Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 г. N 3326

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 14 ноября 2001 г. N 36

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 <\*>, постановляю:

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

<\*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 июля 2002 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю

Главный государственный

санитарный врач

Российской Федерации

Первый заместитель Министра

здравоохранения

Российской Федерации

Г.Г.ОНИЩЕНКО

06.11.2001

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ

ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН 2.3.2.1078-01

I. Область применения

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

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150), "О радиационной безопасности населения" (Российская газета от 17 января 1996 г.), "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140), "Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318), Постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

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

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

II. Общие положения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;

- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;

- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;

- рекомендуемых международными организациями.

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

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

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

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

2.16. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации, в том числе с пролонгированными сроками годности.

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

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты, содержащие компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (далее - ГМО) и др.) указываются:

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

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

- рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;

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

- для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генно-инженерно-модифицированных организмов", или "продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов" (содержание в пищевых продуктах 0,9% и менее компонентов, полученных с применением ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов ГМО, не относятся к категории пищевых продуктов, содержащих компоненты, полученные с применением ГМО);

- информация о государственной регистрации.

Абзац исключен с 1 сентября 2007 года. - Дополнения и изменения N 5, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42;

- для пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с использованием методов генной инженерии) (далее - ГММ), обязательна информация:

- для содержащих живые ГММ - "Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы";

- для содержащих нежизнеспособные ГММ - "Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

- для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ, - "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

- для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих их получение из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения и в соответствии с настоящими санитарными правилами (далее - органические продукты), указывается информация: "органический продукт";

- для специализированных продуктов, предназначенных для питания спортсменов, имеющих заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящих из набора нутриентов или представленных их отдельными видами, указывается информация: "специализированный пищевой продукт для питания спортсменов";

- для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов на потребительскую упаковку дополнительно выносится информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля от физиологической потребности; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения;

- для мяса убойных животных и мяса птицы, пищевых субпродуктов убойных животных и мяса птицы, а также мяса убойных животных и мяса птицы, входящих в состав всех видов пищевых продуктов, вид термической обработки - "охлажденное" (к охлажденному мясу относится: мясо убойных животных, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из них, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °C до +4 °C, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания; мясо птицы, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из нее, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °C до +4 °C);

- для обогащенных витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов указывается информация "обогащенный витаминами и/или минеральными веществами пищевой продукт".

Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку рыбной продукции должна содержать дополнительную информацию в отношении однородной пищевой рыбной продукции следующих групп:

- мороженая рыбная продукция:

а) глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури;

б) производимая из мороженой рыбной продукции - указание на вторичное замораживание;

- замороженная соленая и маринованная рыбная продукция - слова "Замороженная продукция".

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

Использование термина "экологически чистый продукт" в названии и при нанесении информации на потребительскую упаковку специализированного пищевого продукта, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III. Гигиенические требования безопасности

и пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.9. Содержание микотоксинов - афлатоксина B1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина M1 - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин B1; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

Содержание охратоксина A контролируется в продовольственном зерне и мукомольно-крупяных изделиях.

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

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

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

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

3.14. В продуктах животного происхождения, в том числе для детского питания, контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

Контролируется содержание наиболее часто используемых в животноводстве и ветеринарии кормовых и лечебных антибиотиков (Приложение N 1 настоящих санитарных правил):

- бацитрацина (бацитрацины A, B, C, цинкбацитрацин);

- тетрациклиновой группы (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин - сумма исходных веществ и их 4-эпимеров);

- группы пенициллина (бензилпенициллин, феноксиметилпенициллин, ампициллин, амоксициллин, пенетамат);

- стрептомицина;

- левомицетина (хлорамфеникола).

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении препаратах (Приложение 21 настоящих санитарных правил).

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

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

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

В нерыбных объектах промысла (моллюски, внутренние органы крабов) контролируются фикотоксины.

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

3.20. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.

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

В = (А/Н) 90Sr + (A/H) 137Cs, где А - значение удельной активности 90Sr и 137Cs в пищевом продукте (Бк/кг), Н - допустимый уровень удельной активности для 90Sr и 137Cs в том же продукте (Бк/кг).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: Е. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, В. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;

- микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и др.) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.37. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин деликатесной продукцией из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия).

3.38. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку.

3.39. Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию меламина определяется его соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1 и Приложение 3). Не допускается присутствие меламина в пищевых продуктах.

3.40. Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию диоксинов определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1 и Приложение 3).

3.41. В пищевых продуктах не должен содержаться меламин (предел обнаружения менее 1 мг/кг). Содержание диоксинов не должно превышать допустимых уровней от 0,000001 до 0,00000075 в соответствующих группах пищевых продуктах согласно требованиям Приложения 1. Во всех продуктах детского питания диоксины не допускаются.

3.42. При обработке филе рыбы с использованием пищевых добавок содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86 процентов массы филе рыбы.

Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5% массы нетто, масса глазури, нанесенной на продукцию из ракообразных и продуктов их переработки, не должна превышать 7% массы нетто, масса глазури, нанесенной на продукцию из прочих (за исключением ракообразных) нерыбных объектов водного промысла (моллюски, беспозвоночные, морские водоросли) земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки, не должна превышать 8% массы нетто от глазированной мороженой рыбной продукции.

IV. Организация деятельности Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия

человека по осуществлению государственной регистрации

и оценке безопасности пищевых продуктов, полученных

из генно-инженерно-модифицированных организмов

растительного происхождения

4.1. Государственной регистрации подлежат новые пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, изготовленные в Российской Федерации, а также пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, ввоз которых на территорию Российской Федерации осуществляется впервые.

4.2. Государственную регистрацию пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения (далее - государственная регистрация ГМО), осуществляет Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор).

4.3. Государственная регистрация ГМО осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2005, N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 14, ст. 1458; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29) и Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 1 (ч. II), ст. 124; 2001, N 18, ст. 1863; 2002, N 3, ст. 222; 2003, N 7, ст. 653; 2007, N 6, ст. 760; 2007, N 10, ст. 1244; 2007, N 12, ст. 1414).

4.4. Для государственной регистрации ГМО индивидуальный предприниматель или организация, осуществляющие разработку и (или) подготовку к производству продукции или ввоз импортной продукции (далее - заявитель), представляет в Роспотребнадзор документы в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий".

4.5. Государственная регистрация ГМО включает в себя, в частности, экспертизу результатов медико-биологической оценки безопасности, проведенной в уполномоченных организациях, осуществляющих санитарно-эпидемиологические экспертизы, токсикологические, гигиенические и иные виды оценок для целей государственной регистрации.

4.6. Медико-биологическая оценка безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, включает:

- экспертный анализ и оценку данных, представленных заявителем;

- экспертный анализ методов обнаружения, идентификации и количественного определения ГМО в пищевых продуктах;

- медико-генетическую оценку;

- оценку функционально-технологических свойств;

- медико-биологические исследования.

4.7. Перечень и объем медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, определяется экспертными (учеными) советами соответствующих уполномоченных организаций на основании анализа представляемых заявителем документов, содержащих:

1) Информацию, позволяющую идентифицировать ГМО (вид, сорт, трансформационное событие);

2) Информацию об исходном родительском организме (таксономическая характеристика, описание способа размножения и распространения; данные о токсических, аллергенных и других неблагоприятных свойствах);

3) Информацию об организмах-донорах вносимых генов (таксономическая характеристика, история использования);

4) Информацию о методе генетической модификации (описание метода модификации, структуры вектора, структуры вставки);

5) Информацию о ГМО (описание свойств, приобретенных растением в результате модификации, описание структуры генетической конструкции (внесенной или удаленной) и места ее локализации, характеристику экспрессии встроенных генов (экспрессия в процессе онтогенеза растения, интенсивность экспрессии в структурных компонентах растения и др.), характеристику различий с родительским организмом (способ размножения, способность к перекрестному опылению, устойчивость к стрессовым воздействиям и др.), характеристику генетической и фенотипической стабильности (должны быть представлены данные, полученные в результате исследований нескольких поколений ГМО), характеристику способности к переносу генов в другие организмы (растения, микроорганизмы));

6) Результаты оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения:

- результаты анализа композиционной эквивалентности (сравнения химического состава ГМО с химическим составом его традиционного аналога по следующим параметрам: содержание белка, аминокислотный состав, содержание жира, жирнокислотный состав, углеводный состав, содержание витаминов, содержание макро- и микроэлементов, содержание биологически активных веществ, содержание аллергенов, содержание антропогенных и природных контаминантов, содержание антинутриентов и других веществ, характерных для растительных организмов данного вида). Перечень показателей варьируется в зависимости от свойств изучаемого растительного организма;

- результаты токсикологических исследований (оценки безопасности одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (молекулярная и биохимическая характеристика белка; наличие или отсутствие гомологии с токсинами белковой природы, а также с белками, обладающими фармакологической или иной биологической активностью; изучение стабильности белка при обработке, хранении, технологической переработке; влияние температуры и рН, возможные модификации и/или образование стабильных белковых фрагментов в результате различных воздействий; устойчивость белка к обработке протеолитическими ферментами в эксперименте in vitro; исследования острой пероральной токсичности белка в эксперименте на грызунах; дополнительные исследования));

- результаты оценки безопасности нативного продукта (результаты исследований на грызунах, на молодых быстро растущих животных, в случае, если такие исследования проводились; дополнительные исследования);

- результаты аллергологических исследований (оценки аллергенных свойств одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (сравнение с известными аллергенами с использованием баз данных, содержащих информацию о трехмерной структуре и функции известных аллергенов и родственных им белков); определение потенциальной аллергенности белка в иммунохимических исследованиях in vitro с использованием IgE, выделенных из сыворотки крови пациентов, страдающих аллергией; определение устойчивости к воздействию протеолитических ферментов; скрининговые исследования с использованием сывороток крови пациентов, страдающих аллергией; дополнительные исследования (в том числе in vivo));

- оценки аллергенных свойств нативного продукта (сравнение набора аллергенов исследуемого ГМО с набором аллергенов его традиционного аналога и др.), в случае наличия информации об аллергенных свойствах организма-донора;

- результаты других исследований (определение пищевой и биологической ценности; применение новейших аналитических методов, таких, как профильные технологии, и др.), в случае, если такие исследования проводились;

- результаты контроля, осуществляемого в странах, использующих ГМО при производстве пищевых продуктов;

7) Информацию, необходимую для осуществления государственного контроля (надзора) за пищевыми продуктами, полученными из ГМО растительного происхождения: методы идентификации и количественного определения одного или нескольких трансформационных событий, протоколы проведения анализов, описание праймеров, стандартные образцы состава и свойств;

8) Материалы о регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, в других странах.

4.8. Сведения, составляющие государственную, коммерческую и (или) служебную тайну и полученные Роспотребнадзором при осуществлении своих полномочий, не подлежат разглашению, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

4.9. При проведении медико-биологической оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, используются образцы указанных пищевых продуктов и их традиционные аналоги, предоставленные заявителем.

4.10. Уполномоченные организации подготавливают и представляют в Роспотребнадзор отчеты (экспертные заключения) о результатах медико-биологической оценки безопасности ГМО.

4.11. На основании результатов рассмотрения документов и экспертных заключений Роспотребнадзор принимает решение о государственной регистрации и выдает заявителю свидетельство о государственной регистрации установленного образца.

4.12. Сведения о ГМО, прошедших государственную регистрацию, вносятся в Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота (далее - Государственный реестр).

V. Организация деятельности Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия

человека при надзоре (контроле) за оборотом пищевых

продуктов, полученных из/или с использованием

генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов

5.1. Пищевые продукты, полученные из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (далее - ГММ), а также продукция, полученная из/или с использованием природных биотехнологических микроорганизмов, традиционно использующихся в пищевой промышленности и имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги (далее - МГМА), прошедшие государственную регистрацию в установленном порядке и внесенные в Государственный реестр или санитарно-эпидемиологическую экспертизу и внесенные в Реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (далее - Реестр санэпидзаключений), подвергаются контролю на соответствие санитарным правилам и нормам при проведении проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на стадиях:

- ввоза из-за рубежа;

- производства;

- хранения и перевозки;

- реализации.

5.2. При выборе пищевых продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе на наличие ГММ (МГМА), необходимо исходить из ее принадлежности к одной из трех групп продуктов, технология производства которых предусматривает использование микроорганизмов технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1):

Таблица 1

Пищевые продукты, подлежащие исследованию

на наличие генно-инженерно-модифицированных

микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих

генно-инженерно-модифицированные аналоги

|  |  |
| --- | --- |
| Группа продуктов в зависимости от состояния в них технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов | Область применения и основные виды продуктов |
| I группа - продовольственное сырье, пищевые продукты и пищевые компоненты, содержащие жизнеспособную технологическую микрофлору | Молочная, масложировая промышленность и сыроделие |
| Закваски, бакконцентраты и биомассы на основе чистых культур и естественных симбиозов молочнокислых, пробиотических, пропионовокислых (бифидобактерий, лактобацилл), уксуснокислых, лейконостоков, термофильных стрептококков и др. микроорганизмов, дрожжей и плесеней для производства |
| Кисломолочные продукты и йогурты, в т.ч. для детского и диетического питания, пробиотические, творог, сметана и т.п. |
| Сыры (все виды) |
| Масло кислосливочное и продукты на его основе |
| Детские сухие кисломолочные смеси; продукты кисломолочные сухие массового потребления и диетические |
| Маргарины, майонезы |
| Производство биологически активных добавок к пище |
| БАД к пище на основе пробиотических микроорганизмов, биомассы и бакконцентраты для их производства |
| БАД к пище на растительной основе с добавлением микроорганизмов-пробиотиков |
| Мясо- и птицеперерабатывающая промышленность |
| Стартовые культуры для ферментации мяса на основе молочнокислых, пропионовокислых микроорганизмов, микрококков, непатогенных стафилококков, педиококков, плесеней, дрожжей и др. |
| Сырокопченые и сыровяленые мясо- и птицепродукты |
| Рыбоперерабатывающая промышленность |
| Ферментированные рыбные продукты и пресервы |
| Хлебопекарная промышленность; производство напитков брожения, пивоварение, спиртоводочная промышленность, крахмалопаточная промышленность, производство сахара: |
| Пиво |
| Квас, напитки на основе чайного гриба и т.п. |
| Дрожжи |
| Закваски для тестоведения на основе молочнокислых и др. микроорганизмов для производства хлебобулочных изделий |
| Культуры микроорганизмов и дрожжей - технологические вспомогательные средства для направленного брожения сырья при производстве спирта, сахара, уксуса и др. |
| Плодоовощная промышленность и переработка растительных продуктов |
| Соленые и квашеные плодоовощные, грибные и зерновые продукты и стартерные культуры для их производства |
| Квашеные, соленые, моченые овощи и фрукты |
| Сквашенные продукты на основе растительного соевого молока |
| Ферментированные соевые и зерновые продукты (соусы, блюда национальные и др.) |
| Другие |
| Культуры микроорганизмов для использования в качестве технологических вспомогательных средств |
| Штаммы-продуценты для производства ферментов, витаминов, биоконсервантов и т.д. |
| II группа - продукты, содержащие нежизнеспособную технологическую микрофлору | Хлебопекарная промышленность |
| Хлеб, изделия из дрожжевого и кислого теста |
| Молочная промышленность |
| Термизированные кисломолочные продукты |
| Консервы молочные и молокосодержащие на основе или с добавлением кисломолочных компонентов, в т.ч. для детского питания |
| Производство соков и сокосодержащих напитков, виноделие: |
| Осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина |
| Производство биологически активных добавок к пище, производство пищевых концентратов, обогащенных и специализированных продуктов |
| Экстракты, лизаты, белки, белковые продукты, нуклеотидные смеси на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс |
| Крахмалопаточная промышленность |
| Крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации |
| III группа - пищевые компоненты и вещества, пищевые добавки и микронутриенты, произведенные с участием штаммов-продуцентов, но освобожденные от них в процессе технологии | Ферментные препараты для пищевой промышленности |
| Витамины (бета-каротин, рибофлавин), жирные кислоты, аминокислоты |
| Ароматизаторы, подсластители |
| Консерванты (низин, молочная кислота и др.) |
| Технологические вспомогательные средства при производстве спирта |
| Уксус |
| Пищевые органические кислоты (лимонная, винная, яблочная и др.) |
| Пребиотики (фруктоолигосахариды), декстрины и др. продукты крахмалопаточной промышленности |
| Гидролизаты белковые на основе молочного сырья, мясо- и птицесырья, сырья рыбного и нерыбных объектов промысла, растительного сырья, в т.ч. соевого |
| Сиропы глюкозо-галактозные |

5.3. При контроле пищевых продуктов из ГММ, разрешенных для реализации населению и использованию в пищевой промышленности в Российской Федерации, необходимо руководствоваться информацией о продуктах, полученных из/или с использованием ГММ, вносимых в Государственный реестр и Реестр санэпидзаключений в установленном порядке.

5.4. При контроле пищевой продукции из МГМА, реализуемой населению и используемой в пищевой промышленности, следует учитывать информацию о наличии разрешений ГММ на применение в пищевой промышленности (таблица 2), а также информацию о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности, и об имеющихся у них генно-инженерно-модифицированных аналогах, потенциально пригодных для получения пищевых продуктов (таблица 3).

Таблица 2

ГММ и пищевые продукты на основе ГММ, имеющие разрешения

на применение в пищевой промышленности в мире

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| N | Вид продовольственного сырья или пищевого продукта | Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения | | Область применения - в производстве: |
| традиционных природных штаммов | ГМ штаммов |
| 1 | Закваски, бакконцентраты, культуры стартерные для ферментированных продуктов и продуктов брожения | | | |
|  | Дрожжевая культура | Saccharomyces cerevisiae | Штаммы, содержащие ген амилазы из Saccharomyces diastaticus | пива |
| 2 | Ферментные препараты для пищевой промышленности, пищевые добавки | | | |
|  | Гемицеллюлаза | Aspergillus oryzae Aspergillus niger  Bacillus subtilis  Humicola insolens Trichoderma reesei | Aspergillus oryzae, содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4- а-ксиланазы из Aspergillus aculeatus  Aspergillus oryzae,  содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4-а-ксиланазы из Thermomyces lanuginosus |  |
|  | Ксиланаза | Aspergillus niger Aspergillus oryzae  B. amyloliqueefaciens или subtilis  В. licheniformis Trichoderma reesei или longibrachiatum  Bacillus subtilis | Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis с геном, кодирующим ксиланазу из Bacillus subtilis  Trichoderma reesei d-Trichoderma reesei Aspergillus niger var. awamori d-Aspergillus var.  Aspergillus niger с геном, кодирующим продукцию эндо-1,4-ксиланазы из Aspergillus niger | хлебобулочных изделий |
|  | Липаза моноацилглицерол | Penicillium camembertii | - |  |
|  | Липаза триацилглицерол | Aspergillus oryzae Aspergillus niger  Rhizopus arrhizus Rhizomucor miehei Rhizophus niveus  Rhizophus oryzae | Aspergillus oryzae, содержащий ген липазы триацилглицерола из  Humicola lanuginose Aspergillus oryzae d- Aspergillus oryzae  Aspergillus oryzae d- Thermomyces lanuginosus |  |
|  | Лактаза (U-галактозидаза) | Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces fragilis Saccharomyces lactis |  |  |
|  | Инвертаза | Saccharomyces cerevisiae |  | Крахмалов, сиропов |
|  | Гемицеллюлаза (многокомпонентный фермент) | Aspergillus niger  Bacillus subtilis Trichoderma reesei |  |  |
|  | Инулиназа | Aspergillus niger |  |  |
|  | Мальтогеназа (мальтогенная амилаза) | B. subtilis | B. subtilis с геном  B. stearothermophilus,  В. subtilis с геном B. brevis |  |
|  | Альфа-амилаза | 1. B. subtilis шт. F  2. Aspergillus oryzae var. 3. B. stearothermophilus  4. Bacillus licheniformis  5. Aspergillus niger  6. Bacillus amyloliquefaciens  7. Microbacterium imperiale  8. Rhizopus oryzae  9. Thermococcales  10. Pseudomonas fluorescens | 1. B. subtilis с геном альфа- амилазы из B. megaterium, встроенным в плазмиду рСРС800 2. B. subtilis с геном альфа- амилазы из  В. stearothermophilus, встроенным в плазмиду рСРС720 Bacillus licheniformis d- Bacillus licheniformis Aspergillus niger d- Aspergillus niger  Bacillus licheniformis с геном, кодирующим альфа- амилазу из  B. stearothermophilus  Bacillus amyloliquefaciens  с геном, кодирующим альфа-амилазу из Bacillus amyloliquefaciens  Bacillus amyloliquefaciens/ Bacillus subtilis  Pseudomonas fluorescens  с геном, кодирующим альфа-амилазу из Thermococcales | хлебобулочных изделий, напитков, крахмалов |
|  | Декстраназа | Chaetomium erraticum Chaetomium gracile |  |  |
|  | Фруктозилтрансфе- раза | Aspergillus japonicus |  |  |
|  | Гликогеназа | B. stearothermophilus | - | хлебобулочных изделий |
|  | Амилоглюкозидаза | Aspergillus niger | Aspergillus niger, несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу | хлебобулочных изделий |
|  | Карбогидраза | Aspergillus niger, var.  Aspergillus awamori, var.  Bacillus licheniformis Rhizopus oryzae, var.  Saccharomyces spp. | - |  |
|  | Каталаза | Micrococcus lysodeikticus Aspergillus niger | Aspergillus niger - организм- донор | сыров |
|  | Целлюлаза | Penicillium funiculosum Trichoderma reesei Trichoderma viride Aspergillus niger Aspergillus aculeatus | Trichoderma reesei-d- Trichoderma reesei |  |
|  | Химозин A (реннин) для сыроделия |  | E. coli K-12 IA 198, содержащая синтезированную химически кодирующую последовательность ДНК, идентичную гену бычьего прохимозина A, встроенную в вектор PPFZ-87A | сыров |
|  | Химозин A для сыроделия |  | Aspergillus niger var. awamori, содерж. ген бычьего прохимозина (NRRZ3112)  Вектор - pgAMpR | сыров |
|  | Химозин B для сыроделия | Kluyveromyces lactis | Kluyveromyces lactis  (Dombr. Van del Walt)  с геном бычьего прохимозина, амплифицированного на плазмиде PUC18 | сыров |
|  | Химозин B для сыроделия |  | Trichoderma reesei,  содержащая ген бычьего химозина B | сыров |
|  | B-глюканаза | Aspergillus niger var.  Trichoderma harzianum Trichoderma reesei или longibrachiatum Talaromyces emersonii  B. subtilis или amyloliquefaciences Aspergillus aculeatus Disporotrichum dimorimorphosporum | Организм-донор  Trichoderma sp.  Bacillus sp.  B. amyloliquefaciencis d-  B. amyloliquefaciencis |  |
|  | Ксилозоизомераза | B. coagulans,  Streptomyces olivaceous, Streptomyces rubiginosus, Streptomyces  violaceoniger |  |  |
|  | Глюкооксидазы и каталазы | Aspergillus niger | Aspergillus niger d- Aspergillus niger |  |
|  | Гемицелюлаза | Aspergillus niger | - |  |
|  | Липаза | Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae  Rhizopus niveus Penicillium roquefortii Penicillium camembertii Mucor javanicus  Rhizomucor miehei  Fusarium oxysporum Termomyces lanuginosus | Организм-донор  Candida antarctica  Rhizomucor spp. и  Thermomyces spp.  Aspergillus niger с геном липазы из Candida antarctica Aspergillus oryzae с геном липазы из Rhizomucor miehei Aspergillus oryzae с геном липазы из Fusarium oxysporum Aspergillus oryzae с геном, кодирующим липазу из Termomyces lanuginosus | масложировой продукции, триглециридов алкогольной продукции, хлебобулочных изделий |
|  | Смесь карбоамингидраз и протеаз | B. subtilis var. | - |  |
|  | Пектиназа | Aspergillus niger  Rhizopus oryzae Aspergillus aculeatus Aspergillus oryzae | Aspergillus oryzae d- Aspergillus aculeatus Aspergillus niger d- Aspergillus niger |  |
|  | Протеаза | Aspergillus niger  Aspergillus oryzae.  Aspergillus melleus  Streptomyces fradias  Bacillus licheniformis.  B. amyloliquefaciens  Bacillus subtilis  Bacillus  thermoprotyolyticus  Bacillus  stearothermophilus  Rhizopus niveus  Rhizopus oryzae | Организм-донор  Rhizomucor  Bacillus subtilis d-  B. amyloliquefaciens  Bacillus amyloliquefaciens d-B. amyloliquefaciens Aspergillus oryzae d- Rhizomucor miehei  Bacillus amyloliquefaciens плазмида pUBnpr2, несущая ген нейтральной протеазы в составе векторной ДНК pUB110  из Bacillus amyloliquefaciens | аспартама |
|  | Пуллуланаза | Klebsiella alrogenes Bacillus acidopullulyticus Bacillus naganoensis Bacillus circulans Klebsiella planticola | Bacillus licheniformis d- Bacillus deramificans  Bacillus subtilis d-  Bacillus naganoensis Klebsiella planticola d- Klebsiella planticola |  |
|  | Химозин (реннин) для сыроделия | B. cereus,  Mucor miehei,  Mucor pysillus,  Rhizomucor miehei, Rhizomucor susillus  B. mesentericus.  Cryphonectria parasitica Aspergillus oryzae | Cryphonectria parasitica d- Cryphonectria parasitica Aspergillus oryzae d- Rhizomucor miehei | сыров |
|  | Альфа- амилаза+глюко- амилаза | Aspergillus oryzae | - | продуктов крахмалопаточной промышленности |
|  | Бета-глюканаза | Aspergillus niger | - |  |
|  | Альфа- ацетолактатдекар- боксилаза |  | B. subtilus UW-193 с геном альфа-декарбоксилазы из  B. brevis на плазмиде PUW 235 |  |
|  | Альфа- ацетоацетатдекабок- силаза |  | B. subtilis с геном альфа- декарбоксилазы из B. brevis |  |
|  | Гемицеллюлаза | Aspergillus niger  B. amyloliqueefaciens или subtilis | Организм-донор Bacillus spp. |  |
|  | Лактаза | Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces spp.  Candida pseudotropicalis Kluyveromyces marxianus var. lactis | Aspergillus oryzae с геном Myceliophthora thermophilus Kluyveromyces marxianus var. lactis d-Kluyveromyces marxianus var. lactis Aspergillus oryzae d- Aspergillus oryzae |  |
|  | Ксиланаза | Aspergillus niger Aspergillus oryzae  B. amyloliquefaciens или subtilis  B. licheniformis Trichoderma reesei или longibrachiatum | Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d- Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis d-  Bacillus subtilis  Trichoderma reesei d- Trichoderma reesei  Aspergillus niger var. awamori d-Aspergillus var.  Aspergillus niger d- Aspergillus niger |  |
|  | Инвертаза | Saccharomyces cerevisiae | - |  |
|  | Глюкоамилаза | Lactobacillus amylovorus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae  Rhizopus niveus  Rhizopus delemar Penicillium funiculosum | Aspergillus niger d- Aspergillus niger |  |
|  | Аминопептидаза | Trichoderma reesei или longibrachiatum Aspergillus niger Aspergillus oryzae | Организм-донор  Aspergillus spp. |  |
|  | Арабинофуранозидаза | Aspergillus niger | Организм-донор  Aspergillus niger |  |
|  | Циклодекстринглюко- зилтрансфераза | B. licheniformis | Организм-донор Thermoanaerobacter |  |
|  | Глюкоамилаза | Aspergillus niger | Организм-донор  Aspergillus spp. |  |
|  | Глюкозоизомераза | Streptomyces livadans Streptomyces rubiginosus Actinoplanes missouriensis Streptomyces olivochromogenes Streptomyces murimus Streptomyces olivaceus Microbacterium  arborescens  Actinoplane missouriensis Bacillus coagulans | Streptomyces rubiginosus d- Streptomyces rubiginosus |  |
|  | Гемицеллюлаза | Aspergillus niger Trichoderma reesei Aspergillus aculeatus Aspergillus foetidus  B. amyloliquefaciens или subtilis | Организм-донор  Bacillus spp. |  |
|  | Солодовая амилаза | B. amyloliquefaciens или subtilis | Организм-донор  Bacillus spp. |  |
|  | Пектинлиаза | Aspergillus niger Trichoderma reesei или longibrachiatum | Организм-донор  Aspergillus spp. |  |
|  | Пектинэстераза | Trichoderma reesei или longibrachiatum Aspergillus aculeatus | Организм-донор  Aspergillus spp.  Aspergillus oryzae с геном, кодирующим пектинэстеразу из Aspergillus aculeatus |  |
|  | Фосфолипаза A | Trichoderma reesei или longibrachiatum | Организм-донор  Aspergillus spp. |  |
|  | Фосфолипаза B | Trichoderma reesei или longibrachiatum | Организм-донор  Aspergillus spp. |  |
|  | Фосфолипаза A2 |  | Streptomyces violaceruber с геном фосфолипазы А2 из того же вида | Гидролиз лектина сои и яичного желтка |
|  | Фосфолипаза A2 | Aspergillus niger | Aspergillus niger PLA-54 с геном, кодирующим фосфолипазу свиной поджелудочной железы из Aspergillus niger GAM-53  и кДНК поджелудочной железы свиньи  Aspergillus niger PLA-54  с геном, продуцирующим фосфолипазу A2 из Aspergillus niger GAM-53 (NRRL3122 Aspergillus niger) | хлебобулочных изделий, гидролиз фосфолипидов |
|  | Фосфолипаза C |  | Pichia pastoris C  разнородным геном  фосфолипазы С | растительных масел |
|  | Полигалактоурони- даза | Trichoderma reesei или longibrachiatum Aspergillus niger | Aspergillus niger EPG-102  с геном, продуцирующим полигалактоуронидазу из Aspergillus niger GAM-53 из NRRL3122 Aspergillus niger | хлебобулочных изделий |
|  | Пуллуланаза | Bacillus licheniformis Bacillus subtilis  Bacillus deramificans 18-IN T13 13  Klebsiella planticola | Организм-донор  Bacillus spp.  Klebsiella spp.  B. subtilis с геном пуллуланазы от  B. acidopullulyticus A164дельта5  Bacillus subtilis с геном пуллуланазы Bacillus deramificans 18-INT13 | пива |
|  | Аспарагиназа | Aspergillus niger | Aspergillus niger d- Aspergillus niger | Снижение уровня аспарагина в хлебе, злаковых продуктах и продуктах из картофеля |
|  | Аспарагиназа | Aspergillus oryzae | A. oryzae с геном аспарагиназы из A. oryzae |  |
|  | Амидолиаза мочевины |  | Saccharomyces cerevisiae ECMo01 с увеличенной экспрессией амидолиазы мочевины | Снижение этилкарбамата в ферментированных напитках |
|  | Глютаминаза | Bacillus subtilis |  |  |
|  | B-D-глюкозидаза | Aspergillus niger Trichoderma reesei |  |  |
|  | Уреаза | Lactobacillus fermentum |  |  |
|  | альфа-галактозидаза | Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer | - | сахара из сахарной свеклы |
|  | Пищевые вещества, микронутриенты и пищевые добавки | | | |
|  | Рибофлавин | Streptomyces griseus | B. subtilus с гиперпродукцией рибофлавина | БАД к пище, продуктов обогащенных |
|  | Бета-каротин |  | Blakeslea trispora, получен при коферментации двух штаммов гриба (+) и (-) | БАД к пище, продуктов обогащенных |
|  | Низин (консервант E-234) | Lactococcus lactis subs. lactis | Lactococcus lactis subs. lactis с геном, кодирующим устойчивость к бактериофагам | Сыров плавленых, овощных консервов |
|  | Ликопин | Blakeslea trispora | Рекомбинантный штамм | БАД к пище, продуктов обогащенных |
|  | Лимонная кислота | Candida guilliermondii Candida lipolytica Aspergillus niger | Рекомбинантный штамм |  |

Таблица 3

Микроорганизмы, разрешенные и предлагаемые к использованию

в пищевой промышленности

┌───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┐

│ Микроорганизмы (группы, роды, │ Генетически модифицированные │

│ виды) природного происхождения │ аналоги │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Мезофильные лактококки │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Lactococcus lactis subsp. lactis │бактерии рода Lactococcus, содержащие│

│ │ДНК-последовательности Lactococcus, │

│ │кодирующие: │

│ │1. устойчивость к бактериофагам, │

│ │2. продукцию диацетила, │

│ │3. продукцию бета-галактозидазы, │

│ │4. продукцию амино-пептидазы, │

│ │5. продукцию пептидаз генами из│

│ │Propionibacterium shermani, │

│ │6. продукцию аланин рацемазы │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactococcus lactis subsp. cremoris │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactococcus lactis subsp. lactis │- │

│biovar diacetilactis │ │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Лейконостоки │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Leuconostoc lactis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Leuconostoc mesenteroides subsp. │- │

│ │ │

│dextranicum │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Leuconostoc mesenteroides subsp. │- │

│ │ │

│mesenteroides │ │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Термофильные стрептококки │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Streptococcus salivarius │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Streptococcus thermophilus │S. thermophilus, содержащий ген│

│ │синтеза ЭПС; S. thermophilus,│

│ │содержащий ген хлорамфенилкол-│

│ │ацетилтрансферазы │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Бактерии рода Lactobacillus │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus acidophilus │Штаммы, содержащие плазмиды от │

│ │Lactobacillus acidophilus, кодирующие│

│ │продукцию бактериоцинов │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus alimentarius │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus amylovorus │Организм-донор │

│ │Aspergillus spp. │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus bavaricus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus brevis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus buchneri │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus casei │Штаммы,содержащие гены из │

│ │Lactobacillus spp., контролирующие│

│ │устойчивость стартерных культур к│

│ │низким значениям pH │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus casei │1. L. casei с геном │

│ │бета-галактозидазы Е. coli │

│ │2 L. casei с геном│

│ │алкогольдегидрогеназы Zymomonas│

│ │mobilis │

│ │3. L. casei с геном бета-лактамазы │

│ │E. coli │

│ │4. L. casei с геном │

│ │холестериноксидазы Streptomyces spp. │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus casei, subsp. │- │

│rhamnosus GG │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus coryneformis │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus curvatus │Рекомбинантный штамм для│

│ │биопрезервации мяса │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus crispatus │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus delbruecki subsp. │- │

│delbrueckii │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus delbrueckii subsp. │- │

│Bulgaricus │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus delbrueckii subsp. │- │

│Lactis │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus farciminis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus fermentum │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus gasseri │1. L. gasseri с геном msd от E. coli │

│ │с целью продукции │

│ │супероксиддисмутазы │

│ │2. L. gasseri с внедренным в│

│ │хромосому умеренным фагом │

│ │3. Штаммы, содержащие гены│

│ │эндонуклеаз из Clostridium│

│ │thermocellum │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus johnsonii │Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз│

│ │из Clostridium thermocellum │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus helveticus │Штаммы того же вида с продукцией│

│ │эндопептидаз для снижения горечи при│

│ │созревании сыров │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus heterohiochi │- │

│(= L. fructivorans) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus hilgardii │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus xylosus (= L. lactis │Штаммы, содержащие гены для│

│subsp. lactis) │ускоренного созревания сыров из│

│ │Lactobacillus spp. │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus zeae (= L. casei │- │

│subsp. casei/L. rhamnosus) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus sakei subsp. sakei │Штамм с продукцией бактериоцина│

│ │сакацина │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus sakei subsp. carnosus│Штамм, содержащий ген каталазы из│

│(= L. curvatus) │Lactobacillus sakei │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus salivarius │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus sanfrancisco │- │

│(= L. sanfranciscensis) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus sanfranciscensis │- │

│(= L. sanfrancisco) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus kefirgranum │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus kefiri │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus lactis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus paracasei │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus pentosus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus plantarum │Штаммы того же вида с: │

│ │1. Делецией гена, кодирующего│

│ │гидролазу конъюгации желчных кислот│

│ │2. С геном альфа-амилазы от│

│ │L. amylovorus │

│ │3. С делецией гена, кодирующего│

│ │аланин рацемазу │

│ │4. Продуцирующие бактериоцины │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus reuteri │Штамм, содержащий ген ксиланазы из│

│ │Neocallimastix patriciarum, ген│

│ │бета-глюканазы из Fibrobacter│

│ │succinogenes, ген целлюлазы из│

│ │Piromyces rhizinflata │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Lactobacillus rhamnosus │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Стафилококки, педиококки, бревибактерии: │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Staphylococcus carnosus │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Staphylococcus carnosus subsp. │- │

│carnosus │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Staphylococcus carnosus subsp. │- │

│utilis (= S. carnosus) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Staphylococcus equorum │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Staphylococcus sciuri │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Staphylococcus xylosus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Staphylococcus vitulinus │- │

│(= S. pulveri) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Brevibacterium casei │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Brevibacterium linens │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Pediococcus acidilactici │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Pediococcus pentosaceus │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Corynebacterium │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Corymbacterium ammoniagenes │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Corynebacterium flavescens │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Enterococcus │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Enterococcus durans │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Enterococcus faecium │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Arthrobacter │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Arthrobacter nicotianae │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Acetobacter │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Acetobacter xylinum │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Acetobacter suboxydans │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Acetobacter aceti │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Propionibacterium │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Propionibacterium acidipropionici │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Propionibacterium arabinosum │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Propionibacterium freudenreichii │Рекомбинантный штамм│

│subsp. freudenreichii │Propionibacterium freudenreichii с│

│ │повышенной продукцией пропионицина T1│

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Propionibacterium freudenreichii │- │

│subsp. shermanii │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Propionibacterium thoenii │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Bifidobacterium │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium adolescentis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium animalis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium bifidum │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium breve │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium infantis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium lactis = │- │

│(B. animalis) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium longum <\*\*> │Штаммы с вектором из B. longum-│

│ │Escherichia coli на основе репликонов│

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bifidobacterium pseudolongum │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Bacillus │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│B. cereus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bacillus coagulans │Организм-донор генов для выработки│

│(= устаревш. Lactobacillus │бактериоцина коагулина │

│sporogenes) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bacillus licheniformis │Организм-донор │

│ │Thermoanaerobacter │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. mesentericus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. subtilis или amyloliquefaciences│Организм-донор │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. amyloliquefaciences │B. amyloliquefaciences с геном│

│ │субтилизина из B. subtilis │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bacillus amyloliquefaciencs │Bacillus amyloliquefaciencs │

│ │1. С геном, кодирующим альфа-амилазу│

│ │из Bacillus amyloliquefaciencs │

│ │2. С геном нейтральной протеазы из│

│ │Bacillus amyloliquefaciencs │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bacillus licheniformis │B. licheniformis с геном альфа-│

│ │амилазы из B. stearothermophilus │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bacillus licheniformis │B. licheniformis с геном│

│ │термостабильной альфа-амилазы из B.│

│ │licheniformis │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bacillus licheniformis │Bacillus licheniformis с геном,│

│ │кодирующим пуллуланазу из Bacillus│

│ │deramificans │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. subtilis │B. subtilus UW-193 с геном альфа-│

│ │декарбоксилазы из B. brevis ... на│

│ │плазмиде PUW 235 │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. subtilis │B. subtilis с геном альфа-│

│ │декарбоксилазы из В. brevis │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. subtilis │Bacillus subtilis с геном, кодирующим│

│ │пуллуназу из Bacillus deramificans │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. subtilis │B. subtilus с гиперпродукцией│

│ │рибофлавина │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. subtilis │B. subtilis с геном B.│

│ │stearothermophilus, B. subtilis с│

│ │геном В. brevis │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Bacillus subtilis │B. subtilis с геном пуллуланазы от B.│

│ │acidopullulyticus │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. subtilis шт. F │B. subtilis с геном альфа-амилазы из│

│ │B. megaterium, встроенным в плазмиду│

│ │рСРС800 │

│ │2. B. subtilis с геном альфа-амилазы │

│ │из B. stearothermophilus, встроенным│

│ │в плазмиду рСРС720 │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. stearothermophilus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. thermortotyolyticus │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Micrococcus │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Micrococcus varians (= Kucuria │- │

│varians) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Micrococcus lysodeicticus │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ E. coli │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│E. coli │E. coli К-12 IA 198, содержащая│

│ │синтезированную химически кодирующую│

│ │последовательность ДНК, идентичную│

│ │гену бычьего прохимозина A,│

│ │встроенную в вектор PPFZ-87A │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Klebsiella │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Klebsiella alrogenes │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Klebsiella planticola │Klebsiella spp. │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Thermococcales │Pseudomonas fluorescens с геном │

│ │альфаамилазы │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Мицелиальные грибы (плесени) │

├─────────────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│ Fusarium │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Fusarium solani │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Fusarium venetatum │Fusarium venetatum с геном│

│ │Thermomyces lanuginosum │

│ │Организм-донор Aspergillus sp. │

│ │Thermomyces sp. │

│ │Trichoderma spp., Bacillus spp. │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Aspergillus │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Aspergillus niger │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Aspergillus niger │Aspergillus niger var. awamori,│

│ │содерж. ген бычьего прохимозина│

│ │(NRRZ3112) │

│ │Вектор - pgAMpR A. niger с геном│

│ │липазы от Candida antarctica │

│ │Aspergillus niger, несущий ген,│

│ │кодирующий амилоглюкозидазу штамма│

│ │того же вида Aspergillus niger │

│ │l. c генами Aspergillus niger,│

│ │кодирующими лизофосфолипазу │

│ │2. с генами Aspergillus niger,│

│ │кодирующими продукцию эндо-1,4-│

│ │ксиланазы │

│ │3. с генами ацетоамидазы из A.│

│ │nidulans │

│ │4. с генами, кодирующими фосфолипазу│

│ │свиной поджелудочной железы из│

│ │Aspergillus niger │

│ │5. с генами Aspergillus niger,│

│ │кодирующими продукцию│

│ │эндополигалактуроназы │

│ │6. с генами Aspergillus niger,│

│ │кодирующими продукцию аспарагиназы │

│ │7. с генами Aspergillus niger,│

│ │кодирующими продукцию пектин│

│ │метилэстеразы │

│ │8. с генами Aspergillus niger,│

│ │кодирующими продукцию глюкоамилазы │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│B. amyloliquefaciens или subtilis │Организм-донор │

│ │Bacillus spp. │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Aspergillus awamori │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Aspergillus oryzae │Штаммы Aspergillus oryzae, содержащие│

│ │гены: │

│ │1. гемицеллюлазы-ксиланазы из│

│ │Aspergillus aculeatus и Thermomyces│

│ │lanuginosus │

│ │2. липазы-триацилглицерол из Humicola│

│ │lanuginosa │

│ │3. лактазы из Myceliophthora│

│ │thermophilus │

│ │4. фосфолипазы А1 из Fusarium│

│ │venetatum │

│ │5. глюкозооксидазы из Aspergillus│

│ │niger │

│ │6. липазы из Thermomyces lanuginosus│

│ │и Fusarium oxysporum │

│ │7. аспартат-протеиназы из Rhizomucor│

│ │miehei │

│ │8. экзопептидазы из Aspergillus sojae│

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Aspergillus oryzae │A. oryzae с геном аспарагиназы из A.│

│ │oryzae │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Aspergillus oryzae var. │Организм-донор │

│ │Candida sp. │

│ │Rhizomucor sp. Thermomyces sp. │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Penicillium │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Penicillium album (= P. caseicolum,│- │

│P.candidum, or P. camembertii) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Penicillium camembertii │- │

│(= P. caseicolum, P. candidum, or │ │

│P. album) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Penicillium candidum │- │

│(= P. caseicolum, P. camembertii, │ │

│P. album) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Penicillium funiculosum │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Penicillium roquefortii │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Verticillium │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Verticillium lecanii │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Trichoderma │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Trichoderma reesei или │Организм-донор того же вида │

│longibrachiatum │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Trichoderma reesei │T. reesei, содержащая ген бычьего│

│ │химозина В │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Trichoderma harzianum │Организм-донор │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Trichothecium │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Trichothecium domesticum │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Humicola │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Humicola insolens │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Rhizopus │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Rhizopus arrhizus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Rhizophus niveus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Rhizophus oryzae │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Rhizopus oryzae, │- │

│var. Sacharomyces spp. │ │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Mucor │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Mucor miehei │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Mucor pusillus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Mucor lusitanicus ИНМИ │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Rhizomucor │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Rhizomucor miehei │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Rhizomucor pusillus │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Streptomyces │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Streptomyces olivaceous │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Streptomyces rubiginosus │Организм-донор │

│ │Streptomyces spp. и │

│ │Acinoplanes spp. │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Streptomyces rubiginosus │Streptomyces rubiginosus с геном,│

│ │продуцирующим иммобилизованную глюко-│

│ │изомеразу из Streptomyces rubiginosus│

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Streptomyces violaceoniger │S. violaceoniger с геном, полученным│

│ │из того же вида, кодирующего│

│ │фосфолипазу A2 │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Streptomyces fradias │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Streptomyces livadans │Организм-донор │

│ │Streptomyces spp. │

│ │Acinoplanes spp. │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Actinoplanes │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Actinoplanes missiouriensis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│ │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Blakeslea │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Blakeslea trispora │Blakeslea trispora, получен при│

│ │коферментации двух штаммов гриба (+)│

│ │и (-) │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Дрожжи │

├─────────────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│ Saccharomyces │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces bayanus │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces cerevisiae │Штаммы, содержащие ген амилазы из│

│ │Saccharomyces diastaticus │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces cerevisiae │S. cerevisieae Y-1986 с геном альфа-│

│ │амилазы из B. licheniformis │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces cerevisiae │S. cerevisiae ECMo01 с увеличенной│

│ │экспрессией амидолиазы мочевины │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces cerevisiae subsp. │- │

│boulardii │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces florentius │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces fragilis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces lactis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Saccharomyces unisporus │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Kluyveromyces │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Kluyveromyces fragilis │- │

│(= Kluyveromyces marxianus) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Kluyveromyces lactis │Kluyvenomyces lactis (Dombr. Van del│

│ │Walt) с геном бычьего прохимозина,│

│ │амплифицированным на плазмиде PUC18│

│ │для производства ферментного│

│ │препарата │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Kluyveromyces marxianus │- │

│(= Kluyveromyces fragilis) │ │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Hansenula │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Hansenula mrakii │- │

│(= Williopsis mrakii) │ │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Candida │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Candida famata │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Candida kefyr │- │

│(= C. pseudotropicalis) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Candida friedricchi │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Candida holmii │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Candida krusei │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Candida pseudotropicalis │- │

│(= C. kefyr) │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Candida utilis │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Candida valida │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Debaryomyces │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Debaryomyces hansenii │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Geotrichum │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Geotrichum candidum │- │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Williopsis │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Williopsis mrakii │- │

│(= Hansenula mrakii) │ │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│ Pichia │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│Pichia pastoris │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Carnobacterium maltaromaticum │- │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Morteirella vinaceae var. │- │

│raffinoseutilizer │ │

├───────────────────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│Pseudomonas fluorescens │Pseudomonas fluorescens с геном │

│ │альфаамилазы из Thermococcales │

└───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┘

"-" - нет аналогов.

5.5. При проведении проверок учитывают объемы мирового производства, использования в пищевой промышленности и ввоза в Российскую Федерацию пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА, которые расположены следующим образом в порядке убывания:

а) на основе ГММ:

- ферментные препараты;

- ГММ штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок для сыроделия, крахмалопаточной промышленности, хлебопечения, производства напитков и спиртоводочных изделий;

- ГММ-штаммы дрожжей для пивоварения, виноделия, спиртоводочного производства;

б) на основе МГМА:

- закваски, стартерные, пробиотические, дрожжевые культуры, используемые в качестве сырья;

- сыры, кисломолочные и пробиотические продукты (БАД к пище); колбасы и мясопродукты ферментированные;

- пиво, квас и напитки брожения;

- кислосливочное масло, маргарины, майонезы;

- ферментированные продукты на соевой основе;

- ферментированные продукты из плодов и овощей;

- ферментные препараты;

- штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок;

- изделия из дрожжевого и кислого теста;

- белковые продукты на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс;

- крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации;

- осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина.

5.6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА предусматривает:

а) экспертизу сопроводительной документации;

б) лабораторный контроль образцов продукции на отсутствие или присутствие ГММ, селективных маркеров ГММ (последовательностей нуклеотидов, используемых в качестве метки при генетических манипуляциях в составе генных конструкций) и/или целевых генов ГММ, а также продуктов экспрессии целевых генов ГММ или МГМА. При полном соответствии установленным требованиям по данным экспертизы сопроводительных документов лабораторный контроль допускается не проводить;

в) дополнительный лабораторный контроль образцов продукции (при необходимости) на наличие любых иных признаков, которые свидетельствуют о присутствии в пищевой продукции ГММ (МГМА) с измененными свойствами, обусловленными нестабильностью ГММ и/или нежелательными рекомбинациями генов, и неблагоприятны для потребителей (трансмиссивная антибиотикорезистентность, факторы патогенности у ГММ или МГМА; плазмидная ДНК у МГМА; наличие токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА).

5.6.1. Дополнительная экспертиза пищевой продукции проводится при разногласии в результатах лабораторных исследований и представленной информации в документах; наличии сведений об отклонениях в технологическом процессе, рекламациях и зарегистрированных заболеваниях от пищевой продукции с ГММ и МГМА. Образцы пищевой продукции в таких случаях направляются в уполномоченные для проведения исследований НИИ и испытательные центры, аккредитованные по данному направлению.

5.6.2. При назначении дополнительных исследований учитывают наиболее вероятные потенциальные факторы риска у ГММ в пище (таблица 7), которые связаны с особенностями конкретных родов и видов родительских штаммов микроорганизмов.

5.6.3. Лабораторный контроль ГММ (МГМА) и образцов пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ (МГМА), проводится на основе специально разработанной методологии и алгоритмов испытаний путем микробиологических, молекулярно-генетических, гигиенических исследований в соответствии с утвержденными методами.

5.6.4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза освобожденной от технологической микрофлоры пищевой продукции из ГММ или МГМА, не содержащей белок или ДНК, для подтверждения отсутствия ДНК ГММ или МГМА проводится путем лабораторных испытаний (молекулярно-генетических исследований) на основе представленной документации, при необходимости производится запрос штаммов-продуцентов и референс-штаммов ГММ или МГМА.

5.7. Мероприятия по осуществлению государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля за пищевыми продуктами, полученными из/или с использованием ГММ или МГМА при ввозе из-за рубежа, предусматривают:

5.7.1. Должностное лицо органа по контролю обязано проверить наличие у владельца груза (грузоперевозчика) комплекта сопроводительной документации, который должен включать:

- свидетельство о государственной регистрации на продукцию или санитарно-эпидемиологическое заключение о ее соответствии санитарным правилам;

- сертификат безопасности страны-изготовителя;

- декларацию о наличии ГММ в партии пищевого продукта;

- этикетку на потребительской упаковке на предмет наличия информации о содержании ГММ в данном виде продукта с учетом п. 2.18 настоящих Санитарных правил.

5.7.2. При выявлении нарушения санитарного законодательства, которое создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Главный государственный санитарный врач (заместитель Главного государственного санитарного врача) имеет право принимать в установленном законом порядке меры по приостановлению ввоза на территорию Российской Федерации продукции, не имеющей санитарно-эпидемиологического заключения о ее соответствии санитарным правилам или не зарегистрированный в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

5.7.3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при ввозе из-за рубежа осуществляется в установленном порядке.

5.7.4. При ввозе на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, область применения и виды которых предусмотрены в таблице 1, проводятся выборочные лабораторные исследования с целью выявления наличия или отсутствия ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ, селективных маркеров ГММ), а при необходимости (п. 5.6.1) - наличия неблагоприятных для потребителей свойств у ГММ или МГМА, выделенных из продуктов (для продуктов III группы - в самих продуктах или у референс-штаммов их продуцентов).

5.8. При производстве пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, проверяется наличие нормативной и технической документации на данную продукцию, утвержденной в установленном порядке.

5.8.1. Для изготовления и переработки пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА используется продовольственное сырье и пищевые продукты, прошедшие государственную регистрацию или санитарно-эпидемиологическую экспертизу на соответствие санитарным правилам и внесенные в Государственный реестр и Реестр санитарно-эпидемиологических заключений.

5.8.2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при производстве осуществляется в установленном порядке.

5.8.3. Госсанэпиднадзор при производстве пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ или МГМА, осуществляется путем:

а) экспертизы технологических инструкций по производству (далее - ТИ), устанавливающих требования к процессам изготовления, контроля, упаковки, маркировки продукции на конкретном предприятии, в том числе проектов этикеточных надписей на потребительской упаковке (листков-вкладышей, инструкций по применению), а также планов подготовки производства с программой производственного контроля;

б) выборочных лабораторных исследований образцов сырья и пищевых продуктов от опытных партий продукции;

в) обследования условий производства (на предприятиях, изготавливающих жизнеспособные ГММ или МГМА или использующих жизнеспособные ГММ или МГМА в технологическом процессе производства пищевой продукции).

5.8.4. При экспертизе ТИ на конкретный вид пищевой продукции проверяется наличие требований и показателей, регламентирующих использование ГММ или МГМА в технологическом процессе:

а) в разделе "Технические требования" - сведения о присутствии или отсутствии в сырье и компонентах данного вида продукции, их родовой и видовой принадлежности;

б) в разделе "Методы контроля" - описание методов анализа (ссылки на утвержденные методы) микроорганизмов технологической микрофлоры - нормируемого количества в 1 г пищевой продукции и определения родовой и видовой принадлежности (в случаях, предусмотренных НТД, - отсутствия живых клеток штаммов-продуцентов); в продуктах, полученных из/или с использованием ГММ, - отсутствия генов трансмиссивной антибиотикорезистентности (селективных маркеров антибиотикорезистентности); при необходимости - целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ, а также других методов анализа, позволяющих подтвердить вид и свойства ГММ или МГМА, содержащихся в продукте;

в) в разделе "Маркировка" и в этикетке на потребительской упаковке - сведения об отношении продукции к ГММ и информацию для потребителей о наличии ГММ в данном виде продукта с учетом п. 2.18 настоящих Санитарных правил;

г) в плане подготовки производства - описание системы производственного контроля, включающей входной контроль сырья и компонентов (наличие санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих их отношение к ГММ и МГМА), лабораторный контроль (на отсутствие или присутствие ГММ (МГМА) и/или селективных маркеров ГММ; при необходимости - целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ); на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты пищевых веществ, - дополнительно контроль условий производства, контроль воздуха рабочей зоны, поверхностей и оборудования - на наличие живых клеток ГММ (МГМА) продуцентов.

5.8.5. При контроле производства отбираются образцы пищевых продуктов от опытной партии и проводится лабораторный анализ на наличие ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а при необходимости - дополнительные испытания продукции и сырья в соответствии с п. 5.7 "б".

5.8.6. Обследование производства осуществляется путем:

а) оценки соответствия подразделений предприятий (лабораторий, заквасочных отделений, цехов или участков), работающих с живыми заквасочными, стартерными, пробиотическими, дрожжевыми культурами и штаммами-продуцентами пищевых веществ и пищевых добавок, требованиям санитарных правил для соответствующих отраслей промышленности, а при необходимости (на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты) - требованиям санитарных правил по безопасности работ с микроорганизмами и по порядку учета, хранения, передачи и транспортирования микроорганизмов;

б) оценки программы производственного контроля продукции на предприятии-изготовителе по разделу контроля за ГММ и МГМА на соответствие требованиям санитарных правил по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

в) проверки документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся в производстве и экспедиции, на предмет записей о наличии ГММ в технических требованиях к ингредиентному составу, в этикеточной надписи и в удостоверении качества и безопасности на готовую продукцию.

5.9. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении, транспортировке и реализации проверяется наличие нормативно-технической документации на конкретные виды продукции (стандарты, технические условия, рецептуры, спецификации для импортной продукции), свидетельств о государственной регистрации и санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии санитарным правилам, оформленных в установленном порядке.

5.9.1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении, транспортировке и реализации включает выборочные лабораторные исследования на наличие в продукции ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а при необходимости - дополнительные испытания продукции и сырья в соответствии с п. 5.6 "б".

5.9.2. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора осуществляется проверка документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся на объекте надзора и предназначенную для хранения, транспортировки и реализации, на предмет информации о наличии ГММ в технических документах, на этикетке, а также в удостоверении качества и безопасности на партию готовой продукции.

5.9.3. Госсанэпиднадзор за организацией и проведением производственного контроля на ГММ и МГМА, на предприятиях, изготавливающих или использующих ГММ или МГМА в производстве пищевых продуктов, осуществляется в соответствии с требованиями п. п. 5.8.4 "г" и 5.8.6 "б".

5.10. Методология санитарно-эпидемиологической оценки пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при ее контроле в обороте на территории Российской Федерации, включает:

5.10.1. Отбор проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований на наличие ГММ и МГМА, который осуществляют на этапах ввоза по импорту, разработки и постановки на производство, изготовления, транспортировки и реализации в соответствии с установленным порядком и нормами отбора проб, приведенными в таблице 4 или в нормативно-технических документах на продукцию в зависимости от видов.

Таблица 4

Нормы отбора проб пищевых продуктов для исследований

на наличие ГММ и МГМА

┌─────────────────────────────────────┬───────────────────────────────────┐

│ Наименование продукта │Масса пробы для микробиологических │

│ │ и молекулярно-генетических │

│ │ исследований │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Молочные продукты: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Йогурты и жидкие кисломолочные │0,5 л │

│продукты (кефир, кумыс и т.д.) <\*> и │ │

│продукты термизированные на их основе│ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Сметана всех видов <\*> и продукты │0,5 кг │

│термизированные на ее основе │или 2 упаковки массой нетто не │

│ │менее 250 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Творог, творожные изделия <\*> и │не менее 200 г │

│продукты термизированные на их │ │

│основе │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Мороженое на кисломолочной основе <\*>│0,5 кг │

│ │или 2 упаковки не менее 0,5 кг │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Сухие кисломолочные продукты <\*> │Не менее 200 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Масло коровье кислосливочное <\*> │300 г │

│ │или 1 упаковка не менее 200 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Сыры сычужные твердые, мягкие, │200 г │

│рассольные и т.д. <\*> │1 упаковка не менее 200 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Плавленые сыры │Не менее 200 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Молочный сахар, белки молочные │Не менее 200 г │

│сывороточные │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Мясные продукты: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│колбасы и колбасные изделия │400 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Ферментированные мясопродукты │500 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Рыбопродукты, нерыбные объекты │ │

│промысла и продукты, вырабатываемые │ │

│из них: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│консервы и пресервы рыбные, в том │3 упаковки весом до 1 кг, │

│числе икра │1 упаковка весом более 1 кг, │

│ │икра - 125 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Продукты переработки моллюсков, │500 г │

│ракообразных, беспозвоночных, │ │

│водорослей морских │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Напитки: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│вина, виноматериалы, коньяки │0,5 л │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│пиво (бутылочное, разливное) │1 бутылка или 0,5 л │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│квас │ │

│- бутилированный │0,5 л │

│- разливной │0,5 л │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│напитки безалкогольные, соки │1 л (свежевыжатые - 200 мл) │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Плодоовощная продукция: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│овощи, фрукты, грибы (соленые, │500 г │

│маринованные, квашеные, моченые) │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Хлеб, хлебобулочные и кондитерские │ │

│изделия: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия│2 упаковки (не менее 500 г) │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│изделия хлебобулочные бараночные │Штучные изд. - 3 шт. │

│ │(не менее 300 г) │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│мучные кондитерские изделия: печенья,│500 г │

│галеты, пряники, вафли, крекеры, │ │

│мучные восточные сладости, торты, │ │

│пирожные, кексы │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Масличное сырье и жировые продукты: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│майонез │300 г или 1 упаковка │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│маргарин, жиры кондитерские, │200 г │

│хлебопекарные и кулинарные │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│БАД к пище: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│на основе пробиотических и │ │

│молочнокислых микроорганизмов │ │

│Сухие │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Жидкие │200 г │

│ │200 мл │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│На основе пищевых веществ, полученных│200 г │

│биотехнологическим путем │ │

│(олигосахара, витамины и др.) │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Продукты для детского и диетического │ │

│питания: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Заменители женского молока, │ │

│обогащенные пробиотиками и │ │

│кисломолочные │ │

│Жидкие │200 мл │

│Сухие │200 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Продукты прикорма: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Каши, обогащенные пробиотиками │200 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Продукты прикорма на плодоовощной │3 банки массой нетто не менее 200 │

│основе с добавлением йогурта, │г │

│кисломолочных продуктов, творога и │ │

│сметаны, термизированные и │ │

│консервированные │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Препараты ферментные для пищевой │ │

│промышленности │ │

│Порошкообразные │50 мл │

│Жидкие │200 мл │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Закваски бактериальные, │ │

│бакконцентраты, биомассы, │ │

│пробиотические и дрожжевые культуры │ │

│Жидкие, в т.ч. замороженные │200 мл │

│Сухие │50 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Культуры стартерные для производства │ │

│мясных продуктов │ │

│Жидкие, в т.ч. замороженные │200 мл │

│сухие │50 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Дрожжи хлебопекарные, пивные, винные │100 г │

│Сухие │ │

│прессованные │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Пищевкусовые добавки: │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Лизаты дрожжей │100 г │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Ферментированные соевые продукты │200 г, 100 мл, 0,5 кг, 0,5 кг, 300 │

│(тофу, соевые соусы, сквашенные │мл │

│напитки, мороженое, майонез) │ │

├─────────────────────────────────────┼───────────────────────────────────┤

│Продукты крахмалопаточной │100 г │

│промышленности (кукурузные экстракты,│или не менее 1 упаковки │

│крахмалы, мальтодекстрины, сиропы, │ │

│патока и т.п.) │ │

└─────────────────────────────────────┴───────────────────────────────────┘

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

<\*> В том числе пробиотические.

5.10.2. Отбор, транспортирование и хранение проб пищевых продуктов проводят в соответствии с требованиями нормативных и технических документов на данный вид продукции.

5.10.3. При отборе проб пищевых продуктов для исследования и экспертизы документов на наличие ГММ или МГМА следует руководствоваться информацией пункта 5.3 и таблиц 2 и 3:

- о пищевых продуктах, допущенных к обороту на территории Российской Федерации и внесенных в Государственный реестр и Реестр санэпидзаключений;

- о ГММ, имеющих разрешения на применение в пищевой промышленности в мире;

- о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности и потенциально пригодных для получения пищевых продуктов их генно-инженерно-модифицированных аналогах.

5.10.4. При определении необходимого объема и содержания санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА следует руководствоваться требованиями санитарных правил и исходить из принадлежности данной продукции к одной из трех групп по признаку состояния в ней технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1).

5.10.5. При выборе тестов и методов, используемых для санитарно-эпидемиологической оценки конкретных продуктов, изготовленных с использованием ГММ или МГМА, необходимо исходить из задач основного и дополнительного (при необходимости) лабораторного контроля и включать микробиологические, молекулярно-генетические и гигиенические исследования этих продуктов.

5.10.6. Совокупность микробиологических и молекулярно-генетических тестов является базовым исследованием при проведении основного лабораторного контроля.

5.10.7. При проведении основного и дополнительного лабораторного контроля руководствуются схемами исследований, приведенными в таблицах 5 и 6.

Таблица 5

Схема исследований пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА

при контроле в обороте

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа методов | Контролируемые показатели и тесты <\*> | I группа | | II группа | III группа |
| Продукты и сырье с жизнеспособной ГМ микрофлорой | | Продукты с нежизнеспособной ГМ микрофлорой | Продукты, освобожденные от ГМ микрофлоры |
| закваски и штаммы- продуценты | продукты, готовые к употреблению |
| Микробиологические и иммунологические | | | | | |
|  | Выделение ГММ (МГМА), определение количества в 1 г продукта и подтверждение видовой принадлежности при сравнении с референс- штаммом | + | + | - | - |
|  | Отсутствие клеток микроорганизмов-продуцентов | - | - | + | + |
|  | Наличие факторов патогенности у штаммов, в том числе токсигенности <\*> | + | + | - | - |
| Молекулярно-генетические | | | | | |
|  | Подтверждение видовой (штаммовой) принадлежности методом ПЦР ГММ (МГМА), выделенных из продуктов или представленных штаммов- продуцентов, в т.ч. в сравнении с референс- штаммом<\*> | + | + | + | + |
|  | Наличие селективных маркеров (антибиотикорезистентности и др.) у ГММ (МГМА), выделенного из продукта или в самом продукте | + | + | + | + <\*> при наличии ДНК и белка в продукте |
|  | Идентификация продуктов экспрессии целевых генов ГММ <\*> | - | + | + | + <\*>  -"- |
|  | Идентификация конкретных целевых генов ГММ | - | + | + | + <\*>  -"- |
|  | Плазмидный профиль ГММ (МГМА), выделенного из продукта при сравнении с референс-штаммом <\*> | + | + | - | - |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Показатели санитарно- химической и санитарно- микробиологической безопасности по СанПиН N 2.3.2.1078-2001 и СанПиН 2.3.2.1293-03 <\*> | + | + | + | + |
|  | Токсичность в тестах in vitro и in vivo <\*> | -/- | -/+ | -/+ | -/+ |
|  | Тест Эймса на генотоксичность <\*> | -/- | +/+ | +/+ | -/- |

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

Примечание <\*> - исследования назначаются дополнительно.

Таблица 6

Дополнительные виды гигиенических испытаний

при экспертизе ГММ (МГМА)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Родовая (видовая) принадлежность ГММ пищи | Потенциальный фактор риска | Тест для контроля |
| Плесневые грибы | Продукция микотоксинов; антибиотиков | Определение микотоксигенности ГММ; генов, кодирующих продукцию микотоксинов; определение микотоксинов в пищевом продукте, полученном из/или с использованием ГММ или МГМА; определение антибиотиков в продукте |
| Дрожжи- сахаромицеты | Избыточная продукция этанола; аллергенность | Концентрация этанола в продукте; структурно-массовое распределение (белковый профиль) в продукте или иные тесты, подтверждающие аллергенность |
| Стрептомицеты | Продукция антибиотиков | Определение антибиотиков в продукте |
| Споровые бациллы | Избыточная протеолитическая активность; гемолитическая активность; образование антибиотических веществ | Тесты на острую токсичность продукта; гемолиз эритроцитов под воздействием ГММ; определение антибиотиков в продукте |
| Энтерококки | Образование N-нитрозаминов, гистамина; антибиотикоустойчивость | Определение гистамина, N-нитрозаминов в продукте; выявление генов устойчивости к ванкомицину и рифампицину |
| Лактобациллы гетероферментативные | Избыточное образование D(-)- молочной кислоты | Определение концентрации D(-)- молочной кислоты в продукте |

5.10.8. Микробиологической оценке подлежат все виды пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА:

- содержащие ГММ в живом состоянии - кисломолочные, пробиотические продукты, напитки брожения и пиво непастеризованные, готовые мясные продукты, приготовленные с использованием стартовых культур;

- содержащие ГММ или МГМА в нежизнеспособном состоянии (которые были инактивированы в процессе изготовления (термизированные кисломолочные продукты, отдельные виды напитков брожения и пива пастеризованного).

5.10.9. Микробиологическая оценка ГММ и МГМА, используемых для производства пищевой продукции, включает:

- определение количества в 1 г продукта и подлинности (подтверждения родовой и видовой принадлежности микробиологическими методами) технологической микрофлоры;

- сравнительный анализ фенотипических свойств ГММ, штамма-реципиента или референтного (контрольного) штамма;

- определение патогенных свойств ГММ, штамма-реципиента и референтного (контрольного) штамма (адгезивность, инвазивность, вирулентность) in vitro и in vivo.

Пищевые продукты, в которых ГММ (МГМА) полностью инактивированы или от которых они освобождаются в процессе изготовления, подвергают микробиологической оценке для подтверждения отсутствия живых клеток технологической микрофлоры или штамма-продуцента в массе (объеме) продукта, установленной НТД, но не менее чем в 1 г.

5.10.10. Микробиологическая оценка проводится в соответствии с утвержденными нормативными и методическими документами.

5.10.11. Молекулярно-генетическая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ (МГМА); ГММ и МГМА, выделенных из пищевых продуктов, проводится в соответствии с утвержденными методическими документами и включает в себя следующее:

5.10.11.1. Выявление маркерных генов методом ПЦР. В качестве маркерных генов для каждой группы микроорганизмов (молочнокислые, дрожжи, грибы, бациллы и пр.) должны быть выбраны наиболее часто используемые при конструировании ГММ гены антибиотикорезистентности; векторные последовательности, селективные маркеры, последовательности "ori", ауксотрофные последовательности.

5.10.11.2. Подтверждение родовой и видовой принадлежности методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) по генам 16S рРНК, а в случае необходимости - штаммовой принадлежности методом ДНК-ДНК гибридизации.

5.10.11.3. Идентификация конкретных целевых генов ГММ проводится: в случаях, если известна нуклеотидная последовательность целевого гена и его регуляторных элементов - посредством ПЦР с соответствующими праймерами и последующим секвенированием, рестрикционным или гибридизационным анализом ампликона; в случаях, если сведения о нуклеотидном составе целевого гена отсутствуют, лабораторные исследования для целей его идентификации проводятся в аккредитованном научном центре в соответствии с утвержденными методическими документами.

5.10.11.4. Идентификация продуктов экспрессии целевого гена, которая проводится посредством:

- определения иРНК, транскрибируемых с целевого гена, методом обратной транскрипции - полимеразной цепной реакции (ОТ-ПЦР);

- определения белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, - методом электрофоретического разделения в полиакриламидном геле (ПААГ - ДСН);

- определения специфичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, - методом иммуноблота.

5.10.11.5. Проводится определение наличия-отсутствия плазмид (при дополнительном контроле).

5.10.12. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА, проводимая при дополнительном контроле, включает выборочный контроль образцов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил по санитарно-химическим и санитарно-микробиологическим показателям качества и безопасности или другие исследования в соответствии с таблицами 5 и 6.

5.10.13. Алгоритмы проведения лабораторных исследований образцов пищевой продукции предусматривают 3 варианта действий исходя из информации о принадлежности использованных микроорганизмов к МГМА или к ГММ:

1) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги (МГМА);

2) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы (ГММ);

3) исследование образцов пищевой продукции, содержащей нежизнеспособные генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы и микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги, а также освобожденной от технологической микрофлоры.

5.10.14. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые МГМА, предусматривает следующее:

5.10.14.1. Исследованиям подлежат образцы пищевых продуктов и сырья I и II групп (таблица 1), полученные с использованием или содержащие живые МГМА. Порядок действий при проведении исследований указан в таблице 7.

Таблица 7

Алгоритм лабораторного исследования продукции,

содержащей живые МГМА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Испытуемые образцы | Содержание исследований | Результат исследований | Решение |
| Продукты I и II групп | 1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта | 1. Количество микроорганизмов в продукте соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню | Положительное заключение по результатам исследований |
| 2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма | 2. Подтверждена родовая или видовая принадлежность микроорганизма согласно представленной заявителем документации |
| 3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистент ности) | 3. Отсутствует ДНК маркерных генов, плазмидная ДНК |
| 4. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта (п. 5.6.1) | 4. Не выявлено любых признаков, не благоприятных для потребителей |
| Продукты I и II групп | 1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта | 1. Количество микроорганизмов в продукте не соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню | Отрицательное заключение по результатам исследований |
| 2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма | 2. Не подтверждена родовая или видовая принадлежность микроорганизма |
| 3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистентности) | 3. Обнаружена ДНК маркерных генов |
| 4. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта | 4. Обнаружены факторы патогенности, плазмидная ДНК или несоответствие регламентам безопасности настоящих Санитарных правил |

5.10.15. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые ГММ (пищевые продукты и сырье I и II групп, полученные с использованием или содержащие живые ГММ, зарегистрированные в Российской Федерации), включает:

5.10.15.1. Определение количества жизнеспособных ГММ технологической микрофлоры в 1 г продукта; если выявленные количества не ниже нормируемого или заявляемого изготовителем в НТД уровня, то перейти к п. 5.10.15.2.

5.10.15.2. Выявление и идентификация живых ГММ в исследуемом образце микробиологическими методами. Если выявлены ГММ, не соответствующие декларации изготовителя, перейти к п. 5.10.15.13, если выявлены ГММ, соответствующие указанным в технической документации на продукт и паспорту, прилагаемому к справке о депонировании, перейти к п. 5.10.15.3, параллельно с испытуемым штаммом ГММ из образца продукции исследуется референс-штамм из депозитария (коллекции культур).

5.10.15.4. Необходимо убедиться, что микроорганизм - донор целевого гена и микроорганизм - реципиент этого гена являются хорошо изученными, разрешенными и давно используемыми в пищевой промышленности, в таком случае - перейти к п. 5.10.15.5, если не являются, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.5. Подтверждение родовой и видовой принадлежности микроорганизма с помощью ПЦР - анализа генома ГММ, при положительном результате перейти к п. 5.10.15.6, при отрицательном - к п. 5.10.15.13.

5.10.15.6. Выявление маркерных генов (векторных последовательностей, селективных маркеров, последовательностей "ori", ауксотрофных последовательностей. В случае выявления только заявленных маркерных последовательностей перейти к пункту 5.10.15.7, в случае выявления незаявленных маркерных последовательностей - перейти к пункту 5.10.15.13.

5.10.15.7. Выявление генов антибиотикорезистентности, кодирующих устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если указанные гены выявлены, то перейти к пункту 5.10.15.13, если не выявлены, перейти к пункту 5.10.15.8.

5.10.15.8. Выявление целевого гена методом ПЦР с последующим подтверждением нуклеотидного состава ампликона с помощью рестрикционного или гибридизационного анализа, если целевой ген выявлен, перейти к п. 5.10.15.12, если не выявлен, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.9. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена методом секвенирования и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.10. Подтверждение идентичности продуктов экспрессии целевого гена заявленным на уровне и РНК (методом ОТ-ПЦР) или методами электрофореза в ПААГ и иммуноблотинга, если результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.11. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта на соответствие настоящих Санитарных правил. Если продукт соответствует требованиям, перейти к п. 5.10.15.12, если не соответствует - к п. 5.10.15.13.

5.10.15.12. Выдается положительное заключение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий требованиям настоящих Санитарных правил в части требований к маркировке и информации.

5.10.15.13. Выдается отрицательное заключение, согласно которому образец продукта не соответствует настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращаются.

5.10.16. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции II и III групп, содержащих нежизнеспособные ГММ или МГМА или освобожденных от технологической микрофлоры, включает:

5.10.16.1. Выявление роста жизнеспособных микроорганизмов технологической микрофлоры и штаммов-продуцентов в исследуемом образце и их идентификация микробиологическими методами. Если выявлены живые микроорганизмы-продуценты <\*>, соответствующие указанным в технической документации на продукт, или представители близкородственных им микроорганизмов, которые не могут относиться к посторонней остаточной микрофлоре, перейти к п. 5.10.16.10, если не выявлены, - перейти к п. 5.10.16.2.

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

<\*> За исключением случаев, когда проводятся дополнительные исследования по идентификации для подтверждения родовой и видовой принадлежности референтного штамма из депозитария (коллекции культур).

5.10.16.2. Следует убедиться путем анализа сопроводительной документации, получен ли штамм-продуцент с использованием генно-инженерных технологий, если штамм относится к ГММ, перейти к п. 5.10.16.3, если нет, дальнейшие действия аналогичны указанным в таблице 7.

5.10.16.3. Следует убедиться, являются ли микроорганизм-донор целевого гена (например, гена, кодирующего синтез фермента) и микроорганизм-реципиент (штамм-продуцент) хорошо изученными и имеющими длительную историю безопасного использования в пищевой промышленности. Если ГММ имеет такие характеристики, перейти к п. 5.10.16.4, если штаммы новые, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.4. Провести тестирование наличия ДНК штамма-продуцента в анализируемом образце пищевого продукта и присутствия в ней родовых и/или видовых последовательностей, генов маркеров и целевого гена. Если ДНК микробного происхождения в анализируемом образце пищевого продукта не обнаруживается в пределах чувствительности метода, перейти к п. 5.10.16.9; если в выделенной ДНК искомые ДНК-мишени обнаружены, перейти к п. 5.10.16.5, если не обнаружены, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.5. Конкретизировать маркерные гены, кодирующие устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если обнаружены, перейти к п. 5.10.16.10, если нет, перейти к п. 5.10.16.6.

5.10.16.6. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если не обнаружены искомые ДНК-мишени, перейти к п. 5.10.16.7, если обнаружены, перейти к п. 5.10.16.9.

5.10.16.7. Выявление идентичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, заявленному белку (ферменту) с помощью электрофореза в ПААГ и иммуноблота, если выявлено соответствие, перейти к п. 5.10.16.9, если не выявлено, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.8. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта проводится при дополнительном контроле согласно требованиям настоящих Санитарных правил.

5.10.16.9. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий настоящим Санитарным правилам в части требований к маркировке и информации.

5.10.16.10. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как не соответствующий настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращены.

5.11. По завершении испытаний образцов, экспертизы прилагаемой документации, обследования производства и на основании анализа полученных результатов принимается решение о соответствии продукции из ГММ (МГМА) требованиям санитарных правил к этикетированию.

5.11.1. В зависимости от результатов решение принимается следующим образом:

- при обнаружении в образцах пищевой продукции ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов) и/или МГМА, соответствующих декларации изготовителя, подтверждении их принадлежности к микроорганизмам-продуцентам, заявляемым в технической документации и допущенным к обороту в Российской Федерации, а также при отсутствии в пищевой продукции ДНК и белка, но подтверждении принадлежности микроорганизмов-продуцентов этой продукции, заявляемых в технической документации к допущенным к обороту в Российской Федерации по результатам экспертизы документации или дополнительным испытаниям, указанная продукция признается соответствующей санитарным правилам;

- при наличии в образцах пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ:

а) ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов, селективных маркеров ГММ), не соответствующих декларации изготовителя, не заявленных в технической документации, не зарегистрированных и не допущенных к обороту в Российской Федерации;

б) ГММ или селективных маркеров ГММ, плазмидной ДНК в образцах традиционной пищевой продукции, полученной из/или с использованием МГМА;

в) генов трансмиссивной антибиотикорезистентности и/или факторов (маркеров) патогенности в образцах пищевой продукции из ГММ и МГМА;

г) токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в образцах пищевой продукции, полученных из/или с использованием ГММ и МГМА,

принимается решение о несоответствии продукции санитарным правилам.

5.13. В разделе "Гигиеническая характеристика продукции" санитарно-эпидемиологических заключений, выдаваемых на пищевую продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, в графе "Вещества, показатели (факторы)" дополнительно вводится строка: "ГММ". Соответственно, в графе "Гигиенический норматив" данной строки указывается отношение данной продукции к ГММ, а именно:

- "Содержится ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)";

- "Получен с использованием ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)".

5.12.1. В зависимости от состояния технологической микрофлоры в продукте формы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на пищевую продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, должны предусматривать:

- при наличии в пищевом продукте жизнеспособных и нежизнеспособных ГММ - указание на родовое и видовое название использованных(ой) для производства пищевой продукции культур(ы) на латинском языке, а также на номер штамма;

- для продукции, вырабатываемой при использовании микроорганизмов-продуцентов, но освобожденной от них в процессе технологии, - сведения о штамме-источнике происхождения продукции.

5.12.2. Образцы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, приведены в таблице 8.

Таблица 8

Варианты оформления санитарно-эпидемиологического

заключения в части требований к технологической микрофлоре

┌───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┐

│ Вещества, показатели (факторы) │ Гигиенический норматив │

│ │ (СанПиН, МДУ, ПДК и др.) │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│Вариант 1. Вспомогательное технологическое средство - порошок чистой │

│культуры спиртовых дрожжей Saccharomyces cerevisiae Y-1986 для │

│производства спирта из крахмалосодержащего сырья │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│ГММ: содержит генно-инженерно- │Saccharomyces cerevisiae штамм Y-1986│

│модифицированный штамм │с геном альфа-амилазы из Bacillus │

│ │licheniformis в количестве 1 x │

│ │ 10 │

│ │10 КОЕ/г продукта, не менее │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│Вариант 2. Агаровая культура-продуцент фермента липазы Aspergillus │

│oryzae на основе ГММ │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│ГММ: содержит генно-инженерно- │Состоит из Aspergillus oryzae штамм │

│модифицированный штамм │АТСС-92341 с геном липазы │

│ │триацилглицерина из Humicola │

│ │lanuginosa │

├───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┤

│Вариант 3. Пищевая добавка - ферментный препарат "XXXX" альфа-амилазы │

│микробного происхождения для крахмалопаточной промышленности │

├───────────────────────────────────┬─────────────────────────────────────┤

│ГММ: получен с использованием │Bacillus amyloliquefaciens шт. ЕВА-1 │

│генно-инженерно-модифицированного │с геном альфа-амилазы из Bacillus │

│штамма │amyloliquefaciens шт. BZ53 в 1 │

│ │продукта - отсутствуют │

└───────────────────────────────────┴─────────────────────────────────────┘

5.13. В этикеточных надписях на потребительских упаковках пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ, должна содержаться информация о наличии ГММ, предусмотренная пунктом 2.18 настоящих Санитарных правил.

VI. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К ОРГАНИЧЕСКИМ ПРОДУКТАМ

6.1. Для производства сельскохозяйственных культур и растений, продуктов животноводства, птицеводства и пчеловодства, полученных с использованием технологий, обеспечивающих изготовление пищевых продуктов из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО и не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения, а также продукты их переработки, содержащие в своем составе не менее 95% ингредиентов, полученных с учетом требований настоящих санитарных правил, а содержание остальных ингредиентов в конечном продукте не превышает 5% от массы всех ингредиентов (за исключением пищевой соли и воды) (далее - органические продукты), используются:

- сельскохозяйственные поля, угодья, участки, фермы, для которых переходный период составляет не менее двух лет со времени посева или в случае многолетних культур (за исключением травопольных) как минимум три года до первого сбора органических продуктов;

- только натуральные ароматизаторы;

- препараты из микроорганизмов и ферменты, разрешенные в установленном порядке, используемые при переработке пищевых продуктов или в качестве технологических вспомогательных средств, за исключением генетически модифицированных микроорганизмов или ферментов, полученных методом генной инженерии;

6.2. Не допускается приобретение и хранение материалов с неясным происхождением и не разрешенных для производства органических продуктов.

6.3. Оборудование, используемое при производстве органических продуктов, и трубопроводы для полива должны содержаться и эксплуатироваться в соответствии с нормативной и технической документацией, быть разрешены для использования в установленном порядке.

6.4. Уборочное оборудование, транспортные средства и контейнеры должны быть маркированы по предназначению (только для органических продуктов) и после применения должны подвергаться санитарной обработке и храниться в условиях, исключающих их загрязнение после обработки и до использования.

Все транспортные средства, используемые для перевозки органических продуктов, должны быть в исправном техническом состоянии, иметь санитарный паспорт.

6.5. Допускается транспортировать и реализовать продукты органического производства только в упакованном виде, с маркировкой "органический продукт", и сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение как органических продуктов, качество и безопасность.

Каждая партия органических продуктов должна сопровождаться документацией, позволяющей проследить происхождение продукта и его качество (удостоверение о качестве и безопасности).

6.6. Импортируемые органические продукты должны проходить санитарно-эпидемиологическую экспертизу с подтверждением идентификации органического продукта со стороны уполномоченного органа страны-импортера.

6.7. Требования к производству органических продуктов растительного происхождения:

6.7.1. При выращивании органических продуктов растительного происхождения необходимо обеспечить исключение влияния других производств, не относящихся к производству органических продуктов, для предотвращения их загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений (далее - загрязняющие вещества).

6.7.2. Участки земель, используемые для производства органических продуктов, должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов, предъявляемых для почвы.

Участки земель, в которых превышены гигиенические нормативы содержания загрязняющих веществ для почвы, должны быть выведены при производстве органических продуктов из севооборота.

6.7.3. Вода, используемая для мытья или переработки сельскохозяйственных культур, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6.7.4. Допускается использование материалов на основе полиэтилена, полипропилена и других поликарбонатов, разрешенных к применению в установленном порядке, для покрытия защищаемых конструкций, синтетических мульчей, сеток от насекомых и обматывания силоса. Не допускается применение продуктов на основе полихлорида.

6.7.5. Допускается подвергать культуру сушке воздушным или другими физическими способами, включая использование нагревателей, но продукты сгорания топлива не должны ее загрязнять. Использование этих способов должно обеспечивать полное сгорание топлива. Помещение для сушки должно быть оборудовано принудительной приточно-вытяжной вентиляцией.

6.7.6. Допускаются к применению пищевые добавки и вспомогательные технологические средства в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 9 и 10.

6.7.7. Допускаются к использованию только средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений и агрохимикаты, прошедшие в установленном порядке государственную регистрацию, приведенные в таблицах 11 и 12.

6.7.8. Не допускается использование удобрений, полученных при переработке побочных продуктов скотобойни и свежей крови, а также мочевина и чилийский нитрат.

6.7.9. Не допускается использование синтетических гербицидов, фунгицидов, инсектицидов и других пестицидов.

6.7.10. Не допускается использование препаратов, содержащих медь в количестве, превышающем 3 кг/га в год.

6.7.11. Не допускается применение синтетических регуляторов роста и синтетических красителей. Исключение составляет этилен в качестве регулятора роста растений.

6.7.12. Хранилища органических продуктов должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке средствами, разрешенными для этих целей и приведенными в таблице 12 настоящих правил.

6.8. Требования к производству органических продуктов пчеловодства и животноводства.

6.8.1. Ульи должны располагаться таким образом, чтобы все хозяйства в радиусе 6 км от места нахождения пасеки отвечали требованиям настоящих санитарных правил.

Допускается нахождение в этом радиусе других хозяйств, которые не представляют собой опасности загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений, и в которых не используются пестициды.

Продукты пчеловодства реализуются как органические продукты при условии, что они были получены в соответствии с настоящими санитарными правилами по истечении одного года от начала деятельности пасеки.

6.8.2. При работе с пчелами (во время сбора продуктов пчеловодства) должны быть использованы только репелленты, разрешенные в установленном порядке. Не допускается использование синтетических химических репеллентов.

6.8.3. Допускается для борьбы с вредителями и болезнями пчел применение следующих веществ и средств: молочная, щавелевая, муравьиная и уксусная кислоты, сера, природные эфирные масла (ментол, эвкалиптол, камфора), пар и открытое пламя, а также разрешенные бактериальные препараты (Bacillus thuringiensis).

6.8.4. Допускается для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства применение пищевых добавок и вспомогательных технологических средств в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 13 и 14.

6.8.5. Продукты животного происхождения признаются органическими продуктами, если при их производстве использовались пастбища, которые на протяжении последних 3 лет не обрабатывались какими-либо средствами, не включенными в таблицы 11 и 12 настоящих санитарных правил. Количество применяемых в хозяйстве удобрений не должно превышать 170 кг азота в год на 1 га сельхозугодий.

6.8.6. Для производства органических продуктов не допускается использование крупного рогатого скота из стада, в котором за последние шесть лет были зарегистрированы случаи коровьей губчатой энцефалопатии (BSE).

6.8.7. Не допускается хранение на территории содержания животных строительных и других материалов, обработанных красками, консервантами и токсичными веществами, которые могут оказать отрицательное влияние на безопасность органического продукта.

6.8.8. Не допускается хранение средств борьбы с грызунами и паразитами в пределах досягаемости животных.

6.8.9. Допускается использование для очистки и дезинфекции животноводческих помещений и зданий для содержания животных и птиц, а также оборудования и приборов следующих веществ и препаратов: калийное и натронное мыло, известковое молоко, известь, жженая известь, гипохлорид натрия, едкий натр, едкий кали, перекись водорода, природные растительные эссенции, лимонная, надуксусная, муравьиная, молочная, щавелевая и уксусная кислоты, этиловый спирт, азотная и фосфорная кислоты, карбонат натрия.

6.8.10. Необходимо применение кормов для животных и птиц, удовлетворяющих их физиологические потребности на различных стадиях развития и служащих достижению высокого качества продукции. Не допускается использование кормов с добавками, предназначенными для интенсивного производства (гормонов и т.п.), а также кормов с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов.

6.8.11. Допускается использование кормов, приготовленных без применения органических растворителей. Макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов, изложены в таблице 15 настоящих правил.

6.8.12. Допускается использовать силос, при производстве которого в качестве добавок или средств обработки кормов использованы только сорбиновая кислота (E 200), муравьиная кислота (E 236), уксусная кислота (E 260), молочная кислота (E 270), пропионовая кислота (E 280), лимонная кислота (E 330), морская соль, каменная соль, сыворотка, сахар, жмых сахарной свеклы, зерновая мука, меласса в соответствии с регламентами их применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе.

6.8.13. Допускаются к использованию для кормления животных ферменты, микроорганизмы, связующие вещества (стеарат кальция натурального происхождения (E 470), коллоидный диоксид кремния (E 551), бентонит (E 558), алюмосиликат (E 559), силикат калия (E 560), вермикулит, сепиолит, перлит), пивные дрожжи, в соответствии с нормативами, установленными при их санитарно-эпидемиологической экспертизе.

6.8.14. Не допускается применение в рационе питания животных антибиотиков, кокцидостатиков и других фармакологических препаратов, стимуляторов роста и лактации.

6.8.15. Не допускается в профилактических целях назначение химико-синтетических аллопатических препаратов или антибиотиков.

Таблица 9

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование пищевых добавок | Условия применения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Карбонаты кальция (E 170) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 <\*> |
| 2. | Диоксид серы (E 220) | Для продуктов виноделия в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 3. | Молочная кислота (270) | Для ферментированных овощных продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 4. | Диоксид углерода (E 290) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 5. | Яблочная кислота (E 296) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 6. | Аскорбиновая кислота (E 300) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 7. | Токоферолы, концентрат смеси натуральные (E 306) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 8. | Лецитины (E 322) - полученные без использования отбеливающих средств и органических растворителей | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 9. | Лимонная кислота (330) | Для продуктов из овощей и фруктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 10. | Тартраты натрия (E 335) | Для тортов и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 11. | Тартраты калия (E 336) | Для злаковых, кондитерских изделий, тортов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 12. | Орто-фосфат кальция 1-замещенный (E 341i) | Только для поднятия теста в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 13. | Альгиновая кислота (E 400) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 14. | Альгинат натрия (E 401) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 15. | Альгинат калия (E 402) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 16. | Агар (E 406) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 17. | Каррагинан (E 407) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 18. | Камедь рожкового дерева (410) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 19. | Гуаровая смола (E 412) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 20. | Трагакант камедь (E 413) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 21. | Гуммиарабик (E 414) | Для молочных продуктов, жиров и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 22. | Ксантановая камедь (E 415) | Для продуктов из овощей и фруктов, на основе жиров, для тортов и печенья, салатов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 23. | Карайи камедь (E 416) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 24. | Пектины (E 440) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 25. | Карбонаты натрия (не модифицированные) (E 500) | Для тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 26. | Карбонаты калия (E 501) | Для злаковых изделий, тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 27. | Карбонаты аммония (E 503) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 28. | Карбонаты магния (E 504) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 29. | Хлорид калия (E 508) | Для замороженных фруктов и овощей, консервированных фруктов и овощей, соусов из овощей, кетчупов и горчицы в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 30. | Хлорид кальция (E 509) | Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, фруктов и овощей, соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 31. | Хлорид магния (E 511) | Для соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 32. | Сульфаты кальция (E 516) | Для тортов и печенья, соевых продуктов, дрожжей в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 33. | Гидроксид натрия (E 524) | Для злаковых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 34. | Аргон (E 938) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 35. | Азот (E 941) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 36. | Кислород (E 948) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |

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

<\*> СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.

Таблица 10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА,

КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименования | Особые условия применения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Хлорид кальция | Отвердитель |
| 2. | Карбонат кальция |  |
| 3. | Гидроксид кальция |  |
| 4. | Сульфат кальция | Отвердитель |
| 5. | Хлорид магния | Отвердитель |
| 6. | Карбонат калия | Для целей высушивания гроздей винограда |
| 7. | Углекислый газ |  |
| 8. | Азот |  |
| 9. | Этанол | Растворитель |
| 10. | Дубильная кислота | Для целей фильтрации |
| 11. | Альбумины из яичного белка |  |
| 12. | Казеин |  |
| 13. | Желатин |  |
| 14. | Рыбий клей |  |
| 15. | Растительные масла |  |
| 16. | Диоксид кремния | Применение в качестве геля или коллоидного раствора |
| 17. | Активированный уголь |  |
| 18. | Тальк |  |
| 19. | Бентонит |  |
| 20. | Каолин |  |
| 21. | Диатомовая земля |  |
| 22. | Перлит |  |
| 23. | Шелуха фундука |  |
| 24. | Пчелиный воск | Антиадгезионные добавки |
| 25. | Карнаубский воск | Антиадгезионные добавки |
| 26. | Серная кислота | Корректирование pH при удалении воды в сахарном сиропе |
| 27. | Гидроксид натрия | Корректирование pH при производстве сахара |
| 28. | Виннокаменная кислота и ее соли |  |
| 29. | Карбонат натрия | Сахарное производство |
| 30. | Препараты на основе древесной коры |  |
| 31. | Гидроксид калия | Корректирование pH при производстве сахара |
| 32. | Лимонная кислота | Корректирование pH |

Таблица 11

АГРОХИМИКАТЫ, РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ <\*>

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Средства | Требования к составу и условия применения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Стойловый навоз и птичий помет, полученные в условиях системы производства органических продуктов | После компостирования, вермикулирования или термической переработки при наличии положительного ветеринарного заключения и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 2. | Навоз из хозяйства, производящего органические продукты | После компостирования при внесении в почву за 120 дней до уборки урожая, предназначенного для пищевых целей и регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 3. | Остатки сельско- хозяйственных культур и сидеральные удобрения, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 4. | Солома и другая мульча, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 5. | Компостированные экскременты животных, в том числе птичий помет, полученный из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе. Необходимо указать виды животных |
| 6. | Компост и компостированный стойловый навоз, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 7. | Сухой стойловый навоз и сухой птичий помет, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 8. | Гуано | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 9. | Солома | После компостирования используется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 10. | Компост и субстрат грибных отходов и вермикулита | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 11. | Сортированные, компостированные или ферментированные домашние пищевые отходы | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 12. | Компост из побочных продуктов растительного происхождения | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 13. | Переработанные продукты животноводства из скотобоен и рыбных заводов | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 14. | Побочные продукты пищевой и текстильной промышленности, не обработанные синтетическими добавками | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 15. | Морские водоросли и продукты из них | Должны быть получены только посредством:  1) физических процессов, включая дегидратацию, замораживание и измельчение,  2) экстрагирования водой или водным раствором кислоты и/или щелочным раствором,  3) ферментации и использоваться в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 16. | Опилки, кора и древесные отходы | После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами,  применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 17. | Древесина и древесный уголь | После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами, применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 18. | Природные фосфаты | Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 19. | Томас-шлак | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 20. | Калийные соли (каинит, сильвинит и т.д.) | Содержание хлора не должно быть более 60%, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 21. | Сульфат калия (патенкали и др.) | Полученные в результате физических процессов с последующим обогащением химическим путем в целях улучшения растворимости.  Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 22. | Карбонат кальция природного происхождения (мел, мергель, известняк, фосфатсодержащий мел) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 23. | Магниевые породы естественного (природного) происхождения | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 24. | Известково-магниевые породы естественного (природного) происхождения | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 25. | Эпсолит (сульфат магния) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 26. | Природный гипс (сульфат кальция) только из природных источников | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 27. | Барда и экстракт барды, за исключением аммиачной барды | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 28. | Хлорид натрия | Использовать только рудниковую соль в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 29. | Алюминиево-кальциевый фосфат | Не должны использоваться в качестве дефолианта или гербицида.  Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов не допускается.  Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5.  Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 30. | Микроэлементы (например, бор, медь, железо, марганец, молибден, цинк) | Не должны использоваться в качестве дефолиантов или гербицидов.  Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов запрещено.  Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 31. | Сера | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 32. | Каменный порошок (измельченный базальт) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 33. | Глинозем (например, бентонит, перлит, цеолит) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 34. | Биологические организмы, встречающиеся в естественных условиях (например, черви) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 35. | Вермикулит | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 36. | Торф | За исключением торфа с добавлением синтетических добавок. Использовать для проращивания семян в торфоперегнойных горшочках. В качестве кондиционера почвы не допускается. Другие способы использования торфа - в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 37. | Гумус от червей и насекомых | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 38. | Гуминовые кислоты естественного (природного) происхождения (только водные и щелочные экстракты) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 39. | Хлорная известь | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 40. | Побочные продукты производства сахара (например, барда) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 41. | Побочные продукты переработки гвинейской пальмы, кокоса и какао (в том числе пальмовые гребни и выжимки, фильтрованный жмых, шелуха какао) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 42. | Побочные продукты, полученные при переработке органических продуктов | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 43. | Раствор хлорида кальция | Для обработки листьев в случае доказанного дефицита кальция |

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

<\*> Агрохимикаты должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке.

Таблица 12

СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ

ЗА ЧИСЛЕННОСТЬЮ ВРЕДИТЕЛЕЙ И БОРЬБЫ С БОЛЕЗНЯМИ РАСТЕНИЙ,

РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ <\*>

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование | Условия использования |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Растительного и животного происхождения | |
| 1.1. | Препараты на основе пиретринов, полученные из Chrysanthemum cinerariaefolium, которые могут содержать синергисты | Используются только при непосредственной угрозе урожаю, за исключением пиперонилбутоксида в качестве синергиста |
| 1.2. | Препараты на основе ротенона, полученного из видов Derris elliptica, Lonchocarpus spp, Thephrosia spp | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.3. | Препараты на основе Quassia amara | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.4. | Препараты на основе Ryania speciosa | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.5. | Продукты на основе мели (азадирахтин) из Aradiachta indica | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.6. | Прополис | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.7. | Растительные и животные масла (например, масло мяты, сосны, тмина) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.8. | Морские водоросли, мука и экстракты из водорослей, морские соли и соленая вода, которые не подверглись химической обработке | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.9. | Желатин | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.10. | Казеин | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.11. | Лецитин | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.12. | Природные кислоты (например, уксусная) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.13. | Ферментированные продукты из леечного гриба | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.14. | Экстракт грибов (Shiitake fungus) | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.15. | Экстракт хлореллы | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.16. | Нематициды хитинного действия естественного происхождения | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.17. | Натуральные растительные препараты (за исключением препаратов на основе табака) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.18. | Пчелиный воск | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.19. | Сабадилла | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2. | Минерального происхождения | |
| 2.1. | Медь в форме гидроокиси, хлорокиси (трехосновной), сульфата, закиси, бордосской и бургунской жидкости | Необходимость использования, назначение и дозировка подтверждаются в установленном порядке.  Могут применяться в качестве фунгицида при условии использования препаратов, не приводящих к накоплению меди в почве выше установленного уровня |
| 2.2. | Сера | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.3. | Минеральные порошки (каменный порошок, силикаты, бентонит) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.4. | Диатомовая земля | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.5. | Силикат натрия | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.6. | Бикарбонат натрия | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.7. | Пермангонат калия | Используется только при непосредственной угрозе урожаю для фруктовых деревьев, винограда |
| 2.8. | Фосфат железа | Применяется в качестве моллюскоцида |
| 2.9. | Гашеная известь | Используется таким образом, чтобы минимизировать накопление меди в почве |
| 2.10. | Минеральные масла (кроме нефтяных) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.11. | Парафиновое масло | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.12. | Кварцевый песок |  |
| 3. | Микроорганизмы, используемые для биологической борьбы с вредителями | |
| 3.1. | Препараты Bacillius thuringiensis, вирус гранулеза и т.д. | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4. | Прочие | |
| 4.1. | Гомеопатические и аювердические препараты | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.2. | Углекислый газ и азот | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.3. | Калийное мыло (зеленое мыло) |  |
| 4.4. | Этиловый спирт | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.5. | Травяные и биодинамические препараты |  |
| 4.6. | Стерилизованные самцы насекомых | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.7. | Хищные насекомые | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.8. | Пчелиный воск | Используется только в качестве вещества при обрезке деревьев |
| 5. | Физические барьеры | |
| 5.1. | Обработка электромагнитным полем | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 5.2. | Звук | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 5.3. | Пар в качестве стерилизующего вещества | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 5.4. | Углекислый аммоний | Используется только в качестве репеллента для крупных животных.  Контакта с почвой или съедобными культурами не допускается |
| 5.5. | Перекись водорода | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 6. | Ловушки | |
| 6.1. | Механические | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 6.2. | Ферромоны - только в ловушках и раздаточных устройствах | Ловушки и/или раздаточные устройства должны предотвращать высвобождение используемых веществ в окружающую среду и их контакт с выращиваемыми культурами. После завершения работы ловушки должны собираться и безопасно утилизироваться |
| 6.3. | Клейкие ловушки | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 6.4. | Минеральные масла (кроме нефтяных) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 6.5. | Препараты на основе метальдегида, содержащие репелленты, для отпугивания более высокоорганизованных животных, а также используемые в ловушках | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |

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

<\*> Средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке.

Таблица 13

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ,

КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЧЕЛОВОДСТВА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование | Область применения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Уголь растительный (E 153) | Для некоторых видов сыров, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 <\*> |
| 2. | Карбонаты кальция (E 170) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03. Не должны использоваться в качестве красителя |
| 3. | Молочная кислота (E 270) | Для колбасных оболочек, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 4. | Диоксид углерода (E 290) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 5. | Лецитины (E 322), полученные без использования отбеливающих средств или органических растворителей | Для молочных продуктов, детского питания на основе молока, продуктов на основе жиров, майонезов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 6. | Цитраты натрия (E 331) | Для колбас, пастеризации яичного белка, молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 7. | Агар (E 406) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 8. | Каррагинан (E 407) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 9. | Камедь рожкового дерева (E 410) | Для молочных и мясных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 10. | Гуаровая камедь (E 412) | Для молочных продуктов, мясных консервов, продуктов из яиц, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 11. | Трагакант камедь (E 413) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 12. | Гуммиарабик (E 414) | Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, кондитерских изделий, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 13. | Пектины (не модифицированные) (E 440) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 14. | Хлорид кальция (E 509) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 15. | Аргон (E 938) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 16. | Азот (E 941) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 17. | Кислород (E 948) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |

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

<\*> СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.

Таблица 14

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА,

КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОРГАНИЧЕСКИХ

ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЧЕЛОВОДСТВА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование | Особые условия применения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Карбонат кальция (E 170) |  |
| 2. | Хлорид кальция (E 509) | Для придания плотности в качестве загустителя при производстве сыра |
| 3. | Каолин | Для извлечения прополиса |
| 4. | Молочная кислота (E 270) | Для молочных продуктов в качестве загустителя. Для корректировки pH соляных ванн при производстве сыра |
| 5. | Карбонат натрия (E 500) | Для молочных продуктов в качестве нейтрализующего препарата |

Таблица 15

КОРМА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ХИМИЧЕСКИХ РАСТВОРИТЕЛЕЙ, МАКРО- И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ, ВИТАМИНЫ,

РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Зерновые, зерно, продукты их переработки и побочные продукты | Овес в виде зерен, хлопьев, кормовой муки, отрубей; ячмень в виде зерен, белковой и кормовой муки; рис в виде зерен, сечки, кормовой муки, зародышевого жмыха; просо посевное в виде зерен; рожь в виде зерен, кормовой муки и отрубей; сорго в виде зерен; пшеница в виде зерен, кормовой муки, отрубей, клейковины, зародышей; тритикале в виде зерен; кукуруза в виде зерен, отрубей, кормовой муки, зародышевого жмыха и клейковины; солодовые ростки; пивоваренная барда. |
| 2. | Семена масличных, масличные культуры, продукты их переработки и побочные продукты | Семена рапса, рапсовый жмых и рапсовая шелуха; соевые бобы, нагретые паром, соевый жмых и шелуха соевых бобов; семена подсолнечника и их жмых; семена хлопчатника и их жмых; семена льна и их жмых; семя и жмых кунжута; пальмоядровый жмых; жмых семян сурепицы и шелуха сурепицы; тыквенный жмых; экстрагированный оливковый шрот (путем физического экстрагирования маслин). |
| 3. | Зернобобовые, продукты их переработки и побочные продукты | Нут бараний в виде семян; семена французской чечевицы; чина в виде семян, подвергнутых соответствующей тепловой обработке; горох в виде семян, кормовой муки, отрубей; конские бобы в виде семян, кормовой муки, отрубей; кормовые бобы в виде семян; вика и люпин в виде семян. |
| 4. | Корнеплоды, продукты их переработки и побочные продукты | Выщелоченная свекловичная стружка, жом сахарной свеклы, картофель, батат в форме клубней, маниока в форме корней, картофельная мезга (побочный продукт при получении крахмала), картофельный крахмал, картофельный белок и саго. |
| 5. | Прочие семена и плоды, продукты и побочные продукты | Рожковое дерево, стручки рожкового дерева и продукты из них; тыква; остатки отжима цитрусовых; яблоки, айва, груши, персики, инжир, виноград и выжимки из них; каштаны, жмых грецкого ореха, лесного ореха, шелуха какао и их жмых; желуди. |
| 6. | Зеленые и грубые корма | Люцерна, травяная мука из люцерны, клевер, травяная мука из клевера, зеленый корм (получаемый из кормовых растений), травяная мука, сено, силос, солома зерновых и корнеплодные овощи на зеленый корм. |
| 7. | Прочие растения, продукты их переработки и побочные продукты | Меласса только в качестве связующего вещества в комбикормах, мука из морских водорослей (получаемая высушиванием и измельчением морских водорослей с последующим промыванием для уменьшения содержания йода), экстракты и мука измельченных растений, растительные белковые экстракты (только для кормления молодняка), пряности, разнотравье. |
| 8. | Молоко и молочные продукты | Сырое молоко, сухое молоко, обезжиренное молоко, сухое обезжиренное молоко, пахта, сухая пахта, молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка частично обессахаренная, порошок сывороточного белка (экстрагированный физической обработкой), сухой казеин и сухая лактоза. |
| 9. | Рыба, другие морские животные, продукты их переработки и побочные продукты | Рыба, рыбный жир и нерафинированный тресковый жир, полученный ферментным путем, растворимые или нерастворимые аутолизаты, гидролизаты и протолизаты частей рыб, безпозвоночных и ракообразных, только для кормления молодняка, рыбная мука. |
| 10. | Кормовые материалы минерального происхождения | Натрий (неочищенная морская соль, крупная каменная соль, сульфат натрия, углекислый натрий, бикарбонат натрия, хлорид натрия).  Кальций (литотамнион и маэрль, раковины гидробионтов, включая кости каракатицы, углекислый кальций, молочнокислый кальций, глюконат кальция).  Фосфор (осадочный костный двузамещенный кислый фосфорнокислый кальций, дефторированный двузамещенный фосфорнокислый кальций, дефторированный однозамещенный фосфорнокислый кальций, кальциево-магниевый фосфат, кальциево-натриевый фосфат).  Магний (оксид магния, сульфат магния, хлорид магния, углекислый магний, фосфат магния).  Сера (сульфат натрия). |
| 11. | Микроэлементы (необходимость использования подтверждается в установленном порядке) | Железо: карбонат (II), сульфат (II) моногидрат и/или гептагидрат, окись (III).  Йод: йодат кальция (безводный), йодат кальция, гексагидрат, йодид калия.  Кобальт: моногидрат и/или гептагидрат сернокислого кобальта (II), основной  сернокислый кобальт (II) моногидрат.  Медь: окись (II), основная углекислая медь (II) моногидрат, сернокислая медь (II) пентагидрат.  Марганец: углекислый (II), оксид, сульфат (II) моно- и/или тетрагидрат.  Цинк: углекислый, оксид, сульфат моно и/или гептагидрат.  Молибден: аммоний молибденовокислый, натрий молибденовокислый.  Селен: селенат натрия, селенит натрия. |
| 12. | Витамины, провитамины и химически четко определенные вещества с аналогичным действием | Допускаются витамины, провитамины и разрешенные химически определенные вещества аналогичного эффекта. Предпочтительно их следует получать из сырья, содержащегося естественным образом в кормах.  Идентичные натуральным синтетические витамины, предназначенные только для моногастральных животных. |

VII. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности

и пищевой ценности специализированных пищевых продуктов

для питания спортсменов

7.1. Пищевые продукты заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и/или направленной эффективности, состоящие из комплекса пищевых продуктов или представленные их отдельными видами, которые оказывают специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленные на достижение высших спортивных достижений (далее - специализированные пищевые продукты для питания спортсменов) и их компоненты (сырье) должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими санитарными правилами, в том числе по показателям безопасности требованиям Приложения 1, а также требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды пищевых продуктов.

7.2. Витамины и минеральные соли должны использоваться в формах, указанных в Приложении 18 настоящих санитарных правил.

7.3. В составе сырья, используемого при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов, а также в готовых пищевых продуктах не допускается наличие психотропных, наркотических, ядовитых, сильнодействующих, допинговых средств и/или их метаболитов, других запрещенных веществ, входящих в список ВАДА (Всемирное Антидопинговое Агентство).

7.4. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов могут использоваться пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека, указанные в Приложении 7 настоящих санитарных правил.

7.5. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов учитываются критерии пищевой ценности, содержание в них белков, жиров и углеводов, предусмотренные Приложением 2 и Приложением 17 настоящих санитарных правил.

7.6. Реализация специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должна осуществляться только в потребительской упаковке.

7.7. Требования к качеству и безопасности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должны выполняться при разработке технических документов, регламентирующих вопросы производства и оборота продуктов, и подтверждаться при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы этих пищевых продуктов в установленном порядке.

7.8. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов дополнительно производится оценка их заявленной эффективности, а также подтверждение отсутствия неблагоприятных побочных реакций и уточнение особенностей их использования.

7.9. Специализированные пищевые продукты для питания спортсменов допускаются к производству, хранению, перевозке и реализации после их государственной регистрации.

VIII. Гигиенические требования безопасности

и пищевой ценности пищевых продуктов, обогащенных

витаминами и минеральными веществами

8.1. Основные требования к обогащению пищевых

продуктов микронутриентами

8.1.1. Обогащение пищевых продуктов путем добавления одного или нескольких витаминов, макро- и/или микроэлементов должно осуществляться в соответствии с требованиями:

- обогащению подлежат пищевые продукты массового потребления, используемые регулярно и повсеместно в повседневном питании взрослого населения и детей старше 3 лет, а также пищевые продукты, подвергающиеся рафинированию и другим технологическим воздействиям, приводящим к существенным потерям витаминов и минеральных веществ;

- для обогащения пищевых продуктов следует использовать те витамины и минеральные вещества, недостаточное потребление и/или признаки дефицита которых реально обнаруживаются у населения;

- допускается использование более полного набора витаминов, макро- и микроэлементов в обогащающих добавках в виде премиксов;

- пищевые продукты допускается обогащать витаминами и/или минеральными веществами вне зависимости от того, содержатся ли они в исходном продукте;

- критериями выбора перечня обогащающих микронутриентов, их доз и форм являются безопасность и эффективность для повышения пищевой ценности рациона;

- количество витаминов и минеральных веществ, дополнительно вносимых в обогащаемые ими продукты, должно быть рассчитано с учетом их естественного содержания в исходном продукте или используемом для его изготовления сырье, а также потерь в процессе производства и хранения, с тем, чтобы обеспечить содержание этих витаминов и минеральных веществ на уровне не ниже регламентируемого в течение всего срока годности обогащенного продукта;

- выбор сочетаний, форм, способов и стадий внесения обогащающих добавок должен проводиться с учетом возможного химического взаимодействия между собой и с компонентами обогащаемого продукта и обеспечивать максимальную сохранность в процессе производства и хранения;

- обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами не должно ухудшать потребительские свойства этих продуктов: уменьшать содержание и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ, существенно изменять органолептические свойства продуктов, сокращать их сроки годности;

- обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами не должно влиять на показатели безопасности;

- гарантированное содержание витаминов и минеральных веществ в обогащаемых ими продуктах должно быть указано на индивидуальной упаковке этого продукта;

- эффективность включения в новые и специализированные пищевые продукты витаминов и/или минеральных веществ, с целью их обогащения, следует подтверждать специальными исследованиями, демонстрирующими их безопасность и способность улучшать обеспеченность организма витаминами и минеральными веществами, введенными в состав обогащенных продуктов, а также оказывать положительное влияние на состояние здоровья.

8.1.2. Для обогащения витаминами и/или минеральными веществами рекомендованы следующие группы пищевых продуктов:

- мука и хлебобулочные изделия,

- молочная продукция,

- напитки безалкогольные,

- соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки),

- масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы),

- соль поваренная пищевая,

- зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления),

- пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки, концентраты каш быстрого приготовления),

- продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, а также пищевые продукты, предназначенные для отдельных групп населения:

- продукты детского питания,

- продукты диетического (лечебного и профилактического) питания,

- функциональные пищевые продукты,

- специализированные пищевые продукты, в т.ч. с заданным химическим составом.

Возможно обогащение витаминами и/или минеральными веществами кондитерских изделий (сахаристых и мучных) и концентратов плодово-ягодных с сахаром.

8.1.3. Обогащать витаминами и/или минеральными веществами продукты массового потребления следует в соответствии с приведенными рекомендациями Приложения N 19 настоящих санитарных правил.

8.1.4. Не подлежат обогащению витаминами и минеральными веществами:

- пищевые продукты, не подвергающиеся технологической переработке (фрукты, овощи, мясо, мясо птицы, рыба),

- напитки брожения, а также напитки, содержащие более 1,2% алкоголя (за исключением слабоалкогольных тонизирующих напитков, в которые витамины и минеральные вещества вводятся с иной целью).

8.2. Формы и перечень витаминов и минеральных веществ,

используемых для обогащения пищевых продуктов

8.2.1. При производстве обогащенных витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов должны использоваться формы витаминов и минеральных веществ в соответствии с Приложением N 18 и Приложением N 19 настоящих санитарных правил. Допускается использовать для обогащения пищевых продуктов витамин K2 (менахинон) и L-метилфолат кальция.

8.2.2. Не допускается обогащать пищевые продукты массового потребления натрием, холином, инозитом, карнитином, таурином, медью, марганцем, молибденом, хромом и селеном, за исключением специализированных пищевых продуктов (для питания спортсменов, диетического (лечебного и профилактического) питания, с заданным химическим составом), функциональных пищевых продуктов и продуктов детского питания, а также биологически активных добавок к пище.

8.2.3. При внесении в обогащаемые продукты набора микронутриентов следует использовать пищевые обогатители - витаминные, минеральные или витаминно-минеральные смеси (премиксы) - готовые гомогенные смеси пищевых обогатителей (витаминов и/или минеральных веществ), изготовленные на основе вещества-носителя, что повышает точность внесения и обеспечивает более равномерное распределение витаминов и/или минеральных веществ в обогащаемом продукте. Использование премиксов позволяет по содержанию нескольких микронутриентов контролировать количество внесенного премикса и, соответственно, содержание в готовой продукции остальных витаминов и/или минеральных веществ, вносимых в его составе.

8.3. Регламентируемые уровни содержания витаминов

и минеральных веществ в обогащенных продуктах

8.3.1. Продукт считается обогащенным при условии, что его усредненная суточная порция содержит от 15% до 50% витаминов и/или минеральных веществ от нормы физиологической потребности человека. Масса (объем) усредненной суточной порции установлена Приложением N 20 настоящих санитарных правил.

При обогащении пищевого продукта дополнительное внесение обогащающего компонента должно составлять не менее 10% от нормы физиологической потребности человека.

Для обогащенных высококалорийных пищевых продуктов (с энергетической ценностью 350 ккал и более на 100 г) содержание витаминов и минеральных веществ должно составлять от 15% до 50% от нормы физиологической потребности организма в расчете на 100 ккал (1 стандартную порцию продукта).

8.3.2. При производстве обогащенных пищевых продуктов допускается увеличивать содержание в них витаминов по отношению к декларированным показателям, но не более чем на 70 процентов для витамина C и не более чем на 50 процентов для остальных витаминов, в связи с естественным снижением количества витаминов в обогащенных пищевых продуктах в процессе их хранения в течение срока годности.

8.3.3. Пределы допустимых отклонений фактического содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных пищевых продуктах от гарантированного (нанесенного на этикетку при маркировке) или заложенного по рецептуре составляют:

- для витаминов C, B1 B2, B6, пантотеновой кислоты, ниацина и минеральных веществ магния, кальция, фосфора, железа, цинка - +/- 20%;

- для витаминов A, D, E, B12, фолиевой кислоты, биотина и минерального вещества йода - +/- 30%;

- для минерального вещества йода в соли йодированной - +/- 38%.

8.4. Специальные требования к обогащенным витаминами

и минеральными веществами пищевым продуктам

8.4.1. Разработчик обогащенных пищевых продуктов и (или) их изготовитель обязаны дополнительно включить в нормативную и техническую документацию гарантированное содержание витаминов и/или минеральных веществ на конец срока годности, а также требования к их упаковке и маркировке, срокам годности и методам контроля качества и безопасности.

8.4.2. Контроль содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных пищевых продуктах, при внесении обогащающих добавок в виде витаминных и/или витаминно-минеральных премиксов, допускается осуществлять по содержанию нескольких компонентов, входящих в состав обогатителей, при этом ответственность соответствия количеств витаминов и/или минеральных веществ гарантированному в нормативной документации несет изготовитель.

8.4.3. Производство обогащенных пищевых продуктов осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией и должно отвечать техническим регламентам на каждый вид продукта, а при отсутствии - санитарным правилам и нормам Российской Федерации в области обеспечения ее качества и безопасности и подтверждаться декларацией о соответствии.

8.4.4. Ввозимые на территорию Российской Федерации обогащенные пищевые продукты должны отвечать требованиям законодательства Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов и требованиям настоящих санитарных правил.

8.4.5. Регламентируемое содержание витаминов и минеральных веществ в обогащаемых ими продуктах должно контролироваться производителем.

8.4.6. Расфасовка и упаковка обогащенных пищевых продуктов должны обеспечивать сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

Изготовитель обогащенных пищевых продуктов должен выпускать их упакованными и маркированными в соответствии с законодательством Российской Федерации и требованиями настоящих санитарных правил, нормативной и технической документации.

8.5. Требования к информации при маркировке пищевых

продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами

8.5.1. Обогащенные витаминами и минеральными веществами пищевые продукты должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации.

8.5.2. На потребительской упаковке обогащенной продукции в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово "обогащенный". Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции витаминов и/или минеральных веществ, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг на 100 г (мл) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких пищевых продуктов, если таковые установлены.

8.5.3. Использование витаминов (C, E, бета-каротин) в качестве пищевых добавок - антиокислителей, витамина B2, бета-каротина и других каротиноидов в качестве красителей не является основанием для нанесения на потребительскую упаковку продукции надписи: "С витамином...".

8.5.4. Информация для потребителей о содержании витаминов и/или минеральных веществ наносится на каждую единицу потребительской упаковки обогащенных пищевых продуктов, на каждую единицу групповой упаковки, а также на каждую единицу транспортной тары такой продукции.

Приложение 1

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

1. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Мясо и мясопродукты;

птица, яйца и продукты их переработки

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.1. Мясо, в│Токсичные │ │ │

│том числе│элементы: │ │ │

│полуфабрикаты,│свинец │ 0,5 │ │

│парные, │мышьяк │ 0,1 │ │

│охлажденные, │кадмий │ 0,05 │ │

│подмороженные,│ртуть │ 0,03 │ │

│замороженные ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│(все виды│Антибиотики (кроме диких животных) <\*>: │

│убойных, ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│промысловых и│левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│диких │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│животных), в│ │ │ │

│т.ч.: │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*\*>:│ │ │

│ │Гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ 0,1 │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ │ │

│ │болиты │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 200 │(Бк/кг) Мясо │

│ │ │ │без кости │

│ │ ├──────────────────┼──────────────│

│ │ │ 300 │то же, оленина│

│ │ │ │без костей, │

│ │ │ │мясо диких │

│ │ │ │животных без │

│ │ │ │костей │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │ 0,000003 │говядина, │

│ │<\*\*\*\*>: │ │баранина (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │ 0,000001 │свинина (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬─────────┬───────────┬────┬──────┬─────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ,│Масса про- │Дро-│Плесе-│ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │дукта (г), │жжи,│ни, │ │

│ │ не более│в которой │КОЕ/│КОЕ/г,│ │

│ │ │не допуска-│г, │не │ │

│ │ │ется │не │более │ │

│ │ ├──────┬────┤бо- │ │ │

│ │ │БГКП │Па- │лее │ │ │

│ │ │(коли-│то- │ │ │ │

│ │ │формы)│ген-│ │ │ │

│ │ │ │ные,│ │ │ │

│ │ │ │в │ │ │ │

│ │ │ │т.ч.│ │ │ │

│ │ │ │са- │ │ │ │

│ │ │ │ль- │ │ │ │

│ │ │ │мо- │ │ │ │

│ │ │ │нел-│ │ │ │

│ │ │ │лы │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼──────┼────┼────┼──────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼─────────┼──────┼────┼────┼──────┼─────────────┤

│1.1.1.1. │ │ │ │ │ │ │

│Мясо (все виды │ │ │ │ │ │отбор проб из│

│убойных │ │ │ │ │ │глубоких │

│животных): │ │ │ │ │ │слоев │

│ │ │ │ │ │ │ │

│- парное в │ 10 │1,0 │ 25 │ - │ - │L. monocyto- │

│тушах, │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│полутушах, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│четвертинах, │ │ │ │ │ │ся │

│отрубах │ │ │ │ │ │ │

│- подмороженное │1 х 1Е3 │0,1 │ 25 │ - │ - │то же │

│мясо в тушах, │ │ │ │ │ │ │

│полутушах, │ │ │ │ │ │ │

│четвертинах, │ │ │ │ │ │ │

│отрубах │ │ │ │ │ │ │

│- мясо │ 3 │ │ │ │ │L. monocyto- │

│охлажденное │ 1 x 10 │0,1 │25 │ - │ - │genes в 25 г │

│в тушах, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│полутушах, │ │ │ │ │ │ся. Для про- │

│четвертинах, │ │ │ │ │ │дукции со │

│отрубах │ │ │ │ │ │сроком годно-│

│ │ │ │ │ │ │сти более 7 │

│ │ │ │ │ │ │суток бакте- │

│ │ │ │ │ │ │рии рода Pro-│

│ │ │ │ │ │ │teus в 0,1 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся. Для про- │

│ │ │ │ │ │ │изводства │

│ │ │ │ │ │ │продуктов │

│ │ │ │ │ │ │детского, │

│ │ │ │ │ │ │диетического │

│ │ │ │ │ │ │(лечебного и │

│ │ │ │ │ │ │профилактиче-│

│ │ │ │ │ │ │ского) пита- │

│ │ │ │ │ │ │ния бактерии │

│ │ │ │ │ │ │рода Proteus │

│ │ │ │ │ │ │в 1,0 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускаются │

│- мясо │ 4 │ │ │ │ │L. monocyto- │

│охлажденное в │ 1 x 10 │0,01 │25 │1 x │ - │genes в 25 г │

│отрубах │ │ │ │ 3 │ │не допуска- │

│(бескостное и │ │ │ │10 │ │ются. │

│на кости), │ │ │ │ │ │Сульфитреду- │

│упакованное │ │ │ │ │ │цирующие кло-│

│под вакуумом │ │ │ │ │ │стридии в │

│или в │ │ │ │ │ │0,01 г не до-│

│модифицированную│ │ │ │ │ │пускаются │

│газовую │ │ │ │ │ │ │

│атмосферу │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼──────┼────┼────┼──────┼─────────────┤

│1.1.1.2. │ │ │ │ │ │ │

│Мясо │ │ │ │ │ │ │

│замороженное │ │ │ │ │ │ │

│убойных │ │ │ │ │ │ │

│животных: │ │ │ │ │ │ │

│- в тушах, │1 х 1Е4 │0,01 │ 25 │ - │ - │L. monocyto- │

│полутушах, │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│четвертинах, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│отрубах │ │ │ │ │ │ся │

│- блоки из мяса │5 х 1Е5 │0,001 │ 25 │ - │ - │то же │

│на кости, │ │ │ │ │ │ │

│бескостного, │ │ │ │ │ │ │

│жилованного │ │ │ │ │ │ │

│- мясная масса │5 х 1Е6 │0,0001│ 25 │ - │ - │то же │

│после дообвалки │ │ │ │ │ │пробоподго- │

│костей убойных │ │ │ │ │ │товка без │

│животных │ │ │ │ │ │фламбирования│

│ │ │ │ │ │ │поверхности │

├────────────────┼─────────┼──────┼────┼────┼──────┼─────────────┤

│1.1.1.3. │ │ │ │ │ │ │

│Полуфабрикаты │ │ │ │ │ │ │

│мясные │ │ │ │ │ │ │

│бескостные │ │ │ │ │ │ │

│(охлажденные, │ │ │ │ │ │ │

│подмороженные, │ │ │ │ │ │ │

│замороженные), в│ │ │ │ │ │ │

│том числе │ │ │ │ │ │ │

│маринованные: │ │ │ │ │ │ │

│- крупнокусковые│5 х 1Е5 │0,001 │ 25 │ - │ - │L. monocyto- │

│ │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│- мелкокусковые │1 х 1Е6 │0,001 │ 25 │ - │ - │то же │

├────────────────┼─────────┼──────┼────┼────┼──────┼─────────────┤

│1.1.1.4. │ │ │ │ │ │ │

│Полуфабрикаты │ │ │ │ │ │ │

│мясные рубленые │ │ │ │ │ │ │

│(охлажденные, │ │ │ │ │ │ │

│замороженные): │ │ │ │ │ │ │

│- формованные, в│5 х 1Е6 │0,0001│ 25 │ - │500 │L. monocyto- │

│т.ч. │ │ │ │ │<\*> │genes в 25 г │

│панированные │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся; │

│ │ │ │ │ │ │<\*> для полу-│

│ │ │ │ │ │ │фабрикатов │

│ │ │ │ │ │ │панированных │

│ │ │ │ │ │ │со сроком │

│ │ │ │ │ │ │годности бо- │

│ │ │ │ │ │ │лее 1 месяца │

│- полуфабрикаты │2 х 1Е6 │0,0001│ 25 │ - │500 │L. monocyto- │

│в тестовой │ │ │ │ │<\*> │genes в 25 г │

│оболочке, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│фаршированные │ │ │ │ │ │ся; │

│(голубцы, │ │ │ │ │ │<\*> для полу-│

│кабачки), │ │ │ │ │ │фабрикатов │

│полуфабрикаты │ │ │ │ │ │со сроком │

│мясосодержащие │ │ │ │ │ │годности бо- │

│рубленные │ │ │ │ │ │лее 1 месяца │

│- фарш говяжий, │5 х 1Е6 │0,0001│ 25 │ - │ - │L. monocyto- │

│свиной, из мяса │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│других убойных │ │ │ │ │ │не допускают-│

│животных │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼──────┼────┼────┼──────┼─────────────┤

│1.1.1.5. │ │ │ │ │ │ │

│Полуфабрикаты │5 х 1Е6 │0,0001│ 25 │ - │ - │L. monocyto- │

│мясокостные │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│(крупнокусковые,│ │ │ │ │ │не допускают-│

│порционные, │ │ │ │ │ │ся │

│мелкокусковые) │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴─────────┴──────┴────┴────┴──────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.2. │Токсичные │ │ │

│Субпродукты │элементы: │ │ │

│убойных │свинец │ 0,6 │ │

│животных │ │ 1,0 │почки │

│охлажденные, │мышьяк │ 1,0 │ │

│замороженные │кадмий │ 0,3 │ │

│(печень, │ │ 1,0 │почки │

│почки, язык, │ртуть │ 0,1 │ │

│мозги, │ │ 0,2 │почки │

│сердце), ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│шкурка свиная,│Антибиотики, │ │ │

│кровь пищевая │пестициды и │ │ │

│и продукты ее │радионуклиды │по п. 1.1.1 │ │

│переработки │ │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │ 0,000006 │печень и │

│ │<\*\*\*\*>: │ │продукты из │

│ │ │ │нее (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬─────────┬────────────────┬────────┬─────────────┤

│Индекс, группа│ КМАФАнМ,│Масса продукта │Плесени,│ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │(г), в которой │КОЕ/г, │ │

│ │ не более│не допускается │не более│ │

│ │ ├────┬─────┬─────┤ │ │

│ │ │БГКП│Суль-│Пато-│ │ │

│ │ │(ко-│фи- │ген- │ │ │

│ │ │ли- │тре- │ные, │ │ │

│ │ │фор-│ду- │в │ │ │

│ │ │мы) │ци- │т.ч. │ │ │

│ │ │ │рую- │саль-│ │ │

│ │ │ │щие │мо- │ │ │

│ │ │ │кло- │неллы│ │ │

│ │ │ │ст- │ │ │ │

│ │ │ │ри- │ │ │ │

│ │ │ │дии │ │ │ │

├──────────────┼─────────┼────┼─────┼─────┼────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──────────────┼─────────┼────┼─────┼─────┼────────┼─────────────┤

│1.1.2.1. │ │ │ │ │ │ │

│Субпродукты │ - │ - │ - │ 25 │ - │пробоподго- │

│убойных │ │ │ │ │ │товка с флам-│

│животных │ │ │ │ │ │бированием │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │замороженных │

│замороженные, │ │ │ │ │ │блоков; │

│замороженные в│ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│блоках, шкурка│ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│свиная │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├──────────────┼─────────┼────┼─────┼─────┼────────┼─────────────┤

│1.1.2.2. │ │ │ │ │ │ │

│Кровь пищевая │5 х 1Е5 │0,1 │1,0 │ 25 │ - │S. aureus │

│ │ │ │ │ │ │в 1 г не до- │

│ │ │ │ │ │ │пускаются │

├──────────────┼─────────┼────┼─────┼─────┼────────┼─────────────┤

│1.1.2.3. │ │ │ │ │ │ │

│Продукты │ │ │ │ │ │ │

│переработки │ │ │ │ │ │ │

│крови: │ │ │ │ │ │ │

│- альбумин │2,5 х 1Е4│0,1 │1,0 │ 25 │ - │S. aureus и │

│пищевой │ │ │ │ │ │Proteus в 1 г│

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│- сухой │5 х 1Е4 │0,1 │1,0 │ 25 │ - │ │

│концентрат │ │ │ │ │ │ │

│плазмы │ │ │ │ │ │ │

│(сыворотки) │ │ │ │ │ │ │

│крови │ │ │ │ │ │ │

└──────────────┴─────────┴────┴─────┴─────┴────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.1.3. │ │

│Жир-сырец │См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", │

│говяжий, │п. 1.7.4 │

│свиной, ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│бараний и др. │Диоксины │ 0,000003 │говяжий, │

│убойных │<\*\*\*\*>: │ │бараний (в │

│животных │ │ │пересчете на │

│(охлажденный, │ │ │жир) │

│замороженный),│ ├──────────────────┼──────────────│

│шпик свиной и │ │ 0,000001 │свиной (в │

│продукты из │ │ │пересчете на │

│него │ │ │жир) │

├──────────────┬───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.4. │ │ │ │

│Колбасные │Токсичные │ │ │

│изделия <\*\*\*>,│элементы: │ │ │

│продукты из │свинец │ 0,5 │ │

│мяса всех │мышьяк │ 0,1 │ │

│видов убойных │кадмий │ 0,05 │ │

│животных, │ртуть │ 0,03 │ │

│кулинарные ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│изделия из │Бенз(а)пирен │ 0,001 │для копченых │

│мяса │ │ │продуктов │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │ │ │

│ │пестициды и │по п. 1.1.1 │ │

│ │радионуклиды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │Сумма НДМА и │ 0,002 │для копченых │

│ │НДЭА │ 0,004 │продуктов │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │ 0,000003 │из говядины, │

│ │<\*\*\*\*>: │ │баранины (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │ 0,000001 │из свинины (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬─────────┬───────────────────────┬─────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФАнМ, │Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │которой не допускаются │ │

│ │не более ├────┬─────┬────┬───────┤ │

│ │ │БГКП│Суль-│S. │Пато- │ │

│ │ │(ко-│фи- │au- │генные,│ │

│ │ │ли- │тре- │reus│в т.ч. │ │

│ │ │фор-│дуци-│ │сальмо-│ │

│ │ │мы) │рую- │ │неллы │ │

│ │ │ │щие │ │ │ │

│ │ │ │кло- │ │ │ │

│ │ │ │стри-│ │ │ │

│ │ │ │дии │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.1. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасы и │ - │0,1 │0,01 │1,0 │ 25 │E. coli - │

│продукты из мяса│ │ │ │ │ │в 1 г не │

│убойных │ │ │ │ │ │допускаются; │

│животных │ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│сырокопченые и │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│сыровяленые, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│в т.ч. │ │ │ │ │ │ся │

│нарезанные и │ │ │ │ │ │ │

│упакованные под │ │ │ │ │ │ │

│вакуумом │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.2. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасы │ - │1,0 │0,01 │1,0 │ 25 │L. monocyto- │

│полукопченые и │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│варено- │ │ │ │ │ │не допускают-│

│копченые │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.3. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасы │ - │1,0 │0,1 │1,0 │ 25 │L. monocyto- │

│варено- │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│копченые, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│полукопченые, │ │ │ │ │ │ся │

│сроки годности │ │ │ │ │ │ │

│которых │ │ │ │ │ │ │

│превышают │ │ │ │ │ │ │

│5 суток, в т.ч. │ │ │ │ │ │ │

│нарезанные и │ │ │ │ │ │ │

│упакованные под │ │ │ │ │ │ │

│вакуумом, в │ │ │ │ │ │ │

│условиях │ │ │ │ │ │ │

│модифицированной│ │ │ │ │ │ │

│атмосферы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.4. │ │ │ │ │ │ │

│Изделия │ │ │ │ │ │ │

│колбасные │ │ │ │ │ │ │

│вареные │ │ │ │ │ │ │

│(колбасы, │ │ │ │ │ │ │

│сосиски, │ │ │ │ │ │ │

│сардельки, хлеба│ │ │ │ │ │ │

│мясные) │ │ │ │ │ │ │

│- высшего и │1 х 1Е3 │1,0 │0,01 │1,0 │ 25 │В сосисках и │

│первого сорта, │ │ │ │ │ │сардельках │

│бессортовые │ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│ │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│- второго и │2,5 х │1,0 │0,01 │1,0 │ 25 │L. monocyto- │

│третьего сорта │1Е3 │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.5. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасы вареные │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │1,0 │ 25 │L. monocyto- │

│с добавлением │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│консервантов, в │ │ │ │ │ │не допускают-│

│т.ч. │ │ │ │ │ │ся │

│деликатесные │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.6. │ │ │ │ │ │ │

│Изделия │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │1,0 │ 25 │L. monocyto- │

│колбасные │<\*> │ │ │ │ │genes в 25 г │

│вареные, сроки │ │ │ │ │ │не допускают │

│годности │ │ │ │ │ │ся │

│которых │ │ │ │ │ │ │

│превышают │ │ │ │ │ │ │

│5 суток, │ │ │ │ │ │ │

│нарезанные и │ │ │ │ │ │ │

│упакованные под │ │ │ │ │ │ │

│вакуумом, │ │ │ │ │ │ │

│в условиях │ │ │ │ │ │ │

│модифицированной│ │ │ │ │ │ │

│атмосферы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.7. │ │ │ │ │ │ │

│Продукты мясные │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│вареные: │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│окорока, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│рулеты из │ │ │ │ │ │ся │

│свинины и │ │ │ │ │ │ │

│говядины, │ │ │ │ │ │ │

│свинина и │ │ │ │ │ │ │

│говядина │ │ │ │ │ │ │

│прессованные, │ │ │ │ │ │ │

│ветчина, бекон, │ │ │ │ │ │ │

│мясо свиных │ │ │ │ │ │ │

│голов │ │ │ │ │ │ │

│прессованное, │ │ │ │ │ │ │

│баранина в форме│ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.8. │ │ │ │ │ │ │

│Продукты мясные │ │ │ │ │ │ │

│копчено- │ │ │ │ │ │ │

│вареные: │ │ │ │ │ │ │

│- окорока, │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│рулеты, корейка,│ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│грудинка, шейка,│ │ │ │ │ │не допускают-│

│балык свиной и в│ │ │ │ │ │ся │

│оболочке │ │ │ │ │ │ │

│- щековина │1 х 1Е3 │1,0 │0,01 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│(баки), рулька │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.9. │ │ │ │ │ │ │

│Продукты мясные │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│копчено- │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│запеченные, │ │ │ │ │ │не допускают-│

│запеченные │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.10. │ │ │ │ │ │ │

│Продукты вареные│1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │1,0 │ 25 │L. monocyto- │

│и запеченные, │<\*> │ │ │ │ │genes в 25 г │

│копчено- │ │ │ │ │ │не допускают-│

│запеченные, │ │ │ │ │ │ся │

│сроки годности │ │ │ │ │ │ │

│которых │ │ │ │ │ │ │

│превышают │ │ │ │ │ │ │

│5 суток, в т.ч. │ │ │ │ │ │ │

│нарезанные и │ │ │ │ │ │ │

│упакованные под │ │ │ │ │ │ │

│вакуумом │ │ │ │ │ │ │

│в условиях │ │ │ │ │ │ │

│модифицированной│ │ │ │ │ │ │

│атмосферы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼────┼───────┼─────────────┤

│1.1.4.11. │ │ │ │ │ │ │

│Мясные блюда, │ │ │ │ │ │ │

│готовые, │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные: │ │ │ │ │ │ │

│- из порционных │1 х 1Е4 │0,01│ - │0,1 │ 25 │L. monocyto- │

│кусков мяса всех│ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│видов убойных │ │ │ │ │ │не допускают-│

│животных (без │ │ │ │ │ │ся │

│соусов), │ │ │ │ │ │ │

│жареные, │ │ │ │ │ │ │

│отварные │ │ │ │ │ │ │

│- из рубленого │2 х 1Е4 │0,01│ - │0,1 │ 25 │L. monocyto- │

│мяса с соусами; │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│блинчики с │ │ │ │ │ │не допускают-│

│начинкой из мяса│ │ │ │ │ │ся │

│или субпродуктов│ │ │ │ │ │ │

│и т.п. │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴─────────┴────┴─────┴────┴───────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.5. Продук-│Токсичные │по п. 1.1.2 │ │

│ты мясные с│элементы: │ │ │

│использованием│ │ │ │

│субпродуктов │ │ │ │

│(паштеты, ли-│ │ │ │

│верные колба-│ │ │ │

│сы, зельцы,│ │ │ │

│студни и др.)│ │ │ │

│и крови. Изде-│ │ │ │

│лия вареные с│ │ │ │

│использованием│ │ │ │

│субпродуктов, │ │ │ │

│крови, охлаж-│ │ │ │

│денные и замо-│ │ │ │

│роженные (хле-│ │ │ │

│бы, колбасы,│ │ │ │

│студни, ливер-│ │ │ │

│ные колбасы, │ │ │ │

│заливные блю-│Бенз(а)пирен │по п. 1.1.4 │ │

│да) │и нитрозамины │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │ │ │

│ │пестициды и │по п. 1.1.1 │ │

│ │радионуклиды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.2 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├───────────────┬─────────┬────────────────────────┬─────────────┤

│ Индекс, группа│ КМАФАнМ,│ Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │ которой не допускаются │ │

│ │ не более├────┬─────┬──────┬──────┤ │

│ │ │БГКП│Суль-│ S. │Пато- │ │

│ │ │(ко-│фи- │aureus│ген- │ │

│ │ │ли- │тре- │ │ные, │ │

│ │ │фор-│дуци-│ │в т.ч.│ │

│ │ │мы) │рую- │ │саль- │ │

│ │ │ │щие │ │мо- │ │

│ │ │ │клос-│ │неллы │ │

│ │ │ │три- │ │ │ │

│ │ │ │дии │ │ │ │

├───────────────┼─────────┼────┼─────┼──────┼──────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├───────────────┼─────────┼────┼─────┼──────┼──────┼─────────────┤

│1.1.5.1. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасы │2 х 1Е3 │ 1,0│0,01 │- <\*> │ 25 │<\*> для про- │

│кровяные │ │ │ │ │ │дуктов, сроки│

│ │ │ │ │ │ │годности ко- │

│ │ │ │ │ │ │торых превы- │

│ │ │ │ │ │ │шают 2 суток:│

│ │ │ │ │ │ │S. aureus в │

│ │ │ │ │ │ │1,0 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускается; │

│ │ │ │ │ │ │сульфитреду- │

│ │ │ │ │ │ │цирующие │

│ │ │ │ │ │ │клостридии в │

│ │ │ │ │ │ │0,1 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускаются │

├───────────────┼─────────┼────┼─────┼──────┼──────┼─────────────┤

│1.1.5.2. │ │ │ │ │ │ │

│Зельцы, │2 х 1Е3 │ 1,0│0,1 │- <\*> │ 25 │<\*> │

│сальтисоны │ │ │ │ │ │S. aureus в │

│ │ │ │ │ │ │1,0 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускается │

├───────────────┼─────────┼────┼─────┼──────┼──────┼─────────────┤

│1.1.5.3. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасы │2 х 1Е3 │ 1,0│0,01 │- <\*> │ 25 │<\*> для про- │

│ливерные │ │ │ │ │ │дуктов, сроки│

│ │ │ │ │ │ │годности │

│ │ │ │ │ │ │которых пре- │

│ │ │ │ │ │ │вышают 2 су- │

│ │ │ │ │ │ │ток: │

│ │ │ │ │ │ │S. aureus в │

│ │ │ │ │ │ │1,0 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускается; │

│ │ │ │ │ │ │сульфитреду- │

│ │ │ │ │ │ │цирующие │

│ │ │ │ │ │ │клостридии в │

│ │ │ │ │ │ │0,1 г не до- │

│ │ │ │ │ │ │пускаются │

├───────────────┼─────────┼────┼─────┼──────┼──────┼─────────────┤

│1.1.5.4. │ │ │ │ │ │ │

│Паштеты из │1 х 1Е3 │ 1,0│0,1 │0,1 │ 25 │<\*> для про- │

│печени и (или) │ │ │ │<\*> │ │дуктов, сроки│

│мяса, в т.ч. в │ │ │ │ │ │годности │

│оболочках │ │ │ │ │ │которых пре- │

│ │ │ │ │ │ │вышают 2 су- │

│ │ │ │ │ │ │ток: │

│ │ │ │ │ │ │S. aureus в │

│ │ │ │ │ │ │1,0 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускается; │

│ │ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│ │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├───────────────┼─────────┼────┼─────┼──────┼──────┼─────────────┤

│1.1.5.5. │ │ │ │ │ │ │

│Желированные │2 х 1Е3 │ 0,1│0,1 │ 0,1 │ 25 │то же │

│мясные продукты│ │ │ │ │ │ │

│(студни, │ │ │ │ │ │ │

│холодцы, │ │ │ │ │ │ │

│заливные и │ │ │ │ │ │ │

│т.д.) │ │ │ │ │ │ │

└───────────────┴─────────┴────┴─────┴──────┴──────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.6. │ │ │ │

│Консервы из │Токсичные │ │ │

│мяса, │элементы: │ │ │

│мясораститель-│свинец │ 0,5 │ │

│ные <\*\*\*> │ │ 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 <\*\*>:│ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,1 │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │Сумма НДМА и │ 0,002 <\*> │<\*> для кон- │

│ │НДЭА │ │сервов с до- │

│ │ │ │бавлением │

│ │ │ │нитрита натрия│

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитраты │ 200 │мясораститель-│

│ │ │ │ные с овощами │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды │по п. 1.1.1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.1 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Микробиологические показатели: │

├──────────────┼─────────────────────────────────────────────────┤

│Индекс, группа│ │

│ продуктов │ │

├──────────────┼─────────────────────────────────────────────────┤

│1.1.6.1. │ │

│Консервы │ │

│пастеризован- │ │

│ные: │ │

│- из говядины │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│и свинины │стерильности для консервов группы "Д" в │

│- ветчина │соответствии с Приложением 8 к настоящим │

│рубленая и │санитарным правилам │

│любительская │ │

├──────────────┼─────────────────────────────────────────────────┤

│1.1.6.2. │ │

│Консервы из │ │

│говядины, │ │

│свинины, │ │

│конины и т.п. │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│стерилизован- │стерильности для консервов группы "А" в │

│ные: │соответствии с Приложением 8 к настоящим │

│- натуральные │санитарным правилам │

│- с крупяными,│ │

│овощными │ │

│гарнирами │ │

└──────────────┴─────────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.7. │ │ │ │

│Консервы из │Токсичные │ │ │

│субпродуктов, │элементы: │ │ │

│в том числе │свинец │ 0,6 │ │

│паштетные (все│ │ 1,0 │для консервов │

│виды убойных и│ │ │в сборной │

│промысловых │ │ │жестяной таре │

│животных) │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 хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │Сумма НДМА и │ 0,002 │ │

│ │НДЭА │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │ │ │

│ │пестициды и │по п. 1.1.1 │ │

│ │радионуклиды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┴──────────────┤

│ │Микробиологи- │Стерилизованные консервы должны │

│ │ческие показа- │удовлетворять требованиям │

│ │тели: │промышленной стерильности для │

│ │ │консервов группы "А", в │

│ │ │соответствии с Приложением 8 к │

│ │ │настоящим санитарным правилам │

│ ├───────────────┼──────────────────┬──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.2 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┬──────────────┤

│1.1.8. │ │ │ │

│Мясо │Токсичные │по п. 1.1.1 │в пересчете на│

│сублимационной│элементы │ │исходный │

│и тепловой │ │ │продукт │

│сушки │ │ │с учетом │

│ │ │ │содержания │

│ │ │ │сухих веществ │

│ │ │ │в нем и │

│ │ │ │конечном │

│ │ │ │продукте │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │ │ │

│ │НДЭА │ 0,002 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │по п. 1.1.1 │ │

│ │пестициды и │ │ │

│ │радионуклиды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.1 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬───────────────────┬────────┬───────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│Масса продукта (г),│Плесени,│Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │в которой не допус-│ КОЕ/г, │ │

│ │не более│кается │не более│ │

│ │ ├───────┬───────────┤ │ │

│ │ │БГКП │Патогенные,│ │ │

│ │ │(коли- │в том числе│ │ │

│ │ │формы) │сальмонеллы│ │ │

├──────────────┼────────┼───────┼───────────┼────────┼───────────┤

│1.1.8.1. │ │ │ │ │ │

│Концентраты │2,5 │ 1,0 │ 25 │ 100 │ │

│пищевые из │х 1Е4 │ │ │ │ │

│мяса или │ │ │ │ │ │

│субпродуктов │ │ │ │ │ │

│сухие │ │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴───────┴───────────┴────────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.9. │ │ │ │

│Мясо птицы, │Токсичные │ │ │

│в том числе │элементы: │ │ │

│полуфабрикаты,│свинец │ 0,5 │ │

│охлажденные, │мышьяк │ 0,1 │ │

│замороженные │кадмий │ 0,05 │ │

│(все виды │ртуть │ 0,03 │ │

│птицы для ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│убоя, пернатой│Антибиотики (кроме дикой птицы) <\*>: │

│дичи) ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*\*>:│ │ │

│ │Гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,1 │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │ 0,000002 │домашняя птица│

│ │<\*\*\*\*>: │ │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬──────────────────────┬─────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │Масса продукта (г), │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │в которой не допус- │ │

│ │ не более │кается │ │

│ │ ├──────────┬───────────┤ │

│ │ │БГКП │Патогенные,│ │

│ │ │(коли- │в том числе│ │

│ │ │формы) │сальмонеллы│ │

├────────────────┼──────────┼──────────┼───────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├────────────────┼──────────┼──────────┼───────────┼─────────────┤

│1.1.9.1. │ │ │ │Отбор проб из│

│Тушки и мясо │ │ │ │глубоких │

│птицы │ │ │ │слоев мышц │

│- охлажденное │1 х 1Е4 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────────┼──────────┼───────────┼─────────────┤

│- замороженное │1 х 1Е5 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ся │

│- фасованное │5 х 1Е5 │ - │ 25 │то же │

│охлажденное, │ │ │ │ │

│подмороженное, │ │ │ │ │

│замороженное │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼──────────┼───────────┼─────────────┤

│1.1.9.2. │ │ │ │ │

│Полуфабрикаты │ │ │ │ │

│из мяса птицы │ │ │ │ │

│натуральные: │ │ │ │ │

│- мясокостные, │1 х 1Е5 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│бескостные без │ │ │ │genes в 25 г │

│панировки │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ся │

│- мясокостные, │1 х 1Е6 │ - │ 25 │то же │

│бескостные в │ │ │ │ │

│панировке, со │ │ │ │ │

│специями, с │ │ │ │ │

│соусом, │ │ │ │ │

│маринованные │ │ │ │ │

│- мясо кусковое │1 х 1Е6 │ - │ 25 │то же │

│бескостное в │ │ │ │ │

│блоках │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼──────────┼───────────┼─────────────┤

│1.1.9.3. │ │ │ │ │

│Полуфабрикаты │ │ │ │ │

│из мяса птицы │ │ │ │ │

│рубленые │ │ │ │ │

│(охлажденные, │ │ │ │ │

│подмороженные, │ │ │ │ │

│замороженные): │ │ │ │ │

│- в тестовой │1 х 1Е6 │ 0,0001 │ 25 │L. monocyto- │

│оболочке │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ся │

│- в натуральной │1 х 1Е6 │ - │ 25 │то же │

│оболочке, в т.ч.│ │ │ │ │

│купаты │ │ │ │ │

│- в панировке и │1 х 1Е6 │ - │ 25 │то же │

│без нее │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼──────────┼───────────┼─────────────┤

│1.1.9.4. │ │ │ │ │

│Мясо птицы │1 х 1Е6 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│механической │ │ │ │genes в 25 г │

│обвалки, костный│ │ │ │не допускают-│

│остаток │ │ │ │ся │

│охлажденные, │ │ │ │ │

│замороженные в │ │ │ │ │

│блоках, │ │ │ │ │

│полуфабрикат │ │ │ │ │

│костный │ │ │ │ │

│замороженный │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼──────────┼───────────┼─────────────┤

│1.1.9.5. │ │ │ │ │

│Кожа птицы │1 х 1Е6 │ - │ 25 │то же │

└────────────────┴──────────┴──────────┴───────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.10. │ │ │ │

│Субпродукты, │Токсичные │ │ │

│полуфабрикаты │элементы: │ │ │

│из субпродук- │свинец │ 0,6 │ │

│тов птицы │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,3 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │ │ │

│ │пестициды │по п. 1.1.9 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │ 0,000006 │печень │

│ │<\*\*\*\*>: │ │домашней птицы│

│ │ │ │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬─────────┬───────────────────────┬─────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ,│Масса продукта (г), │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │в которой не допус- │ │

│ │ не более│кается │ │

│ │ ├───────────┬───────────┤ │

│ │ │БГКП (коли-│Патогенные,│ │

│ │ │формы) │в том числе│ │

│ │ │ │сальмонеллы│ │

├────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼─────────────┤

│1.1.10.1. │ │ │ │ │

│Субпродукты, │1 х 1Е6 │ - │ 25 │L. monocyto- │

│полуфабрикаты из│ │ │ │genes в 25 г │

│субпродуктов │ │ │ │не допускают-│

│птицы │ │ │ │ся │

└────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.11. │Токсичные │ │ │

│Колбасные │элементы: │ │ │

│изделия, │Свинец │ 0,5 │ │

│копчености, │Мышьяк │ 0,1 │ │

│кулинарные │Кадмий │ 0,05 │ │

│изделия с │Ртуть │ 0,03 │ │

│использованием├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│мяса птицы │Бенз(а)пирен │ 0,001 │для копченых │

│ │ │ │продуктов │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │Сумма НДМА и │ 0,002 │для копченых │

│ │НДЭА │ 0,004 │продуктов │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │по п. 1.1.9 │ │

│ │пестициды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.9 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬─────────┬───────────────────────┬─────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ,│ Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │которой не допускаются │ │

│ │ не более├────┬─────┬───┬────────┤ │

│ │ │БГКП│Суль-│S. │Патоген-│ │

│ │ │(ко-│фи- │au-│ные, в │ │

│ │ │ли- │тре- │re-│т.ч. │ │

│ │ │фор-│дуци-│us │сальмо- │ │

│ │ │мы) │рую- │ │неллы │ │

│ │ │ │щие │ │ │ │

│ │ │ │клос-│ │ │ │

│ │ │ │три- │ │ │ │

│ │ │ │дии │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.1. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасные │ │0,1 │0,01 │1,0│ 25 │E. coli │

│изделия │ │ │ │ │ │в 1,0 г не │

│сыровяленые, │ │ │ │ │ │допускаются │

│сырокопченые │ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│ │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.2. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасные │ - │0,1 │0,1 │1,0│ 25 │E. coli │

│изделия │ │ │ │ │ │в 1,0 г не │

│сыровяленые, │ │ │ │ │ │допускаются │

│сырокопченые, │ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│нарезанные и │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│упакованные под │ │ │ │ │ │не допускают-│

│вакуумом, в │ │ │ │ │ │ся │

│условиях │ │ │ │ │ │ │

│модифицированной│ │ │ │ │ │ │

│атмосферы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.3. │ │ │ │ │ │ │

│Колбасные │ - │1,0 │0,01 │1,0│ 25 │ │

│изделия │ │ │ │ │ │ │

│полукопченые │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│- нарезанные и │ - │1,0 │0,1 │1,0│ 25 │ │

│упакованные под │ │ │ │ │ │ │

│вакуумом, │ │ │ │ │ │ │

│в условиях │ │ │ │ │ │ │

│модифицированной│ │ │ │ │ │ │

│атмосферы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.4. │ │ │ │ │ │ │

│Вареные │ │ │ │ │ │для сосисок и│

│колбасные │ │ │ │ │ │сарделек │

│изделия │ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│(колбасы, мясные│ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│хлеба, сосиски, │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │1,0│ 25 │не допускают-│

│сардельки, │ │ │ │ │ │ся │

│рулеты, ветчина │ │ │ │ │ │ │

│и др.) │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.5. │ │ │ │ │ │ │

│Варено-копченые │ - │1,0 │0,1 │1,0│ 25 │ │

│колбасы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.6. │ │ │ │ │ │ │

│Тушки и части │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │1,0│ 25 │ │

│тушек птицы и │ │ │ │ │ │ │

│изделия │ │ │ │ │ │ │

│запеченные, │ │ │ │ │ │ │

│варено-копченые,│ │ │ │ │ │ │

│копченые │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.7. │ │ │ │ │ │ │

│Тушки и части │1 х 1Е3 │1,0 │0,1 │1,0│ 25 │E. coli │

│тушек птицы и │ │ │ │ │ │в 1,0 г не │

│изделия │ │ │ │ │ │допускаются │

│сырокопченые, │ │ │ │ │ │L. monocyto- │

│сыровяленые │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.8. │Исключен. - Дополнения и изменения N 25, утв.│

│ │Постановлением Главного государственного│

│ │санитарного врача РФ от 06.07.2011 N 90 │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.11.9. │ │ │ │ │ │ │

│Готовые │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные блюда из │ │ │ │ │ │ │

│мяса птицы: │ │ │ │ │ │ │

│- жареные, │1 х 1Е4 │0,1 │ - │1,0│ 25 │Enterococcus │

│отварные │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │1 х 1Е3 КОЕ/г│

│- из рубленого │2 х 1Е4 │0,1 │ - │1,0│ 25 │то же │

│мяса с соусами │ │ │ │ │ │ │

│и/или с гарниром│ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴─────────┴────┴─────┴───┴────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.12. │ │ │ │

│Мясопродукты с│Токсичные │по п. 1.1.10 │ │

│использованием│элементы │ │ │

│субпродуктов ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│птицы, шкурки │Бенз(а)пирен и │по п. 1.1.4 │ │

│(паштеты, │нитрозамины │ │ │

│ливерные ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│колбасы и др.)│Антибиотики, │по п. 1.1.9 │ │

│ │пестициды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.10 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬─────────┬───────────────────────┬─────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ,│ Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │которой не допускаются │ │

│ │ не более├────┬─────┬───┬────────┤ │

│ │ │БГКП│Суль-│S. │Патоген-│ │

│ │ │(ко-│фи- │au-│ные, в │ │

│ │ │ли- │тре- │re-│т.ч. │ │

│ │ │фор-│дуци-│us │сальмо- │ │

│ │ │мы) │рую- │ │неллы │ │

│ │ │ │щие │ │ │ │

│ │ │ │кло- │ │ │ │

│ │ │ │стри-│ │ │ │

│ │ │ │дии │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.12.1. │ │ │ │ │ │ │

│Паштеты из мяса │2 х 1Е3 │1,0 │ 0,1│1,0│ 25 │L. monocyto- │

│птицы, в т.ч. с │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│использованием │ │ │ │ │ │не допускают-│

│птичьих потрохов│ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.12.2. │ │ │ │ │ │ │

│Паштеты из │5 х 1Е3 │1,0 │ 0,1│0,1│ 25 │L. monocyto- │

│птичьей печени │ │ │ │ │ │genes в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.12.3. │ │ │ │ │ │ │

│Желированные │2 х 1Е3 │1,0 │ 0,1│1,0│ 25 │ │

│продукты из │ │ │ │ │ │ │

│птицы: зельцы, │ │ │ │ │ │ │

│студни, │ │ │ │ │ │ │

│заливные и др., │ │ │ │ │ │ │

│в т.ч. ассорти с│ │ │ │ │ │ │

│использованием │ │ │ │ │ │ │

│мяса убойных │ │ │ │ │ │ │

│животных │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼─────┼───┼────────┼─────────────┤

│1.1.12.4. │ │ │ │ │ │ │

│Ливерные колбасы│5 х 1Е3 │1,0 │ 0,1│1,0│ 25 │ │

│из мяса птицы и │ │ │ │ │ │ │

│субпродуктов │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴─────────┴────┴─────┴───┴────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.13. │ │ │ │

│Консервы │Токсичные │ │ │

│птичьи (из │элементы: │ │ │

│мяса птицы и │свинец │ 0,5 │ │

│мясораститель-│ │ │ │

│ные <\*>, │ │ │ │

│в т.ч. │ │ │ │

│паштетные и │ │ │ │

│фаршевые) │ │ │ │

│ │ │ 0,6 │Паштетные │

│ │ │ 1,0 │для консервов │

│ │ │ │в сборной │

│ │ │ │жестяной таре │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │ │ 1,0 │Паштетные │

│ │кадмий │ 0,05 │ │

│ │ │ 0,3 │Паштетные │

│ │ │ 0,1 │для консервов │

│ │ │ │в сборной │

│ │ │ │жестяной таре │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ │ │ 0,1 │Паштетные │

│ │олово │ 200,0 │Паштетные для │

│ │ │ │консервов в │

│ │ │ │сборной │

│ │ │ │жестяной таре │

│ │хром │ 0,5 │То же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │ │ │

│ │НДЭА │ 0,002 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*\*>:│ 0,1 │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитраты │ 200 │Мясораститель-│

│ │ │ │ные │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │по п. 1.1.9 │ │

│ │пестициды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.9 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬─────────────────────────────────────────────────┤

│Индекс, группа│ │

│ продуктов │ │

├──────────────┼─────────────────────────────────────────────────┤

│1.1.13.1. │ │

│Консервы │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│пастеризован- │стерильности для консервов группы "Д" в │

│ные из мяса │соответствии с Приложением 8 к настоящим │

│птицы │санитарным правилам │

├──────────────┼─────────────────────────────────────────────────┤

│1.1.13.1. │ │

│Консервы │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│стерилизован- │стерильности для консервов группы "А" в │

│ные из мяса │соответствии с Приложением 8 к настоящим │

│птицы с │санитарным правилам │

│растительными │ │

│добавками и │ │

│без них, в │ │

│т.ч. и паштеты│ │

└──────────────┴─────────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.14. │ │ │ │

│Продукты из │Токсичные │по п. 1.1.9 │В пересчете на│

│мяса птицы │элементы │ │исходный │

│сублимационной│ │ │продукт с │

│и тепловой │ │ │учетом │

│сушки │ │ │содержания │

│ │ │ │сухих веществ │

│ │ │ │в нем и │

│ │ │ │конечном │

│ │ │ │продукте │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │по п. 1.1.13 │ │

│ │НДЭА │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │по п. 1.1.9 │ │

│ │пестициды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.9 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬─────────┬─────────────────────────┬─────────────┤

│Индекс, группа│ КМАФАнМ,│Масса продукта (г), в ко-│ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │торой не допускаются │ │

│ │ не более├───────────┬────┬────────┤ │

│ │ │БГКП (коли-│S. │Патоген-│ │

│ │ │формы) │au- │ные, в │ │

│ │ │ │re- │т.ч. │ │

│ │ │ │us │сальмо- │ │

│ │ │ │ │неллы │ │

├──────────────┼─────────┼───────────┼────┼────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├──────────────┼─────────┼───────────┼────┼────────┼─────────────┤

│1.1.14.1. │ │ │ │ │ │

│Фарш цыплят │1 х 1Е4 │ 0,01 │0,1 │ 25 │Proteus в 1 г│

│сублимационной│ │ │ │ │не допускают-│

│сушки │ │ │ │ │ся │

├──────────────┼─────────┼───────────┼────┼────────┼─────────────┤

│1.1.14.2. │ │ │ │ │ │

│Фарш куриный │5 х 1Е3 │ 0,1 │0,1 │ 25 │то же │

│тепловой сушки│ │ │ │ │ │

├──────────────┼─────────┼───────────┼────┼────────┼─────────────┤

│1.1.14.3. │ │ │ │ │ │

│Сушеные │1 х 1Е4 │ 0,1 │0,01│ 25 │то же │

│продукты из │ │ │ │ │ │

│мяса птицы │ │ │ │ │ │

└──────────────┴─────────┴───────────┴────┴────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.15. │ │ │ │

│Яйца и жидкие │Токсичные │ │ │

│яичные │элементы: │ │ │

│продукты │ │ │ │

│(меланж, │ │ │ │

│белок, желток)│ │ │ │

│ │свинец │ 0,3 │ │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,01 │ │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ │Антибиотики │ │ │

│ │<\*>: │ │ │

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

│ │Пестициды <\*\*>:│ │ │

│ │Гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │ 0,000003 │яйца куриные и│

│ │<\*\*\*\*>: │ │продукты из │

│ │ │ │них (в │

│ │ │ │пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬─────────┬───────────────────────┬─────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ,│ Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │которой не допускаются │ │

│ │ не более├────┬────┬────┬────────┤ │

│ │ │БГКП│S. │Про-│Патоген-│ │

│ │ │(ко-│au- │тей │ные, в │ │

│ │ │ли- │re- │ │т.ч. │ │

│ │ │фор-│us │ │сальмо- │ │

│ │ │мы) │ │ │неллы │ │

├────────────────┼─────────┼────┼────┼────┼────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼─────────┼────┼────┼────┼────────┼─────────────┤

│1.1.15.1. │ │ │ │ │ │ │

│Яйцо куриное │1 х 1Е2 │0,1 │ - │ - │ 5 х 25 │<\*> анализ │

│диетическое, │ │ │ │ │ <\*> │проводят в │

│перепелиное │ │ │ │ │ │желтках │

├────────────────┼─────────┼────┼────┼────┼────────┼─────────────┤

│1.1.15.2. │ │ │ │ │ │ │

│Яйцо куриное │5 х 1Е3 │0,01│ - │ - │ 5 х 25 │<\*> то же │

│столовое и │ │ │ │ │ <\*> │ │

│других видов │ │ │ │ │ │ │

│птицы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼─────────┼────┼────┼────┼────────┼─────────────┤

│1.1.15.3. │ │ │ │ │ │ │

│Яичные продукты │ │ │ │ │ │ │

│жидкие: │ │ │ │ │ │ │

│- смеси яичные │1 х 1Е5 │0,1 │ 1,0│ 1,0│ 25 │ │

│для омлета, │ │ │ │ │ │ │

│фильтрованные, │ │ │ │ │ │ │

│пастеризованные │ │ │ │ │ │ │

│- замороженные: │5 х 1Е5 │0,1 │ 1,0│ 1,0│ 25 │ │

│меланж, желток, │ │ │ │ │ │ │

│белок, в т.ч. с │ │ │ │ │ │ │

│солью или │ │ │ │ │ │ │

│сахаром, смеси │ │ │ │ │ │ │

│для омлета │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴─────────┴────┴────┴────┴────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.16. │ │ │ │

│Яичные │Токсичные │ │ │

│продукты сухие│элементы: │ │ │

│(яичный │свинец │ 3,0 │ │

│порошок, │мышьяк │ 0,6 │ │

│белок, желток)│кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │по п. 1.1.15 │В пересчете на│

│ │пестициды │ │исходный │

│ │ │ │продукт с │

│ │ │ │учетом │

│ │ │ │содержания │

│ │ │ │сухих веществ │

│ │ │ │в нем и │

│ │ │ │конечном │

│ │ │ │продукте │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины │по п. 1.1.15 │ │

│ │<\*\*\*\*>: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├───────────────┬─────────┬───────────────────────────┬──────────┤

│ Индекс, группа│ КМАФАнМ,│Масса продукта (г), в кото-│Примечание│

│ продуктов │ КОЕ/г, │рой не допускаются │ │

│ │ не более├──────┬──────┬────┬────────┤ │

│ │ │БГКП │ S. │Про-│Патоген-│ │

│ │ │(коли-│aureus│тей │ные, в │ │

│ │ │формы)│ │ │т.ч. │ │

│ │ │ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │ │ │неллы │ │

├───────────────┼─────────┼──────┼──────┼────┼────────┼──────────┤

│1.1.16.1. │ │ │ │ │ │ │

│Яичный порошок,│5 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │1,0 │ 25 │ │

│меланж для │ │ │ │ │ │ │

│продуктов │ │ │ │ │ │ │

│энтерального │ │ │ │ │ │ │

│питания │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼─────────┼──────┼──────┼────┼────────┼──────────┤

│1.1.16.2. │ │ │ │ │ │ │

│Меланж, белок, │1 х 1Е5 │ 0,1 │ 1,0 │1,0 │ 25 │ │

│желток, сухие, │ │ │ │ │ │ │

│смеси для │ │ │ │ │ │ │

│омлета │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼─────────┼──────┼──────┼────┼────────┼──────────┤

│1.1.16.3. │ │ │ │ │ │ │

│Яичные продукты│ │ │ │ │ │ │

│сублимационной │ │ │ │ │ │ │

│сушки: │ │ │ │ │ │ │

│- желток │5 х 1Е4 │ 0,01│ 1,0 │ - │ 25 │ │

│- белок, │1 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │ - │ 25 │ │

│альбумин │ │ │ │ │ │ │

└───────────────┴─────────┴──────┴──────┴────┴────────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.1.17. │ │ │ │

│Яичный белок │Токсичные │ │ │

│(альбумин) │элементы: │ │ │

│сухой │свинец │ 0,5 │ │

│ │мышьяк │ 0,2 │ │

│ │кадмий │ 0,05 │ │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │по п. 1.1.15 │В пересчете на│

│ │пестициды │ │исходный │

│ │ │ │продукт с │

│ │ │ │учетом │

│ │ │ │содержания │

│ │ │ │сухих веществ │

│ │ │ │в нем и │

│ │ │ │конечном │

│ │ │ │продукте │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микробиологи- │по п. │ │

│ │ческие │1.1.16.3 │ │

│ │показатели │ │ │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

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

Примечание:

<\*\*\*\*> - 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):

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 │

└──────────────────────────────────────────┴─────────────────────┘

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

<\*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.2. Молоко и молочные продукты

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │мг/кг(л), не более│ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.2.1. │ │ │ │

│Молоко, сливки│Токсичные │ │ │

│сырые и │элементы: │ │ │

│термически │свинец │ 0,1 │ │

│обработанные, │мышьяк │ 0,05 │ │

│пахта, │кадмий │ 0,03 │ │

│сыворотка │ртуть │ 0,005 │ │

│молочная, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│жидкие │Микотоксины: │ │ │

│кисломолочные │афлатоксин М1 │ 0,0005 │ │

│продукты, ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│в т.ч. йогурт,│Антибиотики <\*>: │

│сметана, ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│напитки на │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│молочной │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│основе │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │пенициллины │ 0,004 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стрептомицин │ 0,2 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Ингибирующие │ │молоко и │

│ │вещества: │не допускаются │сливки сырые │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*\*>:│ │молоко, пахта,│

│ │гексахлорцикло-│ 0,05 │сыворотка │

│ │гексан │ │молочная, │

│ │(альфа-, бета-,│ │жидкие │

│ │гамма-изомеры) │ │кисломолочные │

│ │ │ │продукты, │

│ │ │ │напитки на │

│ │ │ │молочной │

│ │ │ │основе │

│ │ │ 1,25 │сливки, │

│ │ │ │сметана, в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,05 │молоко, пахта,│

│ │болиты │ │сыворотка │

│ │ │ │молочная, │

│ │ │ │жидкие │

│ │ │ │кисломолочные │

│ │ │ │продукты, │

│ │ │ │напитки на │

│ │ │ │молочной │

│ │ │ │основе │

│ │ │ 1,0 │сливки, │

│ │ │ │сметана, в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │Цезий-137 │ 100 │Бк/кг │

│ │Стронций-90 │ 25 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│ 0,000003 │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬────────────────────┬───────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │ Масса продукта (г, │ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/см3 │ см3), в которой не │ │

│ │ (г), │ допускаются │ │

│ │ не более ├───────────┬────────┤ │

│ │ │БГКП (коли-│Патоген-│ │

│ │ │формы) │ные, в │ │

│ │ │ │том чис-│ │

│ │ │ │ле саль-│ │

│ │ │ │монеллы │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.1.1. │ │ │ │ │

│Молоко сырое: │ │ │ │ │

│- высший сорт │ 3 х 1Е5 │ - │ 25 │соматические │

│ │ │ │ │клетки не более│

│ │ │ │ │5 х 1Е5 в 1 см3│

│- первый сорт │ 5 х 1Е5 │ - │ 25 │Соматические │

│ │ │ │ │клетки не более│

│ │ │ │ │1 х 1Е6 в 1 см3│

│- второй сорт │ 4 х 1Е6 │ - │ 25 │то же │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.1.2. │ │ │ │ │

│Молоко, │ │ │ │ │

│сыворотка молоч-│ │ │ │ │

│ная, пахта пас- │ │ │ │ │

│теризованные │ │ │ │ │

│- в потреби- │ 1 х 1Е5 │ 0,01 │ 25 │S. aureus в 1│

│тельской таре │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускается; │

│ │ │ │ │L. monocy-│

│ │ │ │ │togenes в 25│

│ │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускаются │

│- во флягах и │ 2 х 1Е5 │ 0,01 │ 25 │S. aureus в 0,1│

│цистернах │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускается; │

│ │ │ │ │L. monocy-│

│ │ │ │ │togenes в 25│

│ │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускаются │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.1.3. Сливки │ │ │ │ │

│пастеризованные:│ │ │ │ │

│- в потребитель-│ 1 х 1Е5 │ 0,01 │ 25 │S. aureus в 1│

│ской таре │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускается; │

│ │ │ │ │L. monocy-│

│ │ │ │ │togenes в 25│

│ │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускаются │

│- во флягах │ 2 х 1Е5 │ 0,01 │ 25 │S. aureus в 0,1│

│ │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускается; │

│ │ │ │ │L. monocy-│

│ │ │ │ │togenes в 25│

│ │ │ │ │см3 не│

│ │ │ │ │допускаются │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.1.4. │ │ │ │ │

│Молоко топленое │2,5 х 1Е3 │ 1,0 │ 25 │ │

├────────────────┼──────────┴───────────┴────────┴───────────────┤

│1.2.1.5. │Должны удовлетворять требованиям промышленной│

│Молоко и сливки │стерильности для стерилизованных молока и│

│стерилизованные │сливок в потребительской таре в соответствии с│

│ │Приложением 8 к настоящим санитарным правилам │

└────────────────┴───────────────────────────────────────────────┘

┌────────────────┬──────────┬───────────────────────────┬────────┬─────────────┐

│ Индекс, группа │Количество│Масса продукта (г, см3), в │ Дрожжи,│ Примечание │

│ продуктов │молочно- │ которой не допускаются │плесени,│ │

│ │кислых ├───────────┬──────┬────────┤КОЕ/см3 │ │

│ │микроорга-│БГКП (коли-│S. │Патоген-│(г), не │ │

│ │низмов, │формы) │aureus│ные, в │более │ │

│ │КОЕ/см3 │ │ │т.ч. │ │ │

│ │(г) │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼──────┼────────┼────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────────┼───────────┼──────┼────────┼────────┼─────────────┤

│1.2.1.6. │ │ │ │ │ │ │

│Жидкие │ - │ 0,01 │ 1,0 │ 25 │ - │ │

│кисломолочные │ │ │ │ │ │ │

│продукты, в т.ч.│ │ │ │ │ │ │

│йогурт, со│ │ │ │ │ │ │

│сроками годности│ │ │ │ │ │ │

│не более 72 час.│ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼──────┼────────┼────────┼─────────────┤

│1.2.1.7. │ │ │ │ │ │ │

│Жидкие │не менее │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │дрожжи -│<\*> кроме на-│

│кисломолочные │1 х 1Е7 │ │ │ │50 <\*> │питков, изго-│

│продукты, в т.ч.│<\*\*> │ │ │ │плесе- │тавливаемых с│

│йогурт, со│ │ │ │ │ни - 50 │использовани-│

│сроками годности│ │ │ │ │ │ем заквасок, │

│более 72 час. │ │ │ │ │ │содержащих │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи │

│ │ │ │ │ │ │<\*\*> для тер-│

│ │ │ │ │ │ │мически обра-│

│ │ │ │ │ │ │ботанных про-│

│ │ │ │ │ │ │дуктов не │

│ │ │ │ │ │ │нормируется │

├────────────────┼──────────┼───────────┼──────┼────────┼────────┼─────────────┤

│1.2.1.8. │ │ │ │ │ │ │

│Жидкие │не менее │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │дрожжи -│<\*> кроме на-│

│кисломолочные │1 х 1Е7; │ │ │ │50 <\*> │питков, изго-│

│продукты, │бифидобак-│ │ │ │плесе- │тавливаемых с│

│обогащенные │терии - │ │ │ │ни - 50 │использовани-│

│бифидобактерия- │не менее │ │ │ │ │ем заквасок, │

│ми, со сроками│1 х 1Е6 │ │ │ │ │содержащих │

│годности более│ │ │ │ │ │дрожжи │

│72 час. │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼──────┼────────┼────────┼─────────────┤

│1.2.1.9. │ │ │ │ │ │ │

│Ряженка │ - │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ - │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼──────┼────────┼────────┼─────────────┤

│1.2.1.10. │ │ │ │ │ │ │

│Сметана и│ - │ 0,001 │ 1,0 │ 25 │дрожжи -│<\*> для тер- │

│продукты на ее│ │ <\*> │ │ │50 <\*\*> │мически обра-│

│основе │ │ │ │ │плесе- │ботанных про-│

│ │ │ │ │ │ни - 50 │дуктов - │

│ │ │ │ │ │<\*\*> │0,01; │

│ │ │ │ │ │ │<\*\*> для про-│

│ │ │ │ │ │ │дуктов со │

│ │ │ │ │ │ │сроком год- │

│ │ │ │ │ │ │ности более │

│ │ │ │ │ │ │72 час. │

└────────────────┴──────────┴───────────┴──────┴────────┴────────┴─────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.2.2. │Токсичные │ │ │

│Творог │элементы: │ │ │

│и творожные│свинец │ 0,3 │ │

│изделия, │мышьяк │ 0,2 │ │

│продукты │кадмий │ 0,1 │ │

│пастообразные │ртуть │ 0,02 │ │

│молочные ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│белковые │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин М1 │ 0,0005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*\*>:│ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 1,25 │в пересчете на│

│ │гексан │ │жир │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │ДДТ и его мета-│ 1,0 │то же │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики и │по п. 1.2.1 │ │

│ │радионуклиды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.2.1 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬─────────────────────────┬────────┬────────────┤

│ Индекс, группа │ Масса продукта (г), │Дрожжи и│ Примечание │

│ продуктов │в которой не допускаются │плесени,│ │

│ ├───────────┬──────┬──────┤КОЕ/г, │ │

│ │БГКП (ко- │S. │пато- │не более│ │

│ │лиформы) │aure- │ген- │5 │ │

│ │ │us3 │ные, в│ │ │

│ │ │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │саль- │ │ │

│ │ │ │монел-│ │ │

│ │ │ │лы │ │ │

├────────────────┼───────────┼──────┼──────┼────────┼────────────┤

│1.2.2.1. │ │ │ │ │ │

│Творог │ 0,001 │ 0,1 │ 25 │ - │ │

│и творожные│ │ │ │ │ │

│изделия со│ │ │ │ │ │

│сроками годности│ │ │ │ │ │

│не более 72 час.│ │ │ │ │ │

├────────────────┼───────────┼──────┼──────┼────────┼────────────┤

│1.2.2.2. │ │ │ │ │ │

│Творог │ 0,01 │ 0,1 │ 25 │дрожжи -│ │

│и творожные│ │ │ │100 │ │

│изделия со│ │ │ │плесе- │ │

│сроками годности│ │ │ │ни - 50 │ │

│более 72 часов,│ │ │ │ │ │

│в т.ч.│ │ │ │ │ │

│замороженные │ │ │ │ │ │

├────────────────┼───────────┼──────┼──────┼────────┼────────────┤

│1.2.2.3. │ │ │ │ │ │

│Творожные │ 0,01 │ 1,0 │ 25 │дрожжи и│ │

│изделия, │ │ │ │плесе- │ │

│термически │ │ │ │ни - 50 │ │

│обработанные │ │ │ │ │ │

├────────────────┼───────────┼──────┼──────┼────────┼────────────┤

│1.2.2.4. │ │ │ │ │ │

│Альбуминная │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │дрожжи -│КМАФАнМ - не│

│масса из│ │ │ │100 │более 2 х │

│молочной │ │ │ │плесе- │1Е5 КОЕ/г, │

│сыворотки │ │ │ │ни - 50 │кроме про- │

│ │ │ │ │ │дуктов, вы- │

│ │ │ │ │ │рабатываемых│

│ │ │ │ │ │с молочно- │

│ │ │ │ │ │кислой мик- │

│ │ │ │ │ │рофлорой │

└────────────────┴───────────┴──────┴──────┴────────┴────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.2.3. │Токсичные │ │ │

│Консервы │элементы: │ │ │

│молочные │свинец │ 0,3 │ │

│(молоко, │мышьяк │ 0,15 │ │

│сливки, пахта,│кадмий │ 0,1 │ │

│сыворотка, │ртуть │ 0,015 │ │

│сгущенные с├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│сахаром; │олово │ 200,0 │для консервов │

│молоко │ │ │в сборной жес-│

│сгущенное │ │ │тяной таре │

│стерилизован- │хром │ 0,5 │для консервов │

│ное) │ │ │в хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин М1 │ 0,0005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды │по п. 1.2.2 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики │по п. 1.2.1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 300 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.2.1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬───────────────────────────────┬───────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │ Масса продукта (г),│ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │ в которой не │ │

│ │ не более │ допускаются │ │

│ │ ├───────────┬────────┤ │

│ │ │БГКП (коли-│Патоген-│ │

│ │ │формы) │ные, в │ │

│ │ │ │т.ч. │ │

│ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │неллы │ │

├────────────────┼──────────┴───────────┴────────┴───────────────┤

│1.2.3.1. Молоко│Должно удовлетворять требованиям промышленной│

│сгущенное │стерильности для консервов группы "А" в│

│стерилизованное │соответствии с Приложением 8 к настоящим│

│в банках │санитарным правилам │

├────────────────┼──────────┬───────────┬────────┬───────────────┤

│1.2.3.2. Молоко│ │ │ │ │

│сгущенное с│ │ │ │ │

│сахаром: │ │ │ │ │

│- в│ 2 х 1Е4 │ 1,0 │ 25 │ │

│потребительской │ │ │ │ │

│таре │ │ │ │ │

│- в транспортной│ - │ 1,0 │ 25 │ │

│таре │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.3.3. Пахта,│ 5 х 1Е4 │ 1,0 │ 25 │ │

│сыворотка │ │ │ │ │

│молочная, │ │ │ │ │

│сгущенные с│ │ │ │ │

│сахаром │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.3.4. Какао,│3,5 х 1Е4 │ 1,0 │ 25 │ │

│кофе натуральный│ │ │ │ │

│со сгущенным│ │ │ │ │

│молоком и│ │ │ │ │

│сахаром, сливки│ │ │ │ │

│сгущенные с│ │ │ │ │

│сахаром │ │ │ │ │

└────────────────┴──────────┴───────────┴────────┴───────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.2.4. │Токсичные │по п. 1.2.1 │в пересчете на│

│Продукты │элементы, │ │восстановлен- │

│молочные │микотоксины и │ │ные продукты │

│сухие: │антибиотики │ │ │

│молоко, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│сливки, │Пестициды <\*\*>:│ │ │

│кисломолочные │Гексахлорцикло-│ 1,25 │в пересчете на│

│продукты, │гексан │ │жир │

│напитки, смеси│(альфа-, бета-,│ │ │

│для │гамма-изомеры) │ │ │

│мороженого, │ДДТ и его мета-│ 1,0 │то же │

│сыворотка и│болиты │ │ │

│пахта ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 500 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 200 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.2.1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬────────────────────────┬───────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │ Масса продукта (г), │Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │в которой не допускаются│ │

│ │ не более ├───────┬───────┬────────┤ │

│ │ │БГКП │ S. │Патоген-│ │

│ │ │(коли- │aureus │ные, в │ │

│ │ │формы) │ │т.ч. │ │

│ │ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │ │неллы │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.4.1. Молоко│ 5 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ │

│коровье сухое│ │ │ │ │ │

│цельное │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.4.2. Молоко│ │ │ │ │ │

│сухое │ │ │ │ │ │

│обезжиренное: │ │ │ │ │ │

│- для │ 5 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ │

│непосредствен- │ │ │ │ │ │

│ного │ │ │ │ │ │

│употребления │ │ │ │ │ │

│- для │ 1 х 1Е5 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ │

│промышленной │ │ │ │ │ │

│переработки │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.4.3. │ 1 х 1Е5 │ 0,01 │ 1,0 │ 25 │плесени - │

│Напитки сухие│ │ │ │ │не более 50│

│молочные │ │ │ │ │КОЕ/г │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.4.4. Сливки│ 7 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ │

│сухие и сливки│ │ │ │ │ │

│сухие с сахаром │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.4.5. │ 1 х 1Е5 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │дрожжи - не│

│Сыворотка │ │ │ │ │более 50 │

│молочная сухая │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.4.6. Пахта│ 5 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │дрожжи - не│

│сухая │ │ │ │ │более 50 │

│ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

└────────────────┴──────────┴───────┴───────┴────────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.2.5. │См. раздел "Другие продукты", п. 1.9.2 │

│Концентраты │ │

│молочных │ │

│белков, │ │

│казеин, │ │

│казеинаты, │ │

│гидролизаты │ │

│молочных │ │

│белков │ │

├──────────────┼───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│1.2.6. Сыры│Токсичные │ │ │

│(твердые, │элементы: │ │ │

│полутвердые, │свинец │ 0,5 │ │

│мягкие, │мышьяк │ 0,3 │ │

│рассольные и│кадмий │ 0,2 │ │

│плавленые) │ртуть │ 0,03 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины и │по п. 1.2.1 │ │

│ │антибиотики │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды │по п. 1.2.2 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 50 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.2.1 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬────────────────────┬───────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │ Масса продукта (г),│ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │ в которой не │ │

│ │ не более │ допускаются │ │

│ │ ├───────────┬────────┤ │

│ │ │БГКП (коли-│Патоген-│ │

│ │ │формы) │ные, в │ │

│ │ │ │том чис-│ │

│ │ │ │ле саль-│ │

│ │ │ │монеллы │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.6.1. Сыры│ - │ 0,001 │ 25 │S. aureus не │

│(твердые, │ │ │ │более 500 КОЕ/г│

│полутвердые, │ │ │ │L. monocyto- │

│рассольные, │ │ │ │genes в 25 г │

│мягкие) │ │ │ │не допускаются │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.6.2. Сыры│ │ │ │ │

│плавленые │ │ │ │ │

│- без│ 5 х 1Е3 │ 0,1 │ 25 │плесени не бо- │

│наполнителей │ │ │ │лее 50 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │дрожжи не более│

│ │ │ │ │50 КОЕ/г │

│- с│ 1 х 1Е4 │ 0,1 │ 25 │плесени не бо- │

│наполнителями │ │ │ │лее 100 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │дрожжи не более│

│ │ │ │ │100 КОЕ/г │

└────────────────┴──────────┴───────────┴────────┴───────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.2.7. │Токсичные │по п. 1.2.1 │ │

│Мороженое на│элементы, │ │ │

│молочной │микотоксины, │ │ │

│основе │антибиотики и │ │ │

│ │радионуклиды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды │по п. 1.2.2 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬────────────────────────┬───────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │Масса продукта (г, см3),│Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/см3 │в которой не допускаются│ │

│ │ (г), ├───────┬───────┬────────┤ │

│ │ не более │БГКП │ S. │Патоген-│ │

│ │ │(коли- │aureus │ные, в │ │

│ │ │формы) │ │том чис-│ │

│ │ │ │ │ле саль-│ │

│ │ │ │ │монеллы │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.7.1. │ 1 х 1Е5 │ 0,01 │ 1,0 │ 25 │L. monocy- │

│Мороженое │ │ │ │ │togenes в │

│закаленное │ │ │ │ │25 г не до-│

│ │ │ │ │ │пускаются │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.7.2. │ 1 х 1Е5 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │то же │

│Мороженое мягкое│ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.7.3. │ 3 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │то же │

│Жидкие смеси для│ │ │ │ │ │

│мягкого │ │ │ │ │ │

│мороженого │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.7.4. Сухие│ 5 х 1Е4 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │то же │

│смеси для│ │ │ │ │ │

│мягкого │ │ │ │ │ │

│мороженого │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────────┴───────┴───────┴────────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.2.8. Масло│См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", │

│коровье │п. 1.7.6 │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│ 0,000003 │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.2.9. │Токсичные │ │ │

│Заквасочные │элементы: │ │ │

│бактериальные │свинец │ 1,0 │ │

│культуры для│мышьяк │ 0,2 │ │

│производства │кадмий │ 0,2 │ │

│кисломолочных │ртуть │ 0,03 │ │

│продуктов, │ │ │ │

│кислосливочно-│ │ │ │

│го масла и │ │ │ │

│сыров, пробио-│ │ │ │

│тических про- │ │ │ │

│дуктов │ │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬────────────────────────┬───────────┤

│ Индекс, группа │Количество│Масса продукта (г, см3),│Примечание │

│ продуктов │молочно- │ в которой │ │

│ │кислых и │ не допускаются: │ │

│ │(или) дру-├───────┬───────┬────────┤ │

│ │гих микро-│БГКП │ S. │Патоген-│ │

│ │организмов│(коли- │Aureus │ные, в │ │

│ │закваски, │формы) │ │том чис-│ │

│ │КОЕ/см3 │ │ │ле саль-│ │

│ │(г), не │ │ │монеллы │ │

│ │менее │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.9.1. │ - │ 3,0 │ 10,0 │ 100 │плесени не │

│Закваски для│ │ │ │ │более 5 │

│кефира │ │ │ │ │КОЕ/г │

│симбиотические │ │ │ │ │ │

│(жидкие) │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.2.9.2. │ │ │ │ │ │

│Закваски из│ │ │ │ │ │

│чистых культур│ │ │ │ │ │

│для производства│ │ │ │ │ │

│кисломолочных │ │ │ │ │ │

│продуктов, │ │ │ │ │ │

│кислосливочного │ │ │ │ │ │

│масла и сыров, │ │ │ │ │ │

│пробиотических │ │ │ │ │ │

│продуктов: │ │ │ │ │ │

│- жидкие, в т.ч.│ 1 х 1Е8 │ 10,0 │ 10,0 │ 100 │плесени и │

│замороженные │<\*> │ │ │ │дрожжи не │

│ │ │ │ │ │более 5 │

│ │ │ │ │ │КОЕ/г; │

│ │ │ │ │ │<\*> для │

│ │ │ │ │ │заквасок │

│ │ │ │ │ │концентри- │

│ │ │ │ │ │рованных - │

│ │ │ │ │ │не менее │

│ │ │ │ │ │1 х 1Е10 │

│- сухие │ 1 х 1Е9 │ 1,0 │ 1,0 │ 10 │плесени и │

│ │<\*> │ │ │ │дрожжи не │

│ │ │ │ │ │более 5 │

│ │ │ │ │ │КОЕ/г; │

│ │ │ │ │ │<\*> для │

│ │ │ │ │ │заквасок │

│ │ │ │ │ │концентри- │

│ │ │ │ │ │рованных - │

│ │ │ │ │ │не менее │

│ │ │ │ │ │1 х 1Е10 │

└────────────────┴──────────┴───────┴───────┴────────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.2.10. │Токсичные │ │ │

│Питательные │элементы: │ │ │

│среды сухие на│свинец │ 0,3 │ │

│молочной │мышьяк │ 1,0 │ │

│основе для│кадмий │ 0,2 │ │

│культивирова- │ртуть │ 0,03 │ │

│ния ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│заквасочной и │Микотоксины: │ 0,0005 │ │

│пробиотической│афлатоксин М1 │ │ │

│микрофлоры ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*\*>:│ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 1,25 │в пересчете на│

│ │гексан │ │жир │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 1,0 │то же │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 160 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 80 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬────────────────────┬───────────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │ Масса продукта (г),│ Примечание │

│ продуктов │ КОЕ/г, │ в которой не │ │

│ │ не более │ допускаются │ │

│ │ ├───────────┬────────┤ │

│ │ │БГКП (коли-│Патоген-│ │

│ │ │формы) │ные, в │ │

│ │ │ │т.ч. │ │

│ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │неллы │ │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├────────────────┼──────────┼───────────┼────────┼───────────────┤

│1.2.10.1. │ 5 х 1Е4 │ 0,01 │ 25 │сульфитреду- │

│Питательные │ │ │ │цирующие клос- │

│среды сухие для│ │ │ │тридии в 0,01 г│

│культивирования │ │ │ │не допускаются │

│заквасочной и│ │ │ │ │

│пробиотической │ │ │ │ │

│микрофлоры │ │ │ │ │

└────────────────┴──────────┴───────────┴────────┴───────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┴──────────────┤

│1.2.11. │ │ │

│Молокосодержа-│Токсичные │Устанавливаются с учетом содержа-│

│щие продукты с│элементы, │ния немолочных компонентов и тре-│

│немолочными │микотоксины, │бований к их безопасности │

│компонентами, │антибиотики, │ │

│в т.ч.│пестициды и │ │

│мороженое │радионуклиды │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┬──────────────┤

│ │Микробиологи- │по п. 1.2.1 - │ │

│ │ческие показа- │1.2.7 │ │

│ │тели │ │ │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

Примечание:

<\*\*\*> - 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):

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 │

└──────────────────────────────────────────┴─────────────────────┘

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

<\*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла

и продукты, вырабатываемые из них

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.3.1. Рыба│Токсичные │ │ │

│живая, │элементы: │ │ │

│рыба-сырец, │свинец │ 1,0 │ │

│охлажденная, │ │ 2,0 │тунец, меч - │

│мороженая, │ │ │рыба, белуга │

│фарш, филе,│мышьяк │ 1,0 │пресноводная │

│мясо морских│ │ 5,0 │морская │

│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 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,2 │морская, мясо │

│ │гексан │ │морских живот-│

│ │(альфа-, бета-,│ │ных │

│ │гамма-изомеры) │ 0,03 │пресноводная │

│ │ДДТ и его мета-│ │ │

│ │болиты │ 0,2 │морская │

│ │ │ 0,3 │пресноводная │

│ │ │ 2,0 │осетровые, │

│ │ │ │лососевые, │

│ │ │ │сельдь жирная │

│ │ │ 0,2 │мясо морских │

│ │ │ │животных │

│ │2,4-D кислота, │не допускается │пресноводная │

│ │ее соли и эфиры│ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Полихлорирован-│ 2,0 │ │

│ │ные бифенилы │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 130 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*>: │ 0,000004 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики (в рыбе прудовой и садкового │

│ │содержания) <\*>: │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────────┬────────────────────────┬───────────┤

│ Индекс, группа │ КМАФАнМ, │ Масса продукта (г), в │Примечание │

│ продуктов │КОЕ/г, не │ которой не допускаются │ │

│ │ более ├───────┬───────┬────────┤ │

│ │ │БГКП │ S. │Патоген-│ │

│ │ │(коли- │aureus │ные, в │ │

│ │ │формы) │ │том чис-│ │

│ │ │ │ │ле саль-│ │

│ │ │ │ │монеллы │ │

│ │ │ │ │и │ │

│ │ │ │ │L. mono-│ │

│ │ │ │ │cytoge- │ │

│ │ │ │ │nes │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.3.1.1. Рыба- │ 5 х 1Е4 │ 0,01 │ 0,01 │ 25 │V. parahae-│

│сырец и рыба│ │ │ │ │molyticus -│

│живая │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │100 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │для морской│

│ │ │ │ │ │рыбы │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.3.1.2. Рыба│ 1 х 1Е5 │ 0,001│ 0,01 │ 25 │то же │

│охлажденная, │ │ │ │ │ │

│мороженая │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────────┼───────┼───────┼────────┼───────────┤

│1.3.1.3. │ │ │ │ │ │

│Охлажденная и│ │ │ │ │ │

│мороженая рыбная│ │ │ │ │ │

│продукция: │ │ │ │ │ │

│- филе рыбное,│ 1 х 1Е5 │ 0,001│ 0,01 │ 25 │то же; │

│рыба │ │ │ │ │сульфитре- │

│спецразделки │ │ │ │ │дуцирующие │

│ │ │ │ │ │клостридии │

│ │ │ │ │ │в 0,01 г не│

│ │ │ │ │ │допускаются│

│ │ │ │ │ │в продук- │

│ │ │ │ │ │ции, упако-│

│ │ │ │ │ │ванной под │

│ │ │ │ │ │вакуумом │

│- фарш рыбный│ 1 х 1Е5 │ 0,001│ 0,01 │ 25 │то же │

│пищевой, │ │ │ │ │ │

│формованные │ │ │ │ │ │

│фаршевые │ │ │ │ │ │

│изделия, в том│ │ │ │ │ │

│числе с мучным│ │ │ │ │ │

│компонентом │ │ │ │ │ │

│- фарш особой│ 5 х 1Е4 │ 0,01 │ 0,1 │ 25 │сульфитре- │

│кондиции │ │ │ │ <\*> │дуцирующие │

│ │ │ │ │ │клостридии │

│ │ │ │ │ │в 0,1 г не │

│ │ │ │ │ │допускаются│

│ │ │ │ │ │в продук- │

│ │ │ │ │ │ции, упако-│

│ │ │ │ │ │ванной под │

│ │ │ │ │ │вакуумом, │

│ │ │ │ │ │<\*> только │

│ │ │ │ │ │сальмонеллы│

└────────────────┴──────────┴───────┴───────┴────────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.3.2. │Токсичные │ │ │

│Консервы и│элементы: │ │ │

│пресервы │свинец, │по п. 1.3.1 │ │

│рыбные │мышьяк, │ │ │

│ │кадмий, │ │ │

│ │ртуть, │ │ │

│ │олово │ 200 │в сборной жес-│

│ │ │ │тяной таре │

│ │хром │ 0,5 │в хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

│ │бенз(а)пирен │ 0,005 <\*> │<\*> для коп- │

│ │ │ │ченых продук- │

│ │ │ │тов │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*>: │по п. 1.3.1 │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Гистамин, │по п. 1.3.1 │ │

│ │нитрозамины, │ │ │

│ │пестициды, │ │ │

│ │полихлорирован-│ │ │

│ │ные бифенилы и │ │ │

│ │радионуклиды │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬─────────────────────────────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в которой│Примечание│

│ продуктов │нМ, │ не допускаются │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬──────┬──────┬────────┤ │

│ │не бо-│БГКП │ S. │Суль- │Патоген-│ │

│ │лее │(коли-│aureus│фит- │ные, в │ │

│ │ │формы)│ │реду- │т.ч. │ │

│ │ │ │ │цирую-│сальмо- │ │

│ │ │ │ │щие │неллы и │ │

│ │ │ │ │клос- │L. mono-│ │

│ │ │ │ │тридии│cytoge- │ │

│ │ │ │ │ │nes │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.2.1. │1 х │ 0,01│ - │ 0,01│ 25 │плесени не│

│Пресервы пряного│1Е5 │ │ │ │ │более 10 │

│и специального│ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│посола из│ │ │ │ │ │дрожжи - │

│неразделанной и│ │ │ │ │ │не более │

│разделанной рыбы│ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.2.2. │ │ │ │ │ │ │

│Пресервы │ │ │ │ │ │ │

│малосоленые │ │ │ │ │ │ │

│пряного и│ │ │ │ │ │ │

│специального │ │ │ │ │ │ │

│посола из рыбы: │ │ │ │ │ │ │

│- неразделанной │1 х │ 0,01│ 1,0 │ 0,01│ 25 │плесени не│

│ │1Е5 │ │ │ │ │более 10 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│ │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

│- разделанной │5 х │ 0,01│ 1,0 │ 0,01│ 25 │то же │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.2.3. │2 х │ 0,01│ 1,0 │ 0,01│ 25 │то же │

│Пресервы из│1Е5 │ │ │ │ │ │

│разделанной рыбы│ │ │ │ │ │ │

│с добавлением│ │ │ │ │ │ │

│растительных │ │ │ │ │ │ │

│масел, заливок,│ │ │ │ │ │ │

│соусов, с│ │ │ │ │ │ │

│гарнирами и без│ │ │ │ │ │ │

│гарниров (в т.ч.│ │ │ │ │ │ │

│из лососевых│ │ │ │ │ │ │

│рыб) │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.2.4. │ │ │ │ │ │ │

│Пресервы │ │ │ │ │ │ │

│"Пасты": │ │ │ │ │ │ │

│- пасты рыбные │5 х │ 0,01│ 0,1 │ 0,01│ 25 │то же │

│ │1Е5 │ │ │ │ │ │

│- из белковой│1 х │ 0,1 │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │то же │

│пасты │1Е5 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.2.5. │ │ │ │ │ │ │

│Пресервы из│5 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ │

│термически │1Е4 │ │ │ │ │ │

│обработанной │ │ │ │ │ │ │

│рыбы │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┴──────┴──────┴──────┴────────┴──────────┤

│1.3.2.6. │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│Консервы из рыбы│стерильности для консервов группы "А" в соот- │

│в стеклянной,│ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным│

│алюминиевой и│правилам │

│жестяной таре │ │

├────────────────┼───────────────────────────────────────────────┤

│1.3.2.7. │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│Полуконсервы │стерильности для консервов группы "Д" в соот- │

│пастеризованные │ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным│

│из рыбы в│правилам │

│стеклянной таре │ │

└────────────────┴───────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.3.3. Рыба│Токсичные │по п. 1.3.1 │в пересчете на│

│сушеная, │элементы, │ │исходный про- │

│вяленая, │гистамин и │ │дукт с учетом │

│копченая, │полихлорирован-│ │содержания │

│соленая, │ные бифенилы │ │сухих веществ │

│пряная, │ │ │в нем и конеч-│

│маринованная, │ │ │ных продуктах │

│рыбная ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│кулинария и│ │ │ │

│другая рыбная│ │ │ │

│продукция, │ │ │ │

│готовая к│ │ │ │

│употреблению │ │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │ 0,003 │ │

│ │НДЭА │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- копченая,│Радионуклиды: │ │ │

│соленая, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│маринованная и│цезий-137 │ 130 │Бк/кг (кроме │

│др. рыбная│ │ │рыбы сушеной и│

│продукция │ │ │вяленой) │

│- рыба│ ├──────────────────┼──────────────┤

│сушеная, │ │ 260 │Бк/кг - для │

│вяленая │ │ │вяленой и │

│ │ │ │сушеной рыбы │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 100 │Бк/кг (кроме │

│ │ │ │рыбы вяленой и│

│ │ │ │сушеной, в │

│ │ │ │которой │

│ │ │ │стронций-90 не│

│ │ │ │нормируется) │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ 0,2 │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,4 │балычные изде-│

│ │болиты │ 2,0 │лия, сельдь │

│ │ │ │жирная │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Бенз(а)пирен │ 0,005 │копченая рыба │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*>: │по п. 1.3.1 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬─────────────────────────────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА │Масса продукта (г), в которой│Примечание│

│ продуктов │нМ, │ не допускается │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬──────┬──────┬────────┤ │

│ │не бо-│БГКП │ S. │Суль- │Патоген-│ │

│ │лее │(коли-│aureus│фит- │ные, в │ │

│ │ │формы)│ │реду- │т.ч. │ │

│ │ │ │ │цирую-│сальмо- │ │

│ │ │ │ │щие │неллы и │ │

│ │ │ │ │клос- │L. mono-│ │

│ │ │ │ │тридии│cytoge- │ │

│ │ │ │ │ │nes │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.1. Рыбная│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 0,1 │ 25 │<\*> в упа-│

│продукция │1Е4 │ │ │ <\*> │ │кованной │

│горячего │ │ │ │ │ │под ваку- │

│копчения, в т.ч.│ │ │ │ │ │умом │

│замороженная │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.2. Рыбная │ │ │ │ │ │ │

│продукция холод-│ │ │ │ │ │ │

│ного копчения, в│ │ │ │ │ │ │

│в т.ч. заморо- │ │ │ │ │ │ │

│женная: │ │ │ │ │ │ │

│- неразделанная │1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 0,1 │ 25 │то же <\*> │

│ │1Е4 │ │ │ <\*> │ │V. paraha-│

│ │ │ │ │ │ │emoluticus│

│ │ │ │ │ │ │- не более│

│ │ │ │ │ │ │10 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │для морс- │

│ │ │ │ │ │ │кой рыбы │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- разделанная, │ │ │ │ │ │ │

│в том числе │ │ │ │ │ │ │

│внарезку (кус- │ │ │ │ │ │ │

│ком, сервиро- │ │ │ │ │ │ │

│вочная) │3 х │ 0,1 │ 1,0 │ 0,1 │ 25 │то же <\*> │

│ │1Е4 │ │ │ <\*> │ │V. paraha-│

│ │ │ │ │ │ │emoluticus│

│ │ │ │ │ │ │- не более│

│ │ │ │ │ │ │10 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │для морс- │

│ │ │ │ │ │ │кой рыбы │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- балычные изде-│ │ │ │ │ │ │

│лия холодного │ │ │ │ │ │ │

│копчения, в т.ч.│ │ │ │ │ │ │

│внарезку │7,5 х │ 0,1 │ 1,0 │ 0,1 │ 25 │в упако- │

│ │1Е4 │ │ │ <\*> │ │ванной под│

│ │ │ │ │ │ │вакуумом │

│ │ │ │ │ │ │<\*> │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- ассорти рыб- │ │ │ │ │ │ │

│ное, колбасные │ │ │ │ │ │ │

│изделия, фарш │ │ │ │ │ │ │

│балычный, изде- │ │ │ │ │ │ │

│лия с пряностями│1 х │ 0,01 │ 1,0 │ 0,1 │ 25 │то же <\*> │

│ │1Е5 │ │ │ <\*> │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.3. Рыба │5 х │ 0,1 │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │V. paraha-│

│разделанная │1Е4 │ │ │ <\*> │ │emoluticus│

│подкопченая, │ │ │ │ │ │- не более│

│малосоленая, в │ │ │ │ │ │10 КОЕ/г, │

│том числе филе │ │ │ │ │ │для морс- │

│ │ │ │ │ │ │кой рыбы │

│ │ │ │ │ │ │<\*>, в │

│ │ │ │ │ │ │упакован- │

│ │ │ │ │ │ │ной под │

│ │ │ │ │ │ │вакуумом │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.4. Рыба│ │ │ │ │ │ │

│соленая, пряная,│ │ │ │ │ │ │

│маринованная, в │ │ │ │ │ │ │

│т.ч. заморожен- │ │ │ │ │ │ │

│ная: │ │ │ │ │ │ │

│- неразделанная │1 х │ 0,1 │ - │ 0,1 │ 25 │<\*> в упа-│

│ │1Е5 │ │ │ <\*> │ │кованной │

│ │ │ │ │ │ │под ваку- │

│ │ │ │ │ │ │умом; │

│- разделанная│1 х │ 0,01 │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │<\*> в упа-│

│соленая и│1Е5 │ │ │ <\*> │ │кованной │

│малосоленая, в│ │ │ │ │ │под ваку- │

│т.ч. лососевые│ │ │ │ │ │умом │

│без │ │ │ │ │ │ │

│консервантов, │ │ │ │ │ │ │

│филе, в нарезку;│ │ │ │ │ │ │

│с заливками,│ │ │ │ │ │ │

│специями, │ │ │ │ │ │ │

│гарнирами, │ │ │ │ │ │ │

│растительным │ │ │ │ │ │ │

│маслом │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.5. Рыба│5 х │ 0,1 │ - │ 1,0 │ 25 │<\*> только│

│вяленая │1Е4 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│ │ │ │ │ │ │лы плесени│

│ │ │ │ │ │ │- не более│

│ │ │ │ │ │ │50 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│ │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.6. Рыба│5 х │ 0,1 │ - │ 1,0 │ 25 │<\*> в упа-│

│провесная │1Е4 │ │ │ <\*> │ <\*\*> │кованной │

│ │ │ │ │ │ │под ваку- │

│ │ │ │ │ │ │умом; │

│ │ │ │ │ │ │<\*\*> толь-│

│ │ │ │ │ │ │ко сальмо-│

│ │ │ │ │ │ │неллы; │

│ │ │ │ │ │ │плесени и │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи │

│ │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.7. Рыба│5 х │ 0,1 │ - │ 0,01│ 25 │<\*> то же;│

│сушеная │1Е4 │ │ │ <\*> │ <\*\*> │<\*\*> то │

│ │ │ │ │ │ │же │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.8. Супы│5 х │ 0,001│ - │ - │ 25 │<\*> только│

│сухие с рыбой,│1Е5 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│требующие варки │ │ │ │ │ │лы; │

│ │ │ │ │ │ │плесени и │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи не │

│ │ │ │ │ │ │более 100 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.9. │ │ │ │ │ │ │

│Кулинарные │ │ │ │ │ │ │

│изделия с│ │ │ │ │ │ │

│термической │ │ │ │ │ │ │

│обработкой: │ │ │ │ │ │ │

│- рыба и│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │<\*> в упа-│

│фаршевые │1Е4 │ │ │ <\*> │ <\*\*> │кованной │

│изделия, пасты,│ │ │ │ │ │под ваку- │

│паштеты, │ │ │ │ │ │умом; │

│запеченные, │ │ │ │ │ │<\*\*> толь-│

│жареные, │ │ │ │ │ │ко сальмо-│

│отварные, в│ │ │ │ │ │неллы; │

│заливках и др.;│ │ │ │ │ │плесени и │

│с мучным│ │ │ │ │ │дрожжи не │

│компонентом │ │ │ │ │ │более 100 │

│(пирожки, │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

│пельмени и│ │ │ │ │ │ │

│т.п.); в т.ч.│ │ │ │ │ │ │

│замороженные │ │ │ │ │ │ │

│- многокомпонен-│5 х │ 0,01 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │<\*> в упа-│

│тные изделия -│1Е4 │ │ │ <\*> │ <\*\*> │кованной │

│солянки, пловы, │ │ │ │ │ │под ваку- │

│закуски, тушеные│ │ │ │ │ │умом; │

│морепродукты с│ │ │ │ │ │<\*\*> толь-│

│овощами, в т.ч.│ │ │ │ │ │ко сальмо-│

│замороженные │ │ │ │ │ │неллы │

│- желированные│5 х │ 0,1 │ 1,0 │ - │ 25 │<\*> только│

│продукты: │1Е4 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│студень, рыба│ │ │ │ │ │лы │

│заливная и т.д. │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.10. │ │ │ │ │ │ │

│Кулинарные │ │ │ │ │ │ │

│изделия без│ │ │ │ │ │ │

│тепловой │ │ │ │ │ │ │

│обработки: │ │ │ │ │ │ │

│- салаты из рыбы│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ - │ 25 │Proteus в │

│и морепродуктов│1Е4 │ │ │ │ │0,1 г не │

│без заправки │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│- рыба соленая│2 х │ 0,01 │ 0,1 │ - │ 25 │то же │

│рубленая; │1Е5 │ │ │ │ │ │

│паштеты, пасты │ │ │ │ │ │ │

│- масло│2 х │ 0,001│ 0,1 │ - │ 25 │то же │

│селедочное, │1Е5 │ │ │ │ │ │

│икорное, │ │ │ │ │ │ │

│крилевое и др. │ │ │ │ │ │ │

│- салаты из рыбы│5 x │ 0,1 │ 0,1 │ - │ 25 г │E. coli в │

│и морепродуктов│ 4 │ │ │ │ │0,1 г не │

│с заправками│10 │ │ │ │ │допускают-│

│(майонез, соус и│ │ │ │ │ │ся; │

│другие) │ │ │ │ │ │Proteus в │

│ │ │ │ │ │ │0,1 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся; │

│ │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │50 КОЕ/г; │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│ │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.11. │ │ │ │ │ │ │

│Вареномороженая │ │ │ │ │ │ │

│продукция: │ │ │ │ │ │ │

│- быстрозаморо- │2 х │ 0,1 │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │Enteroco -│

│женные готовые│1Е4 │ │ │ <\*> │ │ccus - │

│обеденные и│ │ │ │ │ │1 х 1Е3 │

│закусочные │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│рыбные блюда,│ │ │ │ │ │более (в │

│блинчики с│ │ │ │ │ │продукции │

│рыбой, начинка│ │ │ │ │ │из порци- │

│рыбная, в т.ч.│ │ │ │ │ │онных кус-│

│упакованные под│ │ │ │ │ │ков) │

│вакуумом │ │ │ │ │ │<\*> в упа-│

│ │ │ │ │ │ │кованной │

│ │ │ │ │ │ │под ваку- │

│ │ │ │ │ │ │умом │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- изделия│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │Enteroco -│

│структурирован- │1Е3 │ │ │ │ │ccus - │

│ные ("крабовые│ │ │ │ │ │2 х 1Е3 │

│палочки" и др.) │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │более (в │

│ │ │ │ │ │ │фаршевых) │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.3.12. │ - │ 0,01 │ - │ - │ 25 │<\*> только│

│Майонез на│ │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│основе рыбных│ │ │ │ │ │лы; │

│бульонов │ │ │ │ │ │плесени не│

│ │ │ │ │ │ │более 10 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи не │

│ │ │ │ │ │ │более 100 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

└────────────────┴──────┴──────┴──────┴──────┴────────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────────────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────────────────────┤

│1.3.4. Икра и│Токсичные │ │ │

│молоки рыб и│элементы: │ │ │

│продукты из│свинец │ 1,0 │ │

│них; аналоги│мышьяк │ 1,0 │ │

│икры │кадмий │ 1,0 │ │

│ │ртуть │ 0,2 │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────────────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,2 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 2,0 │ │

│ │болиты │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────────────────────┤

│ │Полихлорирован-│по п. 1.3.1 │ │

│ │ные бифенилы, │ │ │

│ │радионуклиды │ │ │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────────────────────┤

│ │Антибиотики (для рыб прудовых и садкового содержания) <\*>: │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────────────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────────────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬─────────────────────────────┬───────┬───────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в которой│Плесе- │Дрожжи,│Примечание│

│ продуктов │нМ, │ не допускаются │ни, │КОЕ/г, │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬──────┬──────┬────────┤КОЕ/г, │не бо- │ │

│ │не бо-│БГКП │ S. │Суль- │Патоген-│не бо- │лее │ │

│ │лее │(коли-│aureus│фит- │ные, в │лее │ │ │

│ │ │формы)│ │реду- │т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │ │цирую-│сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │ │щие │неллы │ │ │ │

│ │ │ │ │клос- │ │ │ │ │

│ │ │ │ │тридии│ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │ 9 │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│1.3.4.1. Молоки│5 х │ 0,001│ 0,01 │ - │ 25 │ - │ - │L. mono- │

│и икра│1Е4 │ │ │ │ │ │ │cytogenes │

│ястычная, │ │ │ │ │ │ │ │в 25 г не │

│охлажденные и│ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│мороженые │ │ │ │ │ │ │ │ся; │

│ │ │ │ │ │ │ │ │V. para- │

│ │ │ │ │ │ │ │ │haemolyti-│

│ │ │ │ │ │ │ │ │cus │

│ │ │ │ │ │ │ │ │- не более│

│ │ │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │ │ │для морс- │

│ │ │ │ │ │ │ │ │кой рыбы │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│1.3.4.2. Молоки│1 х │ 0,1 │ 0,1 │ - │ 25 │ - │ - │L. mono- │

│соленые │1Е5 │ │ │ │ │ │ │cytogenes │

│ │ │ │ │ │ │ │ │в 25 г не │

│ │ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│1.3.4.3. │ │ │ │ │ │ │ │ │

│Кулинарные │ │ │ │ │ │ │ │ │

│икорные │ │ │ │ │ │ │ │ │

│продукты: │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- с термической│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ - │ 25 │ - │ - │ │

│обработкой │1Е4 │ │ │ │ │ │ │ │

│- многокомпонен-│2 х │ 0,1 │ 0,1 │ - │ 25 │ - │ - │L. mono- │

│тные блюда без│1Е5 │ │ │ │ │ │ │cytogenes │

│термической │ │ │ │ │ │ │ │в 25 г не │

│обработки после│ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│смешивания │ │ │ │ │ │ │ │ся; │

│ │ │ │ │ │ │ │ │Proteus в │

│ │ │ │ │ │ │ │ │0,1 г не │

│ │ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│1.3.4.4. Икра│ │ │ │ │ │ │ │ │

│осетровых рыб: │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- зернистая│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│баночная, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │ │

│паюсная │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- зернистая│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 0,1 │ 0,1 │<\*> масса │

│пастеризованная │1Е3 │ │ │ │ │ <\*> │ <\*> │(г), в ко-│

│ │ │ │ │ │ │ │ │торой не │

│ │ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ся │

│- ястычная│5 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│слабосоленая, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │ │

│соленая │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│1.3.4.5. Икра│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 300 │ │

│лососевых рыб│1Е5 │ │ │ │ │ │ │ │

│зернистая │ │ │ │ │ │ │ │ │

│соленая: │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- баночная,│ │ │ │ │ │ │ │ │

│бочковая │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- из│5 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 200 │ │

│замороженных │1Е4 │ │ │ │ │ │ │ │

│ястыков │ │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│1.3.4.6. Икра│ │ │ │ │ │ │ │ │

│других видов│ │ │ │ │ │ │ │ │

│рыб: │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- пробойная│1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 300 │<\*> масса │

│соленая; │1Е5 │ │ │ │ │ │ │(г), в ко-│

│ястычная │ │ │ │ │ │ │ │торой не │

│слабосоленая, │ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│копченая, │ │ │ │ │ │ │ │ся │

│вяленая │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- пастеризован- │5 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 0,1 │ 0,1 │ │

│ная │1Е3 │ │ │ │ │ <\*> │ <\*> │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼───────┼───────┼──────────┤

│1.3.4.7. │1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│Аналоги икры, в│1Е4 │ │ │ │ │ │ │ │

│т.ч. белковые │ │ │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴──────┴──────┴────────┴───────┴───────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.3.5. Печень│Токсичные │ │ │

│рыб и│элементы: │ │ │

│продукты из│свинец │ 1,0 │ │

│нее │кадмий │ 0,7 │ │

│ │ртуть │ 0,5 │для консервов │

│ │олово │ 200,0 │в сборной жес-│

│ │ │ │тяной таре │

│ │хром │ 0,5 │для консервов │

│ │ │ │в хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 1,0 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 3,0 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Полихлорирован-│ 5,0 │ │

│ │ные бифенилы │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды │по п. 1.3.1 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики (для рыб прудовых и садкового │

│ │содержания) <\*>: │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬─────────────────────────────────────────────────┤

│1.3.5.1. │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│Консервы из│стерильности для консервов группы "А" в соответ- │

│печени рыб │ствии с Приложением 8 к настоящим санитарным пра-│

│ │вилам │

├──────────────┼───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│1.3.5.2. │Микробиологи- │ │ │

│Печень, головы│ческие показа- │ │ │

│рыб мороженые │тели: │ │ │

│ │КМАФАнМ │ 1 х 1Е5 │КОЕ/г, не бо- │

│ │БГКП (коли- │ 0,001 │лее, масса │

│ │формы) │ │продукта (г), │

│ │ │ │в которой не │

│ │ │ │допускаются │

│ │S. aureus │ 0,01 │то же │

│ │V. parahaemo- │ 100 │КОЕ/г, не бо- │

│ │lyticus │ │лее, для мор- │

│ │ │ │ской рыбы │

│ │Патогенные │ 25 │то же │

│ │микроорганиз- │ │ │

│ │мы, в т.ч. │ │ │

│ │сальмонеллы и │ │ │

│ │L. monocytoge- │ │ │

│ │nes │ │ │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.3.6. Рыбный│См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", │

│жир │п. 1.7.8 │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*>: │0,000002 │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.3.7. Нерыб-│ │ │ │

│ные объекты│ │ │ │

│промысла (мол-│ │ │ │

│люски, ракооб-│ │ │ │

│разные и дру-│ │ │ │

│гие беспозво-│ │ │ │

│ночные; водо-│ │ │ │

│росли и травы│ │ │ │

│морские) и│ │ │ │

│продукты их│ │ │ │

│переработки, │ │ │ │

│земноводные, │ │ │ │

│пресмыкающие- │ │ │ │

│ся: │ │ │ │

│- моллюски, │Токсичные │ │ │

│ракообразные и│элементы: │ │ │

│другие беспоз-│свинец │ 10,0 │ │

│воночные, зем-│мышьяк │ 5,0 │ │

│новодные, │кадмий │ 2,0 │ │

│пресмыкающиеся│ртуть │ 0,2 │ │

│ │Фикотоксины: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │паралитический │ 0,8 │моллюски │

│ │яд моллюсков │ │ │

│ │(сакситоксин) │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │амнестический │ 20 │моллюски │

│ │яд моллюсков │ │ │

│ │(домоевая │ │ │

│ │кислота) │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │амнестический │ 30 │внутренние │

│ │яд моллюсков │ │органы крабов │

│ │(домоевая │ │ │

│ │кислота) │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │диарейный яд │ 0,16 │моллюски │

│ │моллюсков (ока-│ │ │

│ │даиковая │ │ │

│ │кислота │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- водоросли и │Токсичные │ │ │

│травы морские │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,5 │ │

│ │мышьяк │ 5,0 │ │

│ │кадмий │ 1,0 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики (для объектов промысла прудовых и │

│ │садкового содержания) <\*>: │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬─────────────────────────────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА │Масса продукта (г), в которой│Примечание│

│ продуктов │нМ, │ не допускаются │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬──────┬──────┬────────┤ │

│ │не бо-│БГКП │ S. │Суль- │Патоген-│ │

│ │лее │(коли-│aureus│фит- │ные, в │ │

│ │ │формы)│ │реду- │т.ч. │ │

│ │ │ │ │цирую-│сальмо- │ │

│ │ │ │ │щие │неллы и │ │

│ │ │ │ │клос- │L. mono-│ │

│ │ │ │ │тридии│cytoge- │ │

│ │ │ │ │ │nes │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.7.1. Нерыб- │ │ │ │ │ │ │

│ные объекты │ │ │ │ │ │ │

│промысла - рако-│ │ │ │ │ │ │

│образные и │ │ │ │ │ │ │

│другие беспозво-│ │ │ │ │ │ │

│ночные (голово- │ │ │ │ │ │ │

│ногие и брюхоно-│ │ │ │ │ │ │

│гие моллюски, │ │ │ │ │ │ │

│иглокожие и │ │ │ │ │ │ │

│др.): │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- живые │5 х │ 0,01 │ 0,01│ - │ 25 │V. paraha-│

│ │1Е4 │ │ │ │ │emoluticus│

│ │ │ │ │ │ │- не более│

│ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │для морс- │

│ │ │ │ │ │ │ких │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- охлажденные, │1 х │ 0,001│ 0,01│ - │ 25 │то же │

│мороженые │1Е5 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│Нерыбные объекты│ │ │ │ │ │ │

│промысла │ │ │ │ │ │ │

│- двухстворчатые│ │ │ │ │ │ │

│моллюски │ │ │ │ │ │ │

│(мидии, устрицы,│ │ │ │ │ │ │

│гребешок и др.):│ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- живые │5 х │ 1,0 │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │E. coli в │

│ │1Е3 │ │ │ │ │1 г не до-│

│ │ │ │ │ │ │пускаются,│

│ │ │ │ │ │ │Enterococ-│

│ │ │ │ │ │ │cus - в │

│ │ │ │ │ │ │0,1 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│ │ │ │ │ │ │V. paraha-│

│ │ │ │ │ │ │emoluticus│

│ │ │ │ │ │ │- в 25 г │

│ │ │ │ │ │ │не допус- │

│ │ │ │ │ │ │кается, │

│ │ │ │ │ │ │для морс- │

│ │ │ │ │ │ │ких │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- охлажденные, │5 х │ 0,1 │ 0,1 │ - │ 25 │V. paraha-│

│мороженые │1Е4 │ │ │ │ │emoluticus│

│ │ │ │ │ │ │- не более│

│ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │для морс- │

│ │ │ │ │ │ │ких │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.7.2. │2 х │ 0,01 │ 1,0 │ 0,01│ 25 │<\*> только│

│Пресервы из│1Е5 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│нерыбных │ │ │ │ │ │лы; │

│объектов │ │ │ │ │ │плесени не│

│промысла с│ │ │ │ │ │более 10 │

│добавлением │ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│растительных │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│масел, заливок,│ │ │ │ │ │не более │

│соусов с│ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

│гарниром и без│ │ │ │ │ │ │

│гарнира │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.7.3. │5 х │ 0,1 │ 0,1 │ - │ 25 │<\*> только│

│Пресервы из мяса│1Е4 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│двустворчатых │ │ │ │ │ │лы; │

│моллюсков │ │ │ │ │ │плесени не│

│ │ │ │ │ │ │более 10 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│ │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

├────────────────┼──────┴──────┴──────┴──────┴────────┴──────────┤

│1.3.7.4. │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│Консервы из│стерильности для консервов группы "А" в соот- │

│нерыбных │ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным│

│объектов │правилам │

│промысла │ │

├────────────────┼──────┬──────┬──────┬──────┬────────┬──────────┤

│1.3.7.5. Вяленая│2 х │ 1,0 │ - │ 0,1 │ 25 │<\*> только│

│и сушеная│1Е4 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│продукция из│ │ │ │ │ │лы; │

│морских │ │ │ │ │ │плесени и│

│беспозвоночных │ │ │ │ │ │дрожжи не │

│ │ │ │ │ │ │более 100 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.7.6. │ │ │ │ │ │ │

│Варено -│ │ │ │ │ │ │

│мороженая │ │ │ │ │ │ │

│продукция из│ │ │ │ │ │ │

│нерыбных │ │ │ │ │ │ │

│объектов │ │ │ │ │ │ │

│промысла: │ │ │ │ │ │ │

│- ракообразные │2 х │ 0,1 │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │<\*> в упа-│

│ │1Е4 │ │ │ <\*> │ │ковке под │

│ │ │ │ │ │ │вакуумом; │

│ │ │ │ │ │ │Enterococ-│

│ │ │ │ │ │ │cus, КОЕ/ │

│ │ │ │ │ │ │г, не бо- │

│ │ │ │ │ │ │лее: │

│ │ │ │ │ │ │1 х 1Е3 │

│ │ │ │ │ │ │- в про- │

│ │ │ │ │ │ │дукции из │

│ │ │ │ │ │ │порционных│

│ │ │ │ │ │ │кусков, │

│ │ │ │ │ │ │2 х 1Е3 │

│ │ │ │ │ │ │- в фарше-│

│ │ │ │ │ │ │вых │

│- мясо│2 х │ 0,1 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │<\*> в упа-│

│моллюсков, │1Е4 │ │ │ <\*> │ │ковке под │

│блюда из мяса│ │ │ │ │ │вакуумом; │

│двустворчатых │ │ │ │ │ │Enterococ-│

│моллюсков │ │ │ │ │ │cus, КОЕ/ │

│ │ │ │ │ │ │г, не бо- │

│ │ │ │ │ │ │лее: │

│ │ │ │ │ │ │1 х 1Е3 │

│ │ │ │ │ │ │- в про- │

│ │ │ │ │ │ │дукции из │

│ │ │ │ │ │ │порционных│

│ │ │ │ │ │ │кусков, │

│ │ │ │ │ │ │2 х 1Е3 │

│ │ │ │ │ │ │- в фарше-│

│ │ │ │ │ │ │вых │

│- из мяса│2 х │ 0,1 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │<\*> то же;│

│креветок, │1Е4 │ │ │ <\*> │ │Enterococ-│

│крабов, криля │ │ │ │ │ │cus, КОЕ/ │

│ │ │ │ │ │ │г, не бо- │

│ │ │ │ │ │ │лее: │

│ │ │ │ │ │ │1 х 1Е3 │

│ │ │ │ │ │ │- в про- │

│ │ │ │ │ │ │дукции из │

│ │ │ │ │ │ │порционных│

│ │ │ │ │ │ │кусков, │

│ │ │ │ │ │ │2 х 1Е3 │

│ │ │ │ │ │ │- в фарше-│

│ │ │ │ │ │ │вых │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.7.7. │ │ │ │ │ │ │

│Сушеные и│ │ │ │ │ │ │

│белковые │ │ │ │ │ │ │

│нерыбные │ │ │ │ │ │ │

│объекты │ │ │ │ │ │ │

│морского │ │ │ │ │ │ │

│промысла: │ │ │ │ │ │ │

│- сухой│5 х │ 0,1 │ - │ 0,01│ 25 │<\*> только│

│мидийный бульон,│1Е4 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│бульонные │ │ │ │ │ │лы │

│кубики и пасты,│ │ │ │ │ │ │

│белок │ │ │ │ │ │ │

│изолированный │ │ │ │ │ │ │

│- гидролизат из│5 х │ 1,0 │ 1,0 │ - │ 25 │<\*> то же │

│мидий (МИГИ-К) │1Е3 │ │ │ │ <\*> │ │

│- белково -│ - │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │<\*> то же │

│углеводный │ │ │ │ │ <\*> │ │

│концентрат из│ │ │ │ │ │ │

│мидий │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│1.3.7.8. Водо- │ │ │ │ │ │ │

│росли, травы │ │ │ │ │ │ │

│морские и про- │ │ │ │ │ │ │

│дукты из них: │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- водоросли и │5 х │ 0,1 │ - │ - │ 25 │<\*> то же │

│травы морские │1Е4 │ │ │ │ <\*> │ │

│- сырец, в т.ч. │ │ │ │ │ │ │

│замороженные │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- водоросли и │5 х │ 1,0 │ - │ - │ 25 │<\*> только│

│травы морские │1Е4 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│сушеные │ │ │ │ │ │лы; │

│ │ │ │ │ │ │плесени не│

│ │ │ │ │ │ │более 100 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────────┤

│- джемы из │5 х │ 1,0 │ - │ - │ 25 │<\*> только│

│морской капусты │1Е3 │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│ │ │ │ │ │ │лы │

├────────────────┼──────┴──────┴──────┴──────┴────────┴──────────┤

│- агар пищевой,│См. раздел "Другие продукты", п. 1.9.6.2. │

│агароид, │ │

│фурцеллярин и│ │

│альгинат натрия│ │

│пищевой │ │

└────────────────┴───────────────────────────────────────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13, 3.15).

Примечание:

<\*\*> - 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):

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 │

└──────────────────────────────────────────┴─────────────────────┘

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

<\*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные

и хлебобулочные изделия

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.4.1. │Токсичные │ │ │

│Зерно │элементы: │ │ │

│продовольст- │свинец │ 0,5 │ │

│венное, в т.ч.│мышьяк │ 0,2 │ │

│пшеница, рожь,│кадмий │ 0,1 │ │

│тритикале, │ртуть │ 0,03 │ │

│овес, ячмень, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│просо, │Микотоксины: │ │ │

│гречиха, рис, │афлатоксин В1 │ 0,005 │ │

│кукуруза, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│сорго │дезоксини- │ 0,7 │пшеница │

│ │валенол ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │ 1,0 │ячмень │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Т-2 токсин │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │зеараленон │ 1,0 │пшеница, │

│ │ │ │ячмень, │

│ │ │ │кукуруза │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │ 0,015 │пивоваренный │

│ │НДЭА │ │солод │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Бенз(а)пирен │ 0,001 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ 0,5 │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,02 │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ │гексахлорбензол│ 0,01 │пшеница │

│ │ртутьорганичес-│ │ │

│ │кие пестициды │не допускаются │ │

│ │2,4-Д кислота, │не допускаются │ │

│ │ее соли, эфиры │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Вредные │ │ │

│ │примеси: │ │ │

│ │спорынья │ 0,05 │ │

│ │горчак │ 0,1 │рожь, пшеница │

│ │ползучий, │ │ │

│ │софора │ │ │

│ │лисохвостая, │ │ │

│ │термопсис │ │ │

│ │ланцетный (по │ │ │

│ │совокупности) │ │ │

│ │вязель │ │ │

│ │разноцветный │ 0,1 │рожь, пшеница │

│ │гелиотроп │ 0,1 │рожь, пшеница │

│ │опущенноплодный│ │ │

│ │триходесма │не допускается │рожь │

│ │седая │ │ │

│ │головненые │ 10,0 │пшеница │

│ │(мараные, │ │ │

│ │синегузочные) │ │ │

│ │зерна │ │ │

│ │фузариозные │ │ │

│ │зерна │ 1,0 │рожь, пшеница,│

│ │ │ │ячмень │

│ │зерна с розовой│ 3,0 │рожь │

│ │окраской │ │ │

│ │наличие зерен с│ 0,1 │кукуруза │

│ │ярко желто - │ │ │

│ │зеленой │ │ │

│ │флуоресценцией │ │ │

│ │(ЖЗФ) │ │ │

│ │Зараженность │не допускается │ │

│ │вредителями │ │ │

│ │хлебных запасов│ │ │

│ │(насекомые, │ │ │

│ │клещи) │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Загрязненность │ 15,0 │суммарная │

│ │вредителями │ │плотность │

│ │хлебных запасов│ │загрязненнос- │

│ │(насекомые, │ │ти, экз/кг, │

│ │клещи) │ │не более │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │охратоксин A │ 0,005 │пшеница, │

│ │ │ │ячмень, рожь, │

│ │ │ │овес, рис │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.4.2. │Токсичные │ │ │

│Семена │элементы: │ │ │

│зернобобовых, │свинец │ 0,5 │ │

│в т.ч. горох, │мышьяк │ 0,3 │ │

│фасоль, маш, │кадмий │ 0,1 │ │

│чипа, │ртуть │ 0,02 │ │

│чечевица, нут ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,5 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,05 │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ │Ртутьорганичес-│ │ │

│ │кие пестициды │не допускаются │ │

│ │2,4-Д кислота, │не допускаются │ │

│ │ее соли, эфиры │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Вредные │ │ │

│ │примеси: │ │ │

│ │Загрязненность │не допускаются │ │

│ │и зараженность │ │ │

│ │вредителями │ │ │

│ │хлебных запасов│ │ │

│ │(насекомые, │ │ │

│ │клещи) │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.4.3. │Токсичные │ │ │

│Крупа, │элементы: │ │ │

│толокно, │свинец │ 0,5 │ │

│хлопья │мышьяк │ 0,2 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │Афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ │Дезоксинивале- │ │ │

│ │нол │ 0,7 │пшеничная │

│ │ │ 1,0 │ячменная │

│ │Т-2 токсин │ 0,1 │ │

│ │Зеараленон │ 0,2 │пшеничная, │

│ │ │ │кукурузная, │

│ │ │ │ячменная │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │по п. 1.4.1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Вредные │ │ │

│ │примеси: │ │ │

│ │Загрязненность │не допускаются │ │

│ │и зараженность │ │ │

│ │вредителями │ │ │

│ │хлебных запасов│ │ │

│ │(насекомые, │ │ │

│ │клещи) │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │охратоксин A │0,005 │пшеничная, │

│ │ │ │ячменная, │

│ │ │ │ржаная, │

│ │ │ │овсяная, │

│ │ │ │рисовая │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в │Плесе-│Примечания│

│ продуктов │нМ, │которой не допускаются│ни, │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬────────┬──────┤КОЕ/г,│ │

│ │не бо-│БГКП │Патоген-│ B. │не бо-│ │

│ │лее │(коли-│ные, в │cereus│лее │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.4.3.1. │ │ │ │ │ │ │

│Крупы, не │5 х │ 0,01 │ 25 │ 0,1 │ 50 │ │

│требующие варки │1Е3 │ │ │ │ │ │

│(концентрат │ │ │ │ │ │ │

│пищевой тепловой│ │ │ │ │ │ │

│сушки) │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.4.3.2. │ │ │ │ │ │ │

│Палочки крупяные│1 х │ 1,0 │ 25 │ 0,1 │ 50 │ │

│всех видов │1Е4 │ │ │ │ │ │

│(концентрат │ │ │ │ │ │ │

│пищевой │ │ │ │ │ │ │

│экструзионной │ │ │ │ │ │ │

│технологии) │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.4.4. │Токсичные │ │ │

│Мука пшеничная│элементы: │ │ │

│в т.ч. для │свинец │ 0,5 │ │

│макаронных │мышьяк │ 0,2 │ │

│изделий, │кадмий │ 0,1 │ │

│ржаная, │ртуть │ 0,03 │ │

│тритикалевая, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│кукурузная, │Микотоксины: │ │ │

│ячменная, │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│просяная │дезоксинивале- │ 0,7 │пшеничная │

│(пшенная), │нол │ 1,0 │ячменная │

│рисовая, │Т-2 токсин │ 0,1 │ │

│гречневая, │зеараленон │ 0,2 │пшеничная, │

│сорговая │ │ │кукурузная, │

│ │ │ │ячменная │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ 0,5 │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,02 │из зерновых │

│ │метаболиты │ 0,05 │из зернобобо- │

│ │ │ │вых │

│ │гексахлорбензол│ 0,01 │пшеничная │

│ │ртутьорганичес-│ │ │

│ │кие пестициды │не допускаются │ │

│ │2,4-Д кислота и│не допускаются │ │

│ │ее соли, эфиры │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Вредные │ │ │

│ │примеси: │ │ │

│ │загрязненность,│не допускаются │ │

│ │зараженность │ │ │

│ │вредителями │ │ │

│ │хлебных злаков │ │ │

│ │(насекомые, │ │ │

│ │клещи) │ │ │

│ │зараженность │не допускается │для муки пше- │

│ │возбудителем │ │ничной, ис- │

│ │"картофельной │ │пользуемой для│

│ │болезни" хлеба │ │выпечки хлеба │

│ │ │ │пшеничных │

│ │ │ │сортов; через │

│ │ │ │36 часов после│

│ │ │ │пробной лабо- │

│ │ │ │раторной │

│ │ │ │выпечки │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │охратоксин A │0,005 │пшеничная, │

│ │ │ │ячменная, │

│ │ │ │ржаная, │

│ │ │ │овсяная, │

│ │ │ │рисовая │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.4.5. │Токсичные │ │ │

│Макаронные │элементы: │ │ │

│изделия │свинец │ 0,5 │ │

│ │мышьяк │ 0,2 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины, │ │ │

│ │пестициды │по п. 1.4.4 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 30 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в │Дрож- │Примечания│

│ продуктов │нМ, │которой не допускаются│жи и │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬──────┬────────┤плесе-│ │

│ │не бо-│БГКП │ S. │Патоген-│ни │ │

│ │лее │(коли-│aureus│ные, в │(сум- │ │

│ │ │формы)│ │т.ч. │ма), │ │

│ │ │ │ │сальмо- │КОЕ/г,│ │

│ │ │ │ │неллы │не │ │

│ │ │ │ │ │более │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.4.5.1. │ │ │ │ │ │ │

│Яичные │ - │ - │ - │ 25 │ - │ │

│макаронные │ │ │ │ │ │ │

│изделия │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.4.5.2. │ │ │ │ │ │ │

│Макаронные │5 х │ 0,01 │ 0,1 │ 25 │ - │ │

│изделия быстрого│1Е4 │ │ │ │ │ │

│приготовления с │ │ │ │ │ │ │

│добавками на │ │ │ │ │ │ │

│молочной основе │ │ │ │ │ │ │

│(с сухим │ │ │ │ │ │ │

│обезжиренным │ │ │ │ │ │ │

│молоком, с │ │ │ │ │ │ │

│молоком коровьим│ │ │ │ │ │ │

│сухим цельным, │ │ │ │ │ │ │

│с творогом) │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.4.5.3. │ │ │ │ │ │ │

│Макаронные │5 х │ 0,1 │ - │ 25 │ 100 │ │

│изделия быстрого│1Е4 │ │ │ │ │ │

│приготовления с │ │ │ │ │ │ │

│добавками на │ │ │ │ │ │ │

│растительной │ │ │ │ │ │ │

│основе (с │ │ │ │ │ │ │

│пищевыми │ │ │ │ │ │ │

│отрубями, с │ │ │ │ │ │ │

│пшеничными │ │ │ │ │ │ │

│зародышевыми │ │ │ │ │ │ │

│хлопьями, │ │ │ │ │ │ │

│с сухими │ │ │ │ │ │ │

│овощными │ │ │ │ │ │ │

│порошками, │ │ │ │ │ │ │

│с морской │ │ │ │ │ │ │

│капустой) │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.4.5.4. │ │ │ │ │ │ │

│Безбелковые │1 х │ 0,01 │ - │ 25 │ 200 │<\*> дрожжи│

│макаронные │1Е5 │ │ │ │ <\*> │100 КОЕ/г │

│изделия │ │ │ │ │ │не более │

└────────────────┴──────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.4.6. │ │

│Отруби пищевые│См. раздел 1.9.4 "Другие продукты" │

│(пшеничные, │ │

│ржаные) │ │

├──────────────┼───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│1.4.7. │Токсичные │ │ │

│Хлеб, булочные│элементы: │ │ │

│изделия и │свинец │ 0,35 │ │

│сдобные │мышьяк │ 0,15 │ │

│изделия │кадмий │ 0,07 │ │

│ │ртуть │ 0,015 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины, │ │ │

│ │пестициды │по п. 1.4.4 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 20 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в │Пле- │Примечания│

│ продуктов │нМ, │которой не допускаются│сени, │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬────┬────┬─────┤КОЕ/г,│ │

│ │не бо-│БГКП │S. │Бак-│Пато-│не │ │

│ │лее │(коли-│au- │те- │ген- │более │ │

│ │ │формы)│reus│рии │ные, │ │ │

│ │ │ │ │рода│в │ │ │

│ │ │ │ │Pro-│т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │teus│саль-│ │ │

│ │ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │ │неллы│ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├────────────────┼──────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────────┤

│1.4.7.1. │ │ │ │ │ │ │ │

│Хлебобулочные │1 х │ 1,0 │ 1,0│ - │ 25 │ 50 │ │

│изделия (в т.ч. │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│пироги, блинчи- │ │ │ │ │ │ │ │

│ки) с фруктовыми│ │ │ │ │ │ │ │

│и овощными на- │ │ │ │ │ │ │ │

│чинками │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────────┤

│1.4.7.2. │ │ │ │ │ │ │ │

│Хлебобулочные │1 х │ 1,0 │ 1,0│ 0,1│ 25 │ 50 │ │

│изделия с │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│творогом, │ │ │ │ │ │ │ │

│с сыром: │ │ │ │ │ │ │ │

│хачапури, │ │ │ │ │ │ │ │

│блинчики (в т.ч.│ │ │ │ │ │ │ │

│замороженные) │ │ │ │ │ │ │ │

│и др. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────────┤

│1.4.7.3. │ │ │ │ │ │ │ │

│Хлебобулочные │5 х │ 0,01 │ 1,0│ - │ 25 │ 50 │ │

│изделия со │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│сливочным │ │ │ │ │ │ │ │

│заварным кремом │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────────┤

│1.4.7.4. │ │ │ │ │ │ │ │

│Хлебобулочные │1 х │ 1,0 │ 1,0│ 0,1│ 25 │ 50 │ │

│изделия с │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│мясопродуктами, │ │ │ │ │ │ │ │

│рыбой и │ │ │ │ │ │ │ │

│морепродуктами │ │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────┴────┴─────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.4.8. │Токсичные │ │ │

│Бараночные, │элементы: │ │ │

│сухарные │свинец │ 0,5 │ │

│изделия, │мышьяк │ 0,2 │ │

│хлебные │кадмий │ 0,1 │ │

│палочки, │ртуть │ 0,02 │ │

│соломка и др. ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины, │ │ │

│ │пестициды │по 1.4.4 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 50 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 30 │то же │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.4.9. │ │

│Мучные │См. раздел "Сахар и кондитерские изделия", │

│кондитерские │п. 1.5.5 │

│изделия │ │

└──────────────┴─────────────────────────────────────────────────┘

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

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

1.5. Сахар и кондитерские изделия

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.5.1. │Токсичные │ │ │

│Сахар │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,5 │ │

│ │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,05 │ │

│ │ртуть │ 0,01 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,005 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,005 │ │

│ │метаболиты │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.5.2. │Токсичные │ │ │

│Сахаристые, │элементы: │ │ │

│кондитерские │свинец │ 1,0 │ │

│изделия, │мышьяк │ 1,0 │ │

│восточные │кадмий │ 0,1 │ │

│сладости, │ртуть │ 0,01 │ │

│жевательная ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│резинка │Микотоксины: │ │для изделий, │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │содержащих │

│ │ │ │орехи │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>, │ │ │

│ │<\*\*> │ │ │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

┌────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │жи, │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │КОЕ/г,│КОЕ/г,│ │

│ │не бо-├──────┬────────┤не │не │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│более │более │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.1. │ │ │ │ │ │ │

│Конфеты │ │ │ │ │ │ │

│и сладости │ │ │ │ │ │ │

│неглазированные:│ │ │ │ │ │ │

│- помадные, │5 х │ 1,0 │ 25 │ 10 │ 50 │ │

│молочные │1Е3 │ │ │ │ │ │

│- на основе │1 х │ 0,01│ 25 │ 50 │ 100 │ │

│пралине, на │1Е4 │ │ │ │ │ │

│кондитерском │ │ │ │ │ │ │

│жире │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.2. │ │ │ │ │ │ │

│Конфеты │ │ │ │ │ │ │

│и сладости │ │ │ │ │ │ │

│глазированные │ │ │ │ │ │ │

│с корпусами: │ │ │ │ │ │ │

│- помадными, │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│фруктовыми, │1Е4 │ │ │ │ │ │

│марципановыми, │ │ │ │ │ │ │

│грильяжными │ │ │ │ │ │ │

│- молочными, │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│сбивными │1Е4 │ │ │ │ │ │

│- из сухофруктов│5 х │ 0,1 │ 25 │ 200 │ 100 │ │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │

│- из цукатов, │1 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│взорванных │1Е4 │ │ │ │ │ │

│зерен, │ │ │ │ │ │ │

│ликерными, │ │ │ │ │ │ │

│желейными │ │ │ │ │ │ │

│- кремовыми, │5 х │ 0,01│ 25 │ 50 │ 100 │ │

│на основе │1Е4 │ │ │ │ │ │

│пралине │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.3. │ │ │ │ │ │ │

│Конфеты │5 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│диабетические │1Е3 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.4. │ │ │ │ │ │ │

│Драже (всех │1 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│наименований) │1Е4 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.5. │ │ │ │ │ │ │

│Карамель │ │ │ │ │ │ │

│неглазированная:│ │ │ │ │ │ │

│- леденцовая, │5 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│с начинкой │1Е2 │ │ │ │ │ │

│помадной, │ │ │ │ │ │ │

│ликерной, │ │ │ │ │ │ │

│фруктово- │ │ │ │ │ │ │

│ягодной, сбивной│ │ │ │ │ │ │

│- с начинкой │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ореховой, │1Е3 │ │ │ │ │ │

│шоколадно- │ │ │ │ │ │ │

│ореховой, │ │ │ │ │ │ │

│шоколадной, │ │ │ │ │ │ │

│сливочной и др. │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.6. │ │ │ │ │ │ │

│Карамель │ │ │ │ │ │ │

│глазированная │ │ │ │ │ │ │

│с начинками │ │ │ │ │ │ │

│- помадной, │1 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│фруктовой │1Е4 │ │ │ │ │ │

│- молочной, │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│сбивной, │1Е4 │ │ │ │ │ │

│ореховой │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.7. │ │ │ │ │ │ │

│Карамель │5 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│диабетическая │1Е2 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.8. │ │ │ │ │ │ │

│Ирис (всех │1 х │ 1,0 │ 25 │ 10 │ 10 │ │

│наименований) │1Е3 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.9. │ │ │ │ │ │ │

│Резинка │5 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│жевательная │1Е2 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.10. │ │ │ │ │ │ │

│Халва: │ │ │ │ │ │ │

│- глазированная │1 х │ 0,01│ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │

│- неглазирован- │5 х │ 0,01│ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ная │1Е4 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.11. │ │ │ │ │ │ │

│Пастиломармелад-│ │ │ │ │ │ │

│ные изделия: │ │ │ │ │ │ │

│- пастила, │1 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│зефир, мармелад │1Е3 │ │ │ │ │ │

│неглазированные │ │ │ │ │ │ │

│- пастила, │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│зефир, мармелад │1Е3 │ │ │ │ │ │

│глазированные │ │ │ │ │ │ │

│- пастиломарме- │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ладные изделия │1Е3 │ │ │ │ │ │

│диабетические │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.12. │ │ │ │ │ │ │

│Восточные │ │ │ │ │ │ │

│сладости: │ │ │ │ │ │ │

│- типа мягких │5 х │ 0,1 │ 25 │ 100 │ 100 │ │

│конфет, │1Е3 │ │ │ │ │ │

│косхалва, ойла │ │ │ │ │ │ │

│- типа мягких │1 х │ 0,1 │ 25 │ 100 │ 100 │ │

│конфет │1Е4 │ │ │ │ │ │

│глазированные │ │ │ │ │ │ │

│- щербеты │5 х │ 0,1 │ 25 │ 200 │ 100 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │

│- рахат - лукум │1 х │ 0,01│ 25 │ - │ 100 │ │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.13. │ │ │ │ │ │ │

│Восточные │ │ │ │ │ │ │

│сладости типа │ │ │ │ │ │ │

│карамели │ │ │ │ │ │ │

│- орех │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│обжаренный │1Е3 │ │ │ │ │ │

│- козинак │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │

│- типа карамели │1 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│глазированные │1Е4 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.2.14. │ │ │ │ │ │ │

│Сахарные │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│отделочные │1Е3 │ │ │ │ │ │

│полуфабрикаты │ │ │ │ │ │ │

│типа "вермишели"│ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.5.3. │Токсичные │ │ │

│Сахаристые │элементы: │ │ │

│кондитерские │свинец │ 1,0 │ │

│изделия: │мышьяк │ 1,0 │ │

│шоколад и │кадмий │ 0,5 │ │

│изделия из │ртуть │ 0,1 │ │

│него ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>, │ │ │

│ │<\*\*> │ │ │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

┌────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │жи, │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │КОЕ/г,│КОЕ/г,│ │

│ │не бо-├──────┬────────┤не │не │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│более │более │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.3.1. │ │ │ │ │ │ │

│Шоколад: │ │ │ │ │ │ │

│- обыкновенный и│1 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│десертный без │1Е4 │ │ │ │ │ │

│добавлений │ │ │ │ │ │ │

│- обыкновенный и│5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│десертный с │1Е4 │ │ │ │ │ │

│добавлениями │ │ │ │ │ │ │

│- с начинками и │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│конфеты типа │1Е4 │ │ │ │ │ │

│"Ассорти", │ │ │ │ │ │ │

│плитки │ │ │ │ │ │ │

│кондитерские │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.3.2. │ │ │ │ │ │ │

│Шоколад │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│диабетический │1Е3 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.3.3. │ │ │ │ │ │ │

│Пасты, кремы: │ │ │ │ │ │ │

│- молочные, │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│шоколадные │1Е3 │ │ │ │ │ │

│- ореховые │5 х │ 0,01│ 25 │ 50 │ 100 │ │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.5.4. │Токсичные │ │ │

│Какао-бобы и │элементы: │ │ │

│какао-продукты│свинец │ 1,0 │ │

│ │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,5 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ 0,5 │ │

│ │ДДТ и его │ │ │

│ │метаболиты │ 0,15 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │жи, │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │КОЕ/г,│КОЕ/г,│ │

│ │не бо-├──────┬────────┤не │не │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│более │более │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.4.1. │ │ │ │ │ │ │

│Какао-порошок: │ │ │ │ │ │ │

│- товарный │1 х │ 0,01│ 25 │ 100 │ 100 │ │

│для │1Е5 │ │ │ │ │ │

│промпереработки │1 х │ 0,01│ 25 │ 100 │ 100 │ │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.5.5. │Токсичные │ │ │

│Мучные │элементы: │ │ │

│кондитерские │свинец │ 0,5 │ │

│изделия │мышьяк │ 0,3 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ │дезоксинивале- │ │ │

│ │нол │ 0,7 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ 0,2 │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ │ │

│ │метаболиты │ 0,02 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │жи, │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │КОЕ/г,│КОЕ/г,│ │

│ │не бо-├────┬────┬─────┤не │не │ │

│ │лее │БГКП│S. │Пато-│более │более │ │

│ │ │(ко-│au- │ген- │ │ │ │

│ │ │ли- │re- │ные, │ │ │ │

│ │ │фор-│us │в │ │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.1. │ │ │ │ │ │ │ │

│Торты и │ │ │ │ │ │ │ │

│пирожные │ │ │ │ │ │ │ │

│бисквитные, │ │ │ │ │ │ │ │

│слоеные, │ │ │ │ │ │ │ │

│песочные │ │ │ │ │ │ │ │

│воздушные, │ │ │ │ │ │ │ │

│заварные │ │ │ │ │ │ │ │

│крошковые │ │ │ │ │ │ │ │

│с отделками, │ │ │ │ │ │ │ │

│в т.ч. │ │ │ │ │ │ │ │

│замороженные │ │ │ │ │ │ │ │

│- сливочной │5 х │0,01│0,01│ 25 │ 100 │ 50 │<\*> в 0,1 │

│ │1Е4 │<\*> │<\*> │ │ │ │г не до- │

│ │ │ │ │ │ │ │пускаются │

│ │ │ │ │ │ │ │со сроком │

│ │ │ │ │ │ │ │годности │

│ │ │ │ │ │ │ │5 и более │

│ │ │ │ │ │ │ │суток │

│- белково - │1 х │0,01│0,01│ 25 │ 50 │ 100 │<\*> то же │

│сбивной, типа │1Е4 │<\*> │<\*> │ │ │ │ │

│суфле │ │ │ │ │ │ │ │

│- фруктовой, │1 х │0,01│0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │<\*> то же │

│помадной, из │1Е4 │<\*> │<\*> │ │ │ │ │

│шоколадной │ │ │ │ │ │ │ │

│глазури │ │ │ │ │ │ │ │

│- жировой │5 х │0,01│0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │<\*> то же │

│ │1Е4 │<\*> │<\*> │ │ │ │ │

│- творожно - │5 х │0,01│0,1 │ 25 │- <\*\*>│- <\*\*>│<\*> то же │

│сливочной │1Е4 │<\*> │<\*> │ │ │ │<\*\*> дрож-│

│ │ │ │ │ │ │ │жи - 50, │

│ │ │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │ │не более, │

│ │ │ │ │ │ │ │со сроком │

│ │ │ │ │ │ │ │годности │

│ │ │ │ │ │ │ │5 и более │

│ │ │ │ │ │ │ │суток │

│- типа │5 х │0,01│0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │<\*> то же │

│"картошка" │1Е4 │<\*> │<\*> │ │ │ │ │

│- с заварным │1 х │0,01│1,0 │ 25 │ 50 │ 100 │<\*> то же │

│кремом │1Е4 │<\*> │<\*> │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.2. Торты и│1 х │1,0 │0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│пирожные без │1Е4 │<\*> │ │ │ │ │ │

│отделок, с │ │ │ │ │ │ │ │

│отделками на │ │ │ │ │ │ │ │

│основе │ │ │ │ │ │ │ │

│маргаринов, │ │ │ │ │ │ │ │

│растительных │ │ │ │ │ │ │ │

│сливок и жиров │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.3. Торты, │5 х │0,1 │1,0 │ 50 │ 50 │ 50 │ │

│пирожные, рулеты│1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│диабетические │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.4. Торты │ │ │ │ │ │ │ │

│вафельные с │ │ │ │ │ │ │ │

│начинкой: │ │ │ │ │ │ │ │

│- жировой │5 х │0,1 │ - │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│- пралине, │5 х │0,01│ - │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│шоколадно - │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│ореховой │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.5. Рулеты │ │ │ │ │ │ │ │

│бисквитные с │ │ │ │ │ │ │ │

│начинкой: │ │ │ │ │ │ │ │

│- сливочной, │5 х │0,01│0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│жировой │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│- фруктовой, с │1 х │1,0 │1,0 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│цукатами, маком,│1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│орехами │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.6. │ │ │ │ │ │ │ │

│Кексы: │ │ │ │ │ │ │ │

│- с сахарной │5 х │0,1 │ - │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│пудрой │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│- глазированные,│5 х │0,1 │ - │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│с орехами, │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│цукатами, с │ │ │ │ │ │ │ │

│пропиткой │ │ │ │ │ │ │ │

│фруктовой, │ │ │ │ │ │ │ │

│ромовой │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.7. Кексы │5 х │0,1 │0,1 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│и рулеты в │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│герметизирован- │ │ │ │ │ │ │ │

│ной упаковке │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.8. │ │ │ │ │ │ │ │

│Вафли: │ │ │ │ │ │ │ │

│- без начинки, │5 х │0,1 │ - │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│с начинками │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│фруктовой, │ │ │ │ │ │ │ │

│помадной, │ │ │ │ │ │ │ │

│жировой │ │ │ │ │ │ │ │

│- с орехово - │5 х │0,01│ - │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│пралиновой │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│начинкой, │ │ │ │ │ │ │ │

│глазированные │ │ │ │ │ │ │ │

│шоколадной │ │ │ │ │ │ │ │

│глазурью │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.9. │ │ │ │ │ │ │ │

│Пряники, │ │ │ │ │ │ │ │

│коврижки: │ │ │ │ │ │ │ │

│- без начинки │2,5 х │1,0 │ - │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│- с начинкой │5 х │ │ │ │ │ │ │

│ │1Е3 │0,1 │ - │ 25 │ 50 │ 50 │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.10. │ │ │ │ │ │ │ │

│Печенье: │ │ │ │ │ │ │ │

│- сахарное, с │1 х │0,1 │ - │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│шоколадной │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│глазурью, │ │ │ │ │ │ │ │

│сдобное │ │ │ │ │ │ │ │

│- с кремовой │1 х │0,1 │0,1 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│прослойкой, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│начинкой │ │ │ │ │ │ │ │

│- галеты, │1 х │1,0 │ - │ 25 │ - │ 100 │ │

│крекеры │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.5.5.11. │ │ │ │ │ │ │ │

│Мучные │ │ │ │ │ │ │ │

│восточные │ │ │ │ │ │ │ │

│сладости: │ │ │ │ │ │ │ │

│- бисквит с │5 х │1,0 │ - │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│корицей, │1Е2 │ │ │ │ │ │ │

│курабье, │ │ │ │ │ │ │ │

│шакер - лукум, │ │ │ │ │ │ │ │

│шакер - чурек │ │ │ │ │ │ │ │

│- земелах │5 х │1,0 │ - │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│- рулеты и │1 х │1,0 │ │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│трубочки с │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│орехами │ │ │ │ │ │ │ │

│- глазированные │1 х │0,1 │ - │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴────┴────┴─────┴──────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.5.6. │Токсичные │ │ │

│Мед │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 1,0 │ │

│ │мышьяк │ 0,5 │ │

│ │кадмий │ 0,05 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Оксиметилфурфу-│ │ │

│ │рол │ 25 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ 0,005 │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ │ │

│ │метаболиты │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики <\*> (в импортируемой продукции по │

│ │информации поставщика): │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13, 3.15).

<\*\*> Допустимые уровни гексахлоциклогексана (альфа-, бета-, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

1.6. Плодоовощная продукция

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.1. │Токсичные │ │ │

│Свежие и │элементы: │ │ │

│свежемороженые│свинец │ 0,5 │ │

│овощи, │ │ 0,4 │Фрукты, ягоды │

│картофель, │мышьяк │ 0,2 │ │

│бахчевые, │ │ 0,5 │Грибы │

│фрукты, ягоды,│кадмий │ 0,03 │ │

│грибы │ │ 0,1 │Грибы │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ │ │ 0,05 │Грибы │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитраты: │ │ │

│ │картофель │ 250 │ │

│ │капуста │ 900 │ │

│ │белокочанная │ │ │

│ │ранняя (до 1 │ │ │

│ │сентября) │ │ │

│ │капуста │ 500 │ │

│ │белокочанная │ │ │

│ │поздняя │ │ │

│ │морковь │ 400 │ │

│ │ранняя (до 1 │ │ │

│ │сентября) │ │ │

│ │морковь │ 250 │ │

│ │поздняя │ │ │

│ │томаты │ 150 │ │

│ │ │ 300 │Защищенный │

│ │ │ │грунт │

│ │огурцы │ 150 │ │

│ │ │ 400 │Защищенный │

│ │ │ │грунт │

│ │свекла столовая│ 1400 │ │

│ │лук репчатый │ 80 │ │

│ │лук - перо │ 600 │ │

│ │ │ 800 │Защищенный │

│ │ │ │грунт │

│ │листовые овощи │ 2000 │ │

│ │(салаты, │ │ │

│ │шпинат, │ │ │

│ │щавель, │ │ │

│ │капуста │ │ │

│ │салатных │ │ │

│ │сортов, │ │ │

│ │петрушка, │ │ │

│ │сельдерей, │ │ │

│ │кинза, укроп │ │ │

│ │и т.д.) │ │ │

│ │перец │ │ │

│ │сладкий │ 200 │ │

│ │ │ 400 │Защищенный │

│ │ │ │грунт │

│ │Кабачки │ 400 │ │

│ │Арбузы │ 60 │ │

│ │Дыни │ 90 │ │

│ │свежий салат │ 4500 │выращенный в │

│ │латук │ │защищенном │

│ │ │ │грунте с 1 │

│ │ │ │октября по 31 │

│ │ │ │марта │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │ 4000 │выращенный в │

│ │ │ │незащищенном │

│ │ │ │грунте с 1 │

│ │ │ │октября по 31 │

│ │ │ │марта │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │ 3500 │выращенный в │

│ │ │ │защищенном │

│ │ │ │грунте с 1 │

│ │ │ │апреля по 30 │

│ │ │ │сентября │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │ 2500 │выращенный в │

│ │ │ │незащищенном │

│ │ │ │грунте с 1 │

│ │ │ │апреля по 30 │

│ │ │ │сентября │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │салат латук │ 2500 │выращенный в │

│ │айсбергового │ │защищенном │

│ │типа │ │грунте │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │ 2000 │выращенный в │

│ │ │ │незащищенном │

│ │ │ │грунте │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │Картофель, │

│ │гексан │ │зеленый │

│ │(альфа-, бета-,│ │горошек, │

│ │гамма-изомеры) │ │сахарная │

│ │ │ │свекла │

│ │ │ 0,5 │Овощи, │

│ │ │ │бахчевые, │

│ │ │ │грибы │

│ │ │ 0,05 │Фрукты, │

│ │ │ │ягоды, │

│ │ │ │виноград │

│ │ДДТ и его │ │ │

│ │метаболиты │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│картофель │цезий-137 │ 80 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 40 │то же │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│овощи, │цезий-137 │ 80 │то же │

│бахчевые ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 40 │то же │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ягоды │цезий-137 │ 160 │то же │

│дикорастущие ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ - │не нормируется│

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│грибы │цезий-137 │ 500 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ - │не нормируется│

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│фрукты, ягоды,│цезий-137 и │ - │не нормируется│

│виноград │стронций-90 │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г, см3), в ко-│жи, │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│торой не допус-│КОЕ/г,│КОЕ/г,│ │

│ │не бо-│каются │не │не │ │

│ │лее ├──────┬────────┤более │более │ │

│ │ │БГКП │Патоген-│ │ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.6.1.1. Овощи и│ │ │ │ │ │ │

│картофель │ │ │ │ │ │ │

│свежие, │ │ │ │ │ │ │

│свежезаморожен- │ │ │ │ │ │ │

│ные и продукты │ │ │ │ │ │ │

│их переработки: │ │ │ │ │ │ │

│- овощи свежие │1 х │ 1,0 │ 25 │1 х │1 х │L. monocy-│

│цельные │1Е4 │ │ │1Е2 │1Е2 │togenes в │

│ │ │ │ │ │ │25 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│бланшированные │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморо- │ │ │ │ │ │ │

│женные │ │ │ │ │ │ │

│- овощи свежие │1 х │ 0,01 │ 25 │5 х │5 х │<\*> для │

│цельные │1Е5 │ │ │1Е2 │1Е2 │овощей ре-│

│небланшированные│<\*> │ │ │ │ │заных, в │

│быстрозаморо- │ │ │ │ │ │т.ч. сме- │

│женные │ │ │ │ │ │сей - 5 х │

│ │ │ │ │ │ │1Е5 │

│- овощи зеленые │5 х │ 0,01 │ 25 │5 х │5 х │в бланши- │

│и листовые │1Е5 │ │ │1Е2 │1Е2 │рованных │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │L. monocy-│

│ные │ │ │ │ │ │togenes в │

│ │ │ │ │ │ │25 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│- грибы │1 х │ 1,0 │ 25 │1 х │1 х │ │

│быстрозаморожен-│1Е4 │ │ │1Е2 │1Е2 │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

│бланшированные │ │ │ │ │ │ │

│- полуфабрикаты │5 х │ 0,01 │ 25 │1 х │ │ │

│из картофеля │1Е4 │ │ │1Е3 │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные (картофель │ │ │ │ │ │ │

│гарнирный, │ │ │ │ │ │ │

│котлеты, биточки│ │ │ │ │ │ │

│и т.д.) │ │ │ │ │ │ │

│- салаты и смеси│5 х │ 0,1 │ 25 │1 х │1 х │L. monocy-│

│из │1Е4 │ │ │1Е2 │1Е2 │togenes в │

│бланшированных │ │ │ │ │ │25 г не │

│овощей │ │ │ │ │ │допускают-│

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ся │

│ные │ │ │ │ │ │ │

│- полуфабрикаты │5 х │ 0,1 │ 25 │2 х │2 х │Сульфитре-│

│овощные │1Е4 │ │ │1Е2 │1Е2 │дуцирующие│

│пюреобразные │ │ │ │ │ │клостридии│

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │в 1 г не │

│ные │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

│- котлеты │1 х │ 0,1 │ 25 │1 х │ │ │

│овощные │1Е5 │ │ │1Е3 │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

│(полуфабрикаты) │ │ │ │ │ │ │

│- полуфабрикаты │5 x │ 0,01 │ 25 │ - │2 x │ │

│картофельные и │ 4 │ │ │ │ 2 │ │

│овощные в │10 │ │ │ │10 │ │

│тестовой │ │ │ │ │ │ │

│оболочке │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.6.1.2. │ │ │ │ │ │ │

│Плоды, ягоды, │ │ │ │ │ │ │

│виноград │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные и продукты │ │ │ │ │ │ │

│их переработки │ │ │ │ │ │ │

│- плоды │5 х │ 0,1 │ 25 │2 х │2 х │ │

│семечковых и │1Е4 │ │ │1Е2 │1Е3 │ │

│косточковых │ │ │ │ │ │ │

│гладких, │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

│- плоды │5 х │ 0,1 │ 25 │5 х │1 х │ │

│косточковых │1Е5 │ │ │1Е2 │1Е3 │ │

│опушенных, │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

│- ягоды свежие │5 х │ 0,1 │ 25 │2 х │5 х │ │

│в вакуумной │1Е4 │ │ │1Е2 │1Е2 │ │

│упаковке и │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные, целые │ │ │ │ │ │ │

│- ягоды │1 х │ 0,01 │ 25 │5 х │1 х │ │

│протертые или │1Е5 │ │ │1Е2 │1Е2 │ │

│дробленные, │ │ │ │ │ │ │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

│- блюда │1 х │ 1,0 │ 25 │1 х │1 х │<\*> коли- │

│десертные │1Е3 │ │ │1Е2 │1Е2 │чество │

│плодово-ягодные │ │ │ │<\*> │<\*> │дрожжей и │

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │плесеней в│

│ные │ │ │ │ │ │сумме │

│- полуфабрикаты │1 х │ 0,1 │ 25 │1 х │1 х │<\*> то же │

│десертные │1Е5 │ │ │1Е3 │1Е3 │ │

│плодово-ягодные │ │ │ │<\*> │<\*> │ │

│- полуфабрикаты │1 x │ 0,01 │ 25 │1 x │1 x │<\*> - ко- │

│плодово-ягодные │ 5 │ │ │ 3 │ 3 │личество │

│в тестовой │10 │ │ │10 │10 │дрожжей и │

│оболочке │ │ │ │ │ │плесеней в│

│быстрозаморожен-│ │ │ │ │ │сумме │

│ные │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.2. │Токсичные │по п. 1.6.1 │в пересчете на│

│Сухие овощи, │элементы, │ │исходный про- │

│картофель, │нитраты, │ │дукт с учетом │

│фрукты, ягоды,│пестициды │ │содержания │

│грибы │ │ │сухих веществ │

│ │ │ │в нем и в │

│ │ │ │конечном │

│ │ │ │продукте │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│картофель │цезий-137 │ 600 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 200 │То же │

│овощи, │цезий-137 │ 600 │То же │

│бахчевые │стронций-90 │ 200 │То же │

│ягоды │цезий-137 │ 800 │То же │

│дикорастущие │ │ │ │

│грибы │цезий-137 │ 2500 │То же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬─────────────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Плесени, КОЕ/│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г, см3), в ко-│ г, не более │ │

│ │КОЕ/г,│торой не допус-│ │ │

│ │не бо-│каются │ │ │

│ │лее ├──────┬────────┤ │ │

│ │ │БГКП │Патоген-│ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.6.2.1. Сухие │ │ │ │ │ │

│овощи и │ │ │ │ │ │

│картофель: │ │ │ │ │ │

│- овощи сушеные,│5 х │ 0,01 │ 25 │5 х 1Е2 │B. cereus │

│небланшированные│1Е5 │ │ │ │1 х 1Е3 │

│перед сушкой │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │более │

│- сухое │5 х │ 0,1 │ 25 │5 х 1Е2 │ │

│картофельное │1Е4 │ │ │ │ │

│пюре │ │ │ │ │ │

│- картофель су- │2 х │ 0,01 │ 25 │5 х 1Е2 │ │

│шеный и другие │1Е4 │ │ │ │ │

│корнеплоды, │ │ │ │ │ │

│бланшированные │ │ │ │ │ │

│перед сушкой │ │ │ │ │ │

│- чипсы │1 х │ 0,1 │ 25 │ - │ │

│картофельные │1Е3 │ │ │ │ │

│- чипсы и │1 х │ 0,1 │ 25 │2 х 1Е2 │ │

│экструдированные│1Е4 │ │ │ │ │

│изделия со │ │ │ │ │ │

│вкусовыми │ │ │ │ │ │

│добавками │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.6.2.2. Сухие │ │ │ │ │ │

│фрукты и ягоды: │ │ │ │ │ │

│- фрукты и ягоды│5 х │ 0,1 │ 25 │5 х 1Е2 │дрожжи 5 х│

│(сухофрукты) │1Е4 │ │ │ │1Е2 КОЕ/│

│ │ │ │ │ │г, не бо- │

│ │ │ │ │ │лее │

│- плоды и ягоды,│5 х │ 0,1 │ 25 │1 х 1Е2 │ │

│пюре плодово- │1Е4 │ │ │ │ │

│ягодные │ │ │ │ │ │

│сублимационной │ │ │ │ │ │

│сушки │ │ │ │ │ │

│- цукаты │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │дрожжи 50 │

│ │1Е3 │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │более │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.6.2.3. Грибы │5 х │ 0,001│ 25 │5 х 1Е2 │ │

│сушеные │1Е5 │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.6.2.4. │ │ │ │ │ │

│Концентраты │ │ │ │ │ │

│пищевые: │ │ │ │ │ │

│- десерты │5 х │ 1,0 │ 25 │1 х 1Е2 │S.aureus в│

│овощные и │1Е3 │ │ │ │1 г и B. │

│фруктовые │ │ │ │ │cereus в │

│(тепловой │ │ │ │ │0,1 г не │

│сушки) │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ся │

│- порошки │5 х │ 0,01 │ 25 │1 х 1Е2 │ │

│овощные │1Е4 │ │ │ │ │

│(сублимационной │ │ │ │ │ │

│сушки) │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴─────────────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.3. │Токсичные │ │ │

│Консервы │элементы: │ │ │

│овощные, │свинец │ 0,5 │Фрукты, ягоды │

│фруктовые, │ │ 0,4 │в сборной │

│ягодные │ │ 1,0 │жестяной таре │

│ │мышьяк │ 0,2 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ │ 0,05 │в сборной жес-│

│ │ │ │тяной таре │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ │олово │ 200,0 │в сборной жес-│

│ │ │ │тяной таре │

│ │хром │ 0,5 │в хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Митотоксины: │ │ │

│ │Патулин │ 0,05 │яблочные, │

│ │ │ │томатные, │

│ │ │ │облепиховые │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитраты, │по п. 1.6.1 │ │

│ │пестициды, │ │ │

│ │радионуклиды │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├───────────────────────────────┬────────────────────────────────┤

│ Индекс, группа продуктов │ Требования │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.3.1. Консервы овощные, име-│Должны удовлетворять требованиям│

│ющие pH 4,2 и выше, консервы из│промышленной стерильности для│

│абрикосов, персиков, груш с pH │консервов группы "А" в│

│3,8 и выше, приготовленные без │соответствии с Приложением 8 к│

│добавления кислоты │настоящим санитарным правилам │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.3.2. Неконцентрированные │Должны удовлетворять требованиям│

│томатопродукты (цельноконсерви-│промышленной стерильности для│

│рованные) с содержанием сухих │консервов группы "Б" в│

│веществ менее 12% │соответствии с Приложением 8 к│

│ │настоящим санитарным правилам │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.3.3. Консервы овощные, име-│Должны удовлетворять требованиям│

│ющие pH 3,7 - 4,2 │промышленной стерильности для│

│ │консервов группы "В" в│

│ │соответствии с Приложением 8 к│

│ │настоящим санитарным правилам │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│7.6.3.4. Консервы овощные (с pH│Должны удовлетворять требованиям│

│ниже 3,7), фруктовые и плодо- │промышленной стерильности для│

│во - ягодные пастеризованные, │консервов группы "Г" в│

│консервы для общественного пи- │соответствии с Приложением 8 к│

│тания с сорбиновой кислотой и │настоящим санитарным правилам │

│pH ниже 4,0; консервы из абри- │ │

│косов, персиков и груш с pH ни-│ │

│же 3,8 │ │

└───────────────────────────────┴────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.4. │Токсичные │ │ │

│Консервы │элементы: │ │ │

│грибные │свинец │ 0,5 │ │

│ │ │ 1,0 │в сборной │

│ │ │ │жестяной таре │

│ │мышьяк │ 0,5 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,05 │ │

│ │олово │ 200,0 │в сборной жес-│

│ │ │ │тяной таре │

│ │хром │ 0,5 │в хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды, │по п. 1.6.1 │ │

│ │радионуклиды: │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для│

│консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов│

│группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением│

│8 к настоящим санитарным правилам │

└────────────────────────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.5. Соки, │ │ │ │

│нектары, на- │ │ │ │

│питки, концен-│ │ │ │

│траты, полу- │ │ │ │

│фабрикаты │ │ │ │

│овощные, фрук-│ │ │ │

│товые, ягодные│ │ │ │

│(консервиро- │ │ │ │

│ванные); моро-│ │ │ │

│женое фрукто- │ │ │ │

│вое, плодово- │ │ │ │

│ягодное, аро- │ │ │ │

│матизированное│ │ │ │

│и пищевой лед │Токсичные │ │ │

│ │элементы │ │ │

│- соки, некта-│свинец │ 0,5 │овощные │

│ры, полуфабри-│ │ 0,4 │фруктовые, │

│каты, мороже- │ │ │ягодные │

│ное │ │ 1,0 │в сборной │

│ │ │ │жестяной таре │

│ │мышьяк │ 0,2 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ │ 0,05 │в сборной │

│ │ │ │жестяной таре │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ │олово │ 200 │в сборной │

│ │ │ │жестяной таре │

│ │хром │ 0,5 │в хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- напитки, │свинец │ 0,3 │ │

│пищевой лед │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ртуть │ 0,005 │ │

│- концентраты │ │ по п. 1.6.1 │в пересчете на│

│ │ │ │исходный про- │

│ │ │ │дукт с учетом │

│ │ │ │содержания │

│ │ │ │сухих веществ │

│ │ │ │в сырье и в │

│ │ │ │конечном │

│ │ │ │продукте │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│- соки, │патулин │ 0,05 │яблочные, │

│напитки, │ │ │томатные, │

│концентраты │ │ │облепиховые │

│- │патулин │ 0,05 │томатная │

│полуфабрикаты │ │ │пульпа, │

│овощные, │ │ │яблочная │

│фруктовые │ │ │пульпа │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- соки, │Нитраты, │ по п. 1.6.1 │для напитков │

│напитки, │пестициды │ │и концентратов│

│концентраты │ │ │в пересчете на│

│ │ │ │исходный про- │

│ │ │ │дукт с учетом │

│ │ │ │содержания су-│

│ │ │ │хих веществ в │

│ │ │ │сырье и в ко- │

│ │ │ │нечном продук-│

│ │ │ │те │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│- соки, │цезий-137 │ по п. 1.6.1 │ │

│напитки │стронций-90 │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├───────────────────────────────┬────────────────────────────────┤

│ Индекс, группа продуктов │ Требования │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.5.1. Соки овощные, консер- │Должны удовлетворять требованиям│

│вированные, имеющие pH 4,2 и │промышленной стерильности для│

│выше │консервов группы "А" в│

│ │соответствии с Приложением 8 к│

│ │настоящим санитарным правилам │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.5.2. Томатные напитки кон- │Должны удовлетворять требованиям│

│сервированные с содержанием су-│промышленной стерильности для│

│хих веществ менее 12% │консервов группы "Б" в│

│ │соответствии с Приложением 8 к│

│ │настоящим санитарным правилам │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.5.3. Концентрированные то- │Должны удовлетворять требованиям│

│матопродукты с содержанием су- │промышленной стерильности для│

│хих веществ 12% и выше (томат- │консервов группы "Б" в│

│ные пасты, томатные соусы) │соответствии с Приложением 8 к│

│ │настоящим санитарным правилам. │

│ │Содержание плесеней по Говарду в│

│ │томатной пасте не более 40%│

│ │полей зрения │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.5.4. Томатные кетчупы сте- │Должны удовлетворять требованиям│

│рилизованные с содержанием су- │промышленной стерильности для│

│хих веществ 12% и выше │консервов группы "Б" в│

│ │соответствии с Приложением 8 к│

│ │настоящим санитарным правилам │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7 │Должны удовлетворять требованиям│

│- 4,2 (с добавлением кислот) │промышленной стерильности для│

│ │консервов группы "В" в│

│ │соответствии с Приложением 8 к│

│ │настоящим санитарным правилам │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже│Должны удовлетворять требованиям│

│3,7; фруктовые (из цитрусовых),│промышленной стерильности для│

│плодово-ягодные, в том числе с│консервов группы "Г" в│

│сахаром, натуральные с мякотью,│соответствии с Приложением 8 к│

│концентрированные, пастеризо- │настоящим санитарным правилам │

│ванные; соки консервированные │ │

│из абрикосов, персиков и груш с│ │

│pH 3,8 и ниже │ │

└───────────────────────────────┴────────────────────────────────┘

┌────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┐

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г, см3), в ко-│жи, │ни, │ │

│ │КОЕ / │торой не допус-│КОЕ / │КОЕ / │ │

│ │см3, │каются │см3, │см3, │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤не │не │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│более │более │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.6.5.7. Соки и │ 50 │ 1000 │ - │1,0 │5,0 │молочно- │

│напитки │ │ │ │<\*> │ │кислые ми-│

│фруктово-ягодные│ │ │ │ │ │кроорга- │

│пастеризованные,│ │ │ │ │ │низмы в 1 │

│газированные уг-│ │ │ │ │ │см3 не до-│

│лекислотой с │ │ │ │ │ │пускаются;│

│pH 3,7 и ниже │ │ │ │ │ │<\*> масса │

│ │ │ │ │ │ │см3, в ко-│

│ │ │ │ │ │ │торой не │

│ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┤

│1.6.5.8. │ │

│Концентраты │ │

│фруктовых, │ │

│плодово-ягодных │ │

│и ягодных соков │ │

│для │ │

│промпереработок │ │

│и: │ │

│пастеризованные │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│ │стерильности для консервов группы "Г" в соот- │

│ │ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным│

│ │правилам │

│ ├──────┬──────┬────────┬──────┬──────┬──────────┤

│непастеризован- │5 х │1,0 │ 25 │2 х │5 х │ │

│ные, в т.ч. быс-│1Е3 │ │ │1Е3 │1Е2 │ │

│трозамороженные │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.6.5.9. │5 х │1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │сульфитре-│

│Томатные соусы │1Е3 │ │ │ │ │дуцирующие│

│и кетчупы, │ │ │ │ │ │клостридии│

│нестерилизован- │ │ │ │ │ │в 0,1 см3 │

│ные, в т.ч. с │ │ │ │ │ │не допус- │

│добавлением │ │ │ │ │ │каются │

│консервантов │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.6.5.10. │1 х │0,01 │ 25 │ 100 │ 100 │ │

│Плодово-ягодное │1Е5 │ │ │ │ │ │

│мороженое и │ │ │ │ │ │ │

│фруктовый лед │ │ │ │ │ │ │

│на основе │ │ │ │ │ │ │

│сахарного │ │ │ │ │ │ │

│сиропа, в т.ч. │ │ │ │ │ │ │

│ароматизирован- │ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.6.5.11. Смеси │5 х │0,01 │ 25 │ 100 │ 100 │сухие сме-│

│для плодово- │1Е4 │ │ │ │ │си контро-│

│ягодного │ │ │ │ │ │лируются │

│мороженого и │ │ │ │ │ │после вос-│

│фруктового льда │ │ │ │ │ │становле- │

│ │ │ │ │ │ │ния водой │

├────────────────┼──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┤

│1.6.5.12. Соки │по п. 1.9.15.16 │

│овощные и │ │

│фруктовые │ │

│свежеотжатые, │ │

│реализуемые без │ │

│хранения │ │

└────────────────┴───────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.6. Джемы, │Токсичные │ │ │

│варенье, │элементы: │ │ │

│повидло, │свинец │ 0,5 │ │

│конфитюры, │ │ 1,0 │в сборной жес-│

│плоды и ягоды,│ │ │тяной таре │

│протертые с │мышьяк │ 1,0 │ │

│сахаром, и др.│кадмий │ 0,05 │ │

│плодово- │ртуть │ 0,02 │ │

│ягодные кон- │олово │ 200,0 │в сборной жес-│

│центраты с са-│ │ │тяной таре │

│харом │хром │ 0,5 │в хромирован- │

│ │ │ │ной таре │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │Патулин │ 0,05 │яблочные, │

│ │ │ │облепиховые │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитраты, │ │ │

│ │пестициды <\*\*> │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │(г, см3), в ко-│жи, │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│торой не допус-│КОЕ/г,│КОЕ/г,│ │

│ │не бо-│каются │не │не │ │

│ │лее ├──────┬────────┤более │более │ │

│ │ │БГКП │Патоген-│ │ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.6.6.1. Джемы, │5 х │1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│варенье, │1Е3 │ │ │ │ │ │

│повидло, │ │ │ │ │ │ │

│конфитюры, │ │ │ │ │ │ │

│плоды и ягоды, │ │ │ │ │ │ │

│протертые с │ │ │ │ │ │ │

│сахаром, и др. │ │ │ │ │ │ │

│плодово-ягодные │ │ │ │ │ │ │

│концентраты с │ │ │ │ │ │ │

│сахаром │ │ │ │ │ │ │

│нестерилизован- │ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┤

│1.6.6.2. │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│Джемы, варенье, │стерильности для консервов группы "Г" в соот- │

│повидло, │ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным│

│конфитюры, │правилам │

│плоды и ягоды │ │

│протертые с │ │

│сахаром и др. │ │

│плодово-ягодные │ │

│концентраты с │ │

│сахаром, │ │

│подвергнутые │ │

│различным │ │

│способам │ │

│теплофизического│ │

│воздействия │ │

└────────────────┴───────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.7. Овощи и│Токсичные │ по п. 1.6.1 │ │

│фрукты, грибы │элементы, │ │ │

│соленые, │нитраты, │ │ │

│маринованные, │пестициды, │ │ │

│квашенные, │радионуклиды │ │ │

│моченые │ │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬─────────────────────────────────────────────────┤

│Индекс, группа│Масса продукта в г (см3), в которой не допускают-│

│ продуктов │ся │

│ ├──────────────────────┬──────────────────────────┤

│ │Мезофильные сульфитре-│Патогенные, в том числе │

│ │дуцирующие клостридии │сальмонеллы │

├──────────────┼──────────────────────┼──────────────────────────┤

│1.6.7.1. Овощи│ - │ 25 │

│квашенные и │ │ │

│соленые │ │ │

│(капуста, │ │ │

│огурцы, │ │ │

│помидоры и │ │ │

│т.д.) для │ │ │

│непосредствен-│ │ │

│ного │ │ │

│употребления; │ │ │

│фрукты │ │ │

│моченые и │ │ │

│соленые, в │ │ │

│т.ч. бахчевые │ │ │

│(упакованные и│ │ │

│неупакованные)│ │ │

├──────────────┼──────────────────────┼──────────────────────────┤

│1.6.7.2. Грибы│ 0,1 │ 25 │

│заготовляемые │ │ │

│соленые и │ │ │

│маринованные в│ │ │

│бочках, │ │ │

│отварные в │ │ │

│бочках │ │ │

└──────────────┴──────────────────────┴──────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.8. Специи │Токсичные │ │ │

│и пряности │элементы: │ │ │

│сухие │свинец │ 5,0 │ │

│ │мышьяк │ 3,0 │ │

│ │кадмий │ 0,2 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│ Масса продукта (г, │Плесе-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │ см3), в которой не │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│ допускаются │КОЕ/г,│ │

│ │не бо-├──────┬──────┬────────┤не бо-│ │

│ │лее │БГКП │Суль- │Патоген-│лее │ │

│ │ │(коли-│фитре-│ные, в │ │ │

│ │ │формы)│дуци- │т.ч. │ │ │

│ │ │ │рующие│сальмо- │ │ │

│ │ │ │клост-│неллы │ │ │

│ │ │ │ридии │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.6.8.1. Специи │ │ │ │ │ │ │

│и пряности: │ │ │ │ │ │ │

│- готовые к │5 х │0,01 │0,01 │ 25 │1 х │ │

│употреблению │1Е5 │ │ │ │1Е3 │ │

│- специи и │2 х │0,001 │ │ 25 │1 х │ │

│пряности сырье: │1Е6 │ │ │ │1Е4 │ │

│перец черный │ │ │ │ │ │ │

│горошек, перец │ │ │ │ │ │ │

│душистый, перец │ │ │ │ │ │ │

│красный, │ │ │ │ │ │ │

│кориандр, │ │ │ │ │ │ │

│корица, │ │ │ │ │ │ │

│мускатный орех │ │ │ │ │ │ │

│и др. │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.6.8.2. │5 х │0,01 │0,01 │ 25 │2 х │ │

│Комплексные │1Е5 │ │ │ │1Е2 │ │

│пищевые │ │ │ │ │ │ │

│добавки со │ │ │ │ │ │ │

│специями и │ │ │ │ │ │ │

│пряными │ │ │ │ │ │ │

│овощами │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.6.8.3. │5 х │0,01 │0,01 │ 25 │2 х │ │

│Пищевкусовая │1Е4 │ │ │ │1Е2 │ │

│приправа - │ │ │ │ │ │ │

│горчица, хрен │ │ │ │ │ │ │

│столовые │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────────┤

│1.6.8.4. Чеснок │5 х │1,0 │ - │ 25 │1 х │B. cereus │

│порошкообразный │1Е3 │ │ │ │1Е2 │1 х 1Е2 │

│(сублимационной │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│сушки) │ │ │ │ │ │более │

└────────────────┴──────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.9. Орехи │Токсичные │ │ │

│ │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,5 │ │

│ │мышьяк │ 0,3 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,05 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ 0,5 │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,15 │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬─────────────────────────┬───────────────┬───────┤

│Индекс, группа│Масса продукта (г, см3) в│Плесени, КОЕ/г,│Приме- │

│ продуктов │ которой не допускаются │ не более │чание │

│ ├───────────┬─────────────┤ │ │

│ │БГКП (коли-│Патогенные, в│ │ │

│ │формы) │т.ч. сальмо- │ │ │

│ │ │неллы │ │ │

├──────────────┼───────────┼─────────────┼───────────────┼───────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├──────────────┼───────────┼─────────────┼───────────────┼───────┤

│1.6.9.1. Орехи│ 0,01 │ 25 │ 1 х 1Е3 │ │

│натуральные │ │ │ │ │

│(миндаль, │ │ │ │ │

│грецкие, │ │ │ │ │

│арахис, │ │ │ │ │

│фисташки, орех│ │ │ │ │

│серый │ │ │ │ │

│калифорний- │ │ │ │ │

│ский, пекан, │ │ │ │ │

│кокосовый) │ │ │ │ │

│очищенные │ │ │ │ │

│необжаренные │ │ │ │ │

├──────────────┼───────────┼─────────────┼───────────────┼───────┤

│1.6.9.2. Орехи│ 0,1 │ 25 │ 5 х 1Е2 │ │

│обжаренные │ │ │ │ │

├──────────────┼───────────┼─────────────┼───────────────┼───────┤

│1.6.9.3. Орехи│ 0,01 │ 25 │ 1 х 1Е2 │ │

│кокосовые │ │ │ │ │

│высушенные │ │ │ │ │

│измельченные │ │ │ │ │

├──────────────┼───────────┼─────────────┼───────────────┼───────┤

│1.6.9.4. Орехи│ 0,01 │ 25 │ 1 х 1Е2 │ │

│кокосовые │ │ │ │ │

│измельченные │ │ │ │ │

└──────────────┴───────────┴─────────────┴───────────────┴───────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.10. Чай │Токсичные │ │ │

│(черный, │элементы: │ │ │

│зеленый, │свинец │ 10,0 │ │

│плиточный) │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 1,0 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микробиологи- │ │ │

│ │ческие показа- │ │ │

│ │тели: │ │ │

│ │Плесени │ 1 х 1Е3 │КОЕ/г, не бо- │

│ │ │ │лее │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.6.11. Кофе │Токсичные │ │ │

│(в зернах, │элементы: │ │ │

│молотый, │свинец │ 1,0 │ │

│растворимый) │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,05 │ │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микробиологи- │ │ │

│ │ческие показа- │ │ │

│ │тели: │ │ │

│ │плесени │ 5 х 1Е2 │КОЕ/г, не бо- │

│ │ │ │лее, кофейные │

│ │ │ │зерна зеленые │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

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

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

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

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.1. Семена │Токсичные │ │ │

│масличных │элементы: │ │ │

│культур │свинец │ 1,0 │ │

│(подсолнечни- │мышьяк │ 0,3 │ │

│ка, сои, │кадмий │ 0,1 │ │

│хлопчатника, │ ├──────────────────┼──────────────┤

│кукурузы, │ │ 0,5 │для семян │

│льна, │ │ │пищевого мака │

│горчицы, │ртуть │ 0,05 │ │

│рапса, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│арахиса, │Микотоксины: │ │ │

│мака пищевого)│афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,2 │соя, хлопчат- │

│ │гексан │ │ник; │

│ │(альфа-, бета-,│ 0,4 │лен, горчица, │

│ │гамма-изомеры) │ │рапс; │

│ │ │ 0,5 │подсолнечник, │

│ │ │ │арахис, куку- │

│ │ │ │руза │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │ДДТ и его мета-│ 0,05 │соя, хлопчат- │

│ │болиты │ │ник, кукуруза │

│ │ │ 0,1 │лен, горчица, │

│ │ │ │рапс │

│ │ │ 0,15 │подсолнечник, │

│ │ │ │арахис │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.2. Масло │Показатели │ │ │

│растительное │окислительной │ │ │

│(все виды) │порчи: │ │ │

│ │кислотное число│ 4,0 │мг КОН/г │

│ │ │ 0,6 │то же, для ра-│

│ │ │ │финированных │

│ │ │ │масел │

│ │перекисное │ 10,0 │ммоль активно-│

│ │число │ │го кислорода /│

│ │ │ │кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Токсичные │ │ │

│ │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,1 │ │

│ │ │ 0,2 │арахисовое │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,05 │ │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │для нерафини- │

│ │ │ │рованных масел│

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,2 │ │

│ │гексан │ 0,05 │рафинирован- │

│ │(альфа-, бета-,│ │ные, дезодо- │

│ │гамма-изомеры) │ │рированные │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,2 │ │

│ │болиты │ 0,1 │рафинирован- │

│ │ │ │ные, дезодо- │

│ │ │ │рированные │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 80 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│ 0,00000075│(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.3. │Показатели │ │ │

│Продукты │окислительной │ │ │

│переработки │порчи: │ │ │

│растительных │перекисное │ │ │

│масел и │число │ 10 │ммоль активно-│

│животных │ │ │го кислорода /│

│жиров, включая│ │ │кг │

│жир рыбный ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│(маргарины, │Токсичные │ │ │

│кулинарные │элементы: │ │ │

│жиры, │свинец │ 0,1 │ │

│кондитерские │ │ 0,3 │майонез │

│жиры, │мышьяк │ 0,1 │ │

│майонезы, │кадмий │ 0,05 │ │

│фосфатидные │ртуть │ 0,05 │ │

│концентраты) │никель │ 0,7 │для маргари- │

│ │ │ │нов, кулинар- │

│ │ │ │ных и конди- │

│ │ │ │терских жиров │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ │Пестициды, │по п. 1.7.2 │ │

│ │радионуклиды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Полихлорирован-│ 3,0 │для продуктов,│

│ │ные бифенилы │ │содержащих │

│ │ │ │рыбные жиры │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.7.2 - на │(в пересчете │

│ │ │основе │на жир) │

│ │ │растительных │ │

│ │ │масел, по │ │

│ │ │п. 1.7.4 - на │ │

│ │ │основе животных │ │

│ │ │жиров, по │ │

│ │ │п. 1.3.6 - на │ │

│ │ │основе жира │ │

│ │ │рыбного │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬──────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрож- │Плесе-│Примечания│

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │жи, │ни, │ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │КОЕ/г,│КОЕ/г,│ │

│ │не бо-│ │не │не │ │

│ │лее ├──────┬────────┤более │более │ │

│ │ │БГКП │Патоген-│ │ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.7.3.1. Майонез│ │ │ │ │ │ │

│- в │ - │ 0,1 │ 25 │5 х │ 50 │ │

│потребительской │ │ │ │1Е2 │ │ │

│таре │ │ │ │ │ │ │

│- для │ - │ 0,01 │ 25 │1 х │ 50 │ │

│промпереработки │ │ │ │1Е3 │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.7.3.2. │ - │ 0,001│ 25 │1 х │1 х │ │

│Кулинарные и │ │ │ │1Е3 │1Е2 │ │

│кондитерские │ │ │ │ │ │ │

│жиры │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.7.3.3. │ - │ 0,01 │ 25 │5 х │ 50 │ │

│Маргарины │ │ │ │1Е2 │ │ │

│столовые, │ │ │ │ │ │ │

│бутербродные │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼──────┼──────┼──────────┤

│1.7.3.4. Кремы │1 х │ 0,01 │ 25 │ 50 │ 50 │ │

│на растительных │1Е4 │ │ │ │ │ │

│маслах │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴──────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.4. Жир - │Токсичные │ │ │

│сырец │элементы: │ │ │

│говяжий, │свинец │ 0,1 │ │

│свиной, │мышьяк │ 0,1 │ │

│бараний и др. │кадмий │ 0,03 │ │

│убойных │ртуть │ 0,03 │ │

│животных ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│(охлажденный, │Антибиотики <\*>: │

│замороженный) ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│Шпик свиной │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│охлажденный, │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│замороженный, │ │ │ │

│соленый, │ │ 0,0003 │Вводится в │

│копченый │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │ 0,002 │ │

│ │НДЭА │ 0,004 │шпик копченый │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Бенз(а)пирен │ 0,001 │шпик копченый │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ 0,2 │ │

│ │ДДТ и его │ │ │

│ │метаболиты │ 1,0 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│0,000003 - жир │(в пересчете │

│ │ │говяжий, │на жир) │

│ │ │0,000001 - жир │ │

│ │ │свиной, │ │

│ │ │0,000002 - жир │ │

│ │ │птичий, │ │

│ │ │0,000002 - │ │

│ │ │смешанный животный│ │

│ │ │жир │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬─────────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в │ Примечания │

│ продуктов │нМ │в которой не допуска- │ │

│ │КОЕ/г,│ются │ │

│ │не бо-├──────┬──────┬────────┤ │

│ │лее │БГКП │Суль- │Патоген-│ │

│ │ │(коли-│фитре-│ные, в │ │

│ │ │формы)│дуци- │т.ч. │ │

│ │ │ │рующие│сальмо- │ │

│ │ │ │клост-│неллы │ │

│ │ │ │ридии │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.7.4.1. Шпик │5 х │ 0,001│ - │ 25 │L. monocytogenes │

│свиной, │1Е4 │ │ │ │в 25 г не допу- │

│охлажденный, │ │ │ │ │скаются │

│замороженный │ │ │ │ │ │

│несоленый │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.7.4.2. │5 х │ 1,0 │ 0,1 │ 25 │то же для соленых│

│Продукты из │1Е3 │ │ │ │и копченых про- │

│шпика свиного │ │ │ │ │дуктов │

│и грудинки │ │ │ │ │ │

│свиной соленые, │ │ │ │ │ │

│копченые, │ │ │ │ │ │

│копчено - │ │ │ │ │ │

│запеченые │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴──────┴────────┴─────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.5. Жиры │Показатели │ │ │

│животные │окислительной │ │ │

│топленые │порчи: │ │ │

│ │кислотное число│ 4,0 │Мг КОН/г │

│ │перекисное │ 10,0 │ммоль активно-│

│ │число │ │го кислорода /│

│ │ │ │кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Токсичные │ │ │

│ │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,1 │ │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ │медь │ 0,4 │для поставля- │

│ │ │ │емых на хране-│

│ │ │ │ние │

│ │железо │ 1,5 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики, │по п. 1.7.4 │ │

│ │нитрозамины, │ │ │

│ │пестициды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.7.4 │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.6. Масло │Показатели │ │ │

│коровье │окислительной │ │ │

│ │порчи: │ │ │

│ │кислотность │ 2,5 │0 │

│ │жировой фазы │ │ │

│ │ │ │Кеттстофера │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Токсичные │ │ │

│ │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,1 │масло шоколад-│

│ │ │ │ное │

│ │ │ 0,3 │ │

│ │ │ │ │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ │ 0,2 │масло шоколад-│

│ │ │ │ное │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ │медь │ 0,4 │для поставляе-│

│ │ │ │мого на хране-│

│ │ │ │ние │

│ │железо │ 1,5 │для поставляе-│

│ │ │ │мого на хране-│

│ │ │ │ние │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин M1 │ 0,0005 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики <\*>: │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │пенициллины │ 0,004 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стрептомицин │ 0,2 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ 1,25 │в пересчете на│

│ │ │ │жир │

│ │ДДТ и его мета-│ 1,0 │то же │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 200 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 60 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│ 0,000003 │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬────────────────┬──────┬─────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│ Масса продукта │Пле- │Дрож-│Примечания│

│ продуктов │нМ, │ (г), в которой │сени, │жи, │ │

│ │КОЕ/г,│ не допускаются │КОЕ/г,│КОЕ/ │ │

│ │не бо-├─────┬────┬─────┤не │г, не│ │

│ │лее │БГКП │S. │Пато-│более │более│ │

│ │ │(ко- │au- │ген- │ │ │ │

│ │ │ли- │re -│ные, │ │ │ │

│ │ │фор- │us │в │ │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┼─────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┴─────┼──────────┤

│1.7.6.1. Масло │1 х │0,1 │1,0 │ 25 │ 50 в сумме │L. monocy-│

│вологодское и │1Е4 │ │ │ │ │togenes в │

│марочных сортов │ │ │ │ │ │25 г не │

│ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼────────────┼──────────┤

│1.7.6.2. Масло │1 х │0,01 │0,1 │ 25 │ 100 в сумме│То же │

│сладкосливочное │1Е5 │ │ │ │ │<\*> в кис-│

│и │<\*> │ │ │ │ │лосливоч- │

│кислосливочное, │ │ │ │ │ │ном масле │

│в т.ч. соленое, │ │ │ │ │ │не норми- │

│с массовой долей│ │ │ │ │ │руется │

│жира от 60% и │ │ │ │ │ │ │

│более │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┬─────┼──────────┤

│1.7.6.3. Масло │1 х │0,01 │0,1 │ 25 │ 100 │ 100 │L. monocy-│

│шоколадное │1Е5 │ │ │ │ │ │togenes в │

│ │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.7.6.4. Масло │2 х │0,001│0,01│ 25 │ 100 │ 100 │L. monocy-│

│из коровьего мо-│1Е5 │ │ │ │ │ │togenes в │

│лока (бутерброд-│ │ │ │ │ │ │25 г не │

│ное) с массовой │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│долей жира от 30│ │ │ │ │ │ │ся │

│до 59% │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.7.6.5. Масло │1 х │1,0 │ - │ 25 │ 200 │ - │ │

│коровье │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│топленое │ │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴─────┴────┴─────┴──────┴─────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.7. Жировые│Показатели │ │ │

│продукты на │окислительной │ │ │

│основе │порчи: │ │ │

│сочетания │кислотность │ 2,5 │0 Кеттстофера │

│животных, │жировой фазы │ │ммоль активно-│

│включая │перекисное │ 10 │го кислорода /│

│молочный жир, │число │ │кг в жировой │

│и │ │ │фазе │

│растительных ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│жиров │Токсичные │ │ │

│ │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,1 │с шоколадным │

│ │ │ 0,3 │компонентом │

│ │ │ │ │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ │ 0,2 │с шоколадным │

│ │ │ │компонентом │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ │медь │ 0,4 │для поставля- │

│ │ │ │емых на хране-│

│ │ │ │ние │

│ │железо │ 1,5 │то же │

│ │никель │ 0,7 │комбинирован- │

│ │ │ │ные масла с │

│ │ │ │гидрогенизиро-│

│ │ │ │ванным жиром │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин M1 │ 0,0005 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики <\*>: │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ 1,25 │в пересчете на│

│ │ │ │жир │

│ │ДДТ и его мета-│ 1,0 │то же │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 100 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 80 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│0,000002 │животный │

│ │ │ │жир смешанный │

│ │ │ │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬────────────────┬──────┬─────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│ Масса продукта │Пле- │Дрож-│Примечания│

│ продуктов │нМ, │ (г), в которой │сени, │жи, │ │

│ │КОЕ/г,│ не допускаются │КОЕ/г,│КОЕ/ │ │

│ │не бо-├─────┬────┬─────┤не │г, не│ │

│ │лее │БГКП │S. │Пато-│более │более│ │

│ │ │(ко- │au- │ген- │ │ │ │

│ │ │ли- │re- │ные, │ │ │ │

│ │ │фор- │us │в │ │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┼─────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.7.7.1. Жировые│1 х │0,01 │0,1 │ 25 │ 100 │ 100 │L. monocy-│

│продукты на │1Е5 │ │ │ │ │ │togenes в │

│основе │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│сочетания │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│животных, │ │ │ │ │ │ │ся │

│включая │ │ │ │ │ │ │ │

│молочный жир, и │ │ │ │ │ │ │ │

│растительных │ │ │ │ │ │ │ │

│жиров с массовой│ │ │ │ │ │ │ │

│долей жира от │ │ │ │ │ │ │ │

│60% и более │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼────┼─────┼──────┴─────┼──────────┤

│1.7.7.2. Жировые│ - │0,01 │0,01│ 25 │ 200 в сумме│то же │

│продукты на │ │ │ │ │ │ │

│основе │ │ │ │ │ │ │

│сочетания │ │ │ │ │ │ │

│животных, │ │ │ │ │ │ │

│включая │ │ │ │ │ │ │

│молочный жир, и │ │ │ │ │ │ │

│растительных │ │ │ │ │ │ │

│жиров с массовой│ │ │ │ │ │ │

│долей жира 30 - │ │ │ │ │ │ │

│59% │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴─────┴────┴─────┴────────────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.7.8. Жир пи-│Показатели │ │ │

│щевой из рыбы │окислительной │ │ │

│и морских мле-│порчи: │ │ │

│копитающих; │кислотное число│ 4,0 │мг КОН/г │

│жир морских │перекисное │ 10,0 │ммоль │

│млекопитающих │число │ │активного кис-│

│и рыбный в ка-│ │ │лорода/кг │

│честве диети- ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ческого (ле- │Токсичные │ │ │

│чебного и про-│элементы: │ │ │

│филактическо- │свинец │ 1,0 │ │

│го) питания │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,2 │ │

│ │ртуть │ 0,3 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ 0,1 │ │

│ │ДДТ и его │ 0,2 │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Полихлорирован-│ │ │

│ │ные бифенилы │ 3,0 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 80 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.3.6 │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

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

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

<\*\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

Примечание:

<\*\*\*> - 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):

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 │

└──────────────────────────────────────────┴─────────────────────┘

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

<\*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.8. Напитки

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.8.1. │К бутылированным питьевым водам предъявляются │

│Питьевая вода │требования в соответствии с СанПиН "Питьевая во- │

│бутилированная│да. Гигиенические требования к качеству воды, │

│(газированная │расфасованной в емкости. Контроль качества" (за- │

│и негазирован-│регистрированных в Минюсте России 26.04.2002, │

│ная) <\*> │регистрационный номер 3415) │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.8.2. Воды │Токсичные │ │ │

│питьевые │элементы: │ │ │

│минеральные │свинец │ 0,1 │ │

│природные │кадмий │ 0,01 │ │

│столовые, │ртуть │ 0,005 │ │

│лечебно- ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│столовые, │Радионуклиды │ │ │

│лечебные <\*\*> │<\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │

│ │Удельная │ │ │

│ │суммарная │ │ │

│ │альфа- │ │ │

│ │активность │ 0,2 │Бк/кг │

│ │ │ │ │

│ │Удельная │ │ │

│ │суммарная │ │ │

│ │бета- │ │ │

│ │активность │ 1,0 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микробиологи- │ │ │

│ │ческие показа- │ │ │

│ │тели: │ │ │

│ │КМАФАнМ │ 100 │КОЕ/см3, не │

│ │ │ │более │

│ │БГКП (колифор- │ │объем (см3), в│

│ │мы) │ 100 │котором не до-│

│ │ │ │пускаются; │

│ │ │ │проводится │

│ │ │ │3-кратное │

│ │ │ │исследование │

│ │ │ │по 100 см3 │

│ │БГКП (колифор- │ 100 │то же │

│ │мы) │ │ │

│ │фекальные │ │ │

│ │Pseudomonas │ 100 │то же │

│ │aeruginosa │ │ │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.8.2.1. Воды │Микробиологические показатели: │

│питьевые, ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│искусственно │БГКП │в 100 г не │ │

│минерализован-│(колиформы) │допускается │ │

│ные ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │патогенные │в 100 г не │ │

│ │микроорганизмы,│допускаются │ │

│ │в т.ч. │ │ │

│ │сальмонеллы │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Pseudomonas │в 100 г не │ │

│ │aeruginosa │допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │дрожжи, КОЕ/см3│не более 10 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │плесени, │не более 10 │ │

│ │КОЕ/см3 │ │ │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.8.3. Соки, │См. раздел "Плодоовощная продукция", п. 1.6.5 │

│напитки, │ │

│концентраты │ │

│овощные, │ │

│фруктовые, │ │

│ягодные и │ │

│зерновые │ │

│консервирован-│ │

│ные │ │

├──────────────┼─────────────────────────────────────────────────┤

│1.8.4. Напитки│См. раздел "Молоко и молочные продукты", п. 1.2.1│

│молокосодержа-│и 1.2.4 │

│щие │ │

├──────────────┼───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│1.8.5. Напитки│свинец │ 0,3 │ │

│безалкоголь- │мышьяк │ 0,1 │ │

│ные, в том │кадмий │ 0,03 │ │

│числе │ртуть │ 0,005 │ │

│сокосодержащие├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│и искусственно│Микотоксины: │ │ │

│минерализован-│Патулин │ 0,05 │сокосодержа- │

│ные │ │ │щие: │

│ │ │ │яблочный, │

│ │ │ │томатный, │

│ │ │ │облепиховый │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Кофеин │ 150 │для напитков, │

│ │ │ │содержащих ко-│

│ │ │ │феин │

│ │ │ 400 │для специали- │

│ │ │ │зированных на-│

│ │ │ │питков, содер-│

│ │ │ │жащих кофеин │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────│

│ │Хинин │ 85 │для напитков, │

│ │ │ │содержащих хи-│

│ │ │ │нин │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Общая │ 2,0 │г/л, не более │

│ │минерализация │ │- искусственно│

│ │ │ │минерализован-│

│ │ │ │ные напитки │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬─────────────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Объем или масса│Дрожжи и пле-│Примечания│

│ продуктов │нМ, │продукта (см3, │сени (сумма),│ │

│ │КОЕ/ │ г), в которых │КОЕ/г, см3, │ │

│ │см3, │не допускаются │не более │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.8.5.1. │ │ │ │ │ │

│Напитки │ 30 │ 333 │ 25 │ 100 │ │

│безалкогольные │ │ │ │ │ │

│непастеризован- │ │ │ │ │ │

│ные и без │ │ │ │ │ │

│консерванта со │ │ │ │ │ │

│сроком │ │ │ │ │ │

│стойкости менее │ │ │ │ │ │

│30 суток │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.8.5.2. │ │ │ │ │ │

│Напитки │ │ │ │ │ │

│безалкогольные │ │ │ │ │ │

│сокосодержащие │ │ │ │ │ │

│со сроком │ │ │ │ │ │

│стойкости │ │ │ │ │ │

│30 суток и │ │ │ │ │ │

│более: │ │ │ │ │ │

│- на сахарах │ - │ 100 │ 100 │ 15 <\*> │<\*> │

│ │ │ │ │ │КОЕ/100 │

│ │ │ │ │ │см3, не │

│ │ │ │ │ │более │

│- на │ 100 │ 100 │ 100 │ - │<\*> │

│подсластителях │ <\*> │ │ │ │количество│

│ │ │ │ │ │мезофиль- │

│ │ │ │ │ │ных │

│ │ │ │ │ │аэробных │

│ │ │ │ │ │микроорга-│

│ │ │ │ │ │низмов, │

│ │ │ │ │ │КОЕ/100 │

│ │ │ │ │ │см3, │

│ │ │ │ │ │не более │

│- сокосодержащие│ - │ 100 │ 100 │ 40 <\*> │<\*> объем │

│ │ │ │ │ │(см3), в │

│ │ │ │ │ │котором не│

│ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.8.5.3. │ │ │ │ │ │

│Концентраты │5 х │ 1,0 │ 25 │ 10 <\*\*> │<\*> кроме │

│(жидкие, │1Е4 │ │ │ │концентра-│

│пастообразные), │<\*> │ │ │ │тов, │

│смеси │ │ │ │ │содержащих│

│(порошкообраз- │ │ │ │ │бикарбонат│

│ные, │ │ │ │ │натрия │

│таблетированные,│ │ │ │ │<\*\*> объем│

│гранулированные │ │ │ │ │(см3), │

│и т.п.) для │ │ │ │ │масса (г),│

│безалкогольных │ │ │ │ │в которых │

│напитков в │ │ │ │ │не допу- │

│потребительской │ │ │ │ │скаются │

│таре │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.8.5.4. │ │ │ │ │ │

│Смеси сухого │5 х │ 1,0 │ 25 │ 100 - дрожжи│ │

│растительного │1Е5 │ │ │ 100 - плесе-│ │

│сырья для │ │ │ │ ни │ │

│приготовления │ │ │ │ │ │

│горячих │ │ │ │ │ │

│безалкогольных │ │ │ │ │ │

│напитков │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.8.5.5. │ │ │ │ │ │

│Сиропы │ - │ 1,0 │ 25 │ 50 <\*> │<\*> │

│непастеризован- │ │ │ │ │КОЕ/10 │

│ные │ │ │ │ │см3, не │

│ │ │ │ │ │более │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────────┼──────────┤

│1.8.5.6. │ │ │ │ │ │

│Сиропы │ - │ 1,0 │ 25 │ 40 <\*> │<\*> объем,│

│пастеризованные,│ │ │ │ │см3, в │

│горячего розлива│ │ │ │ │котором не│

│ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┴──────┴────────┴─────────────┴──────────┤

│1.8.5.7. │ │

│Концентраты, │Должны удовлетворять требованиям промышленной│

│фасованные │стерильности для консервов группы "Г" в│

│методом │соответствии с Приложением 8 к настоящим│

│асептического │санитарным правилам │

│розлива │См. раздел "Плодоовощная продукция", │

│ │п. 1.6.5.8 │

└────────────────┴───────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.8.6. │Токсичные │ │ │

│Напитки │элементы: │ │ │

│брожения │свинец │ 0,3 │ │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ртуть │ 0,005 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬─────────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Объем или масса про- │ Примечания │

│ продуктов │нМ, │дукта (см3, г), в ко- │ │

│ │КОЕ / │торых не допускаются │ │

│ │см3, ├──────┬──────┬────────┤ │

│ │не бо-│БГКП │Пато- │Дрожжи и│ │

│ │лее │(коли-│ген- │плесени │ │

│ │ │формы)│ные, в│ │ │

│ │ │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │саль- │ │ │

│ │ │ │монел-│ │ │

│ │ │ │лы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.8.6.1. │ │ │ │ │ │

│Квасы │ │ │ │ │ │

│нефильтрованные:│ │ │ │ │ │

│- в кегах │ - │ 3,0 │ 25 │ - │ │

│- разливные │ - │ 1,0 │ 25 │ - │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│Квасы │ │ │ │ │ │

│фильтрованные │ │ │ │ │ │

│непастеризован- │ │ │ │ │ │

│ные: │ │ │ │ │ │

│- в полимерных │ - │ 10,0 │ 25 │ - │ │

│бутылках (ПЭТФ) │ │ │ │ │ │

│- в кегах │ - │ 3,0 │ 25 │ - │ │

│- разливные │ - │ 1,0 │ 25 │ - │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│Квасы │ 10 │ 10,0 │ 25 │ 100 │ │

│фильтрованные │ │ │ │ │ │

│пастеризованные │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.8.6.2. │ │ │ │ │ │

│Напитки │ │ │ │ │ │

│брожения │ │ │ │ │ │

│слабоалкогольные│ │ │ │ │ │

│нефильтрованные:│ │ │ │ │ │

│- в кегах │ - │ 3,0 │ 25 │ - │ │

│- разливные │ - │ 1,0 │ 25 │ - │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.8.6.3. │ │ │ │ │ │

│Напитки │ │ │ │ │ │

│брожения │ │ │ │ │ │

│слабоалкогольные│ │ │ │ │ │

│фильтрованные │ │ │ │ │ │

│непастеризован- │ │ │ │ │ │

│ные: │ │ │ │ │ │

│- в полимерных │ - │ 10,0 │ 25 │ - │ │

│бутылках (ПЭТФ и│ │ │ │ │ │

│др.) │ │ │ │ │ │

│- в кегах │ - │ 3,0 │ 25 │ - │ │

│- разливные │ - │ 1,0 │ 25 │ - │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.8.6.4. │ │ │ │ │ │

│Напитки брожения│ 10 │ 10 │ 25 │ 100 │ │

│слабоалкогольные│ │ │ │ │ │

│фильтрованные │ │ │ │ │ │

│пастеризованные │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴──────┴────────┴─────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.8.7. │Токсичные │ │ │

│Пиво, вино, │элементы: │ │ │

│водка, │свинец │ 0,3 │ │

│слабоалкоголь-│мышьяк │ 0,2 │ │

│ные и другие │кадмий │ 0,03 │ │

│спиртные │ртуть │ 0,005 │ │

│напитки ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Метиловый спирт│ 0,05 │%, не более │

│ │ │ │(объемная доля│

│ │ │ │в пересчете на│

│ │ │ │безводный │

│ │ │ │спирт) - │

│ │ │ │водки, спирты │

│ │ │ │этиловые │

│ │ │ │пищевые │

│ │ │ │г/дм3, не │

│ │ │ │более │

│ │ │ 1,0 │(коньяки, │

│ │ │ │коньячные │

│ │ │ │спирты) │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Хинин │ 300 │спиртные │

│ │ │ │напитки, │

│ │ │ │содержащие │

│ │ │ │хинин │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │ 0,003 │пиво │

│ │НДЭА │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬─────────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Объем или масса про- │ Примечания │

│ продуктов │нМ, │дукта (см3, г), в ко- │ │

│ │КОЕ / │торых не допускаются │ │

│ │см3, ├──────┬──────┬────────┤ │

│ │не бо-│БГКП │Пато- │Дрожжи и│ │

│ │лее │(коли-│ген- │плесени │ │

│ │ │формы)│ные, в│ │ │

│ │ │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │саль- │ │ │

│ │ │ │монел-│ │ │

│ │ │ │лы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.8.7.1. │ │ │ │ │ │

│Пиво разливное │ - │ 1,0 │ 25 │ - │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│1.8.7.2. │ │ │ │ │ │

│Пиво │ │ │ │ │ │

│непастеризован- │ │ │ │ │ │

│ное: │ │ │ │ │ │

│- в кегах │ │ 3,0 │ 25 │ - │ │

│- в бутылках │ │ 10,0 │ 25 │ - │ │

├────────────────┼──────┼──────┼──────┼────────┼─────────────────┤

│Пиво │ 500 │ 10 │ 25 │ 40 │ │

│пастеризованное │ │ │ │ │ │

│и обеспложенное │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴──────┴────────┴─────────────────┘

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

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

<\*\*> При превышении суммарных показателей активности проводится анализ содержания радионуклидов в соответствии с НРБ-99/2009.

1.9. Другие продукты

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.1. │Токсичные │ │ │

│Изоляты, │элементы: │ │ │

│концентраты, │свинец │ 1,0 │ │

│гидролизаты и │мышьяк │ 1,0 │ │

│текстураты │кадмий │ 0,2 │ │

│растительных │ртуть │ 0,03 │ │

│белков; ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│пищевой шрот и│Микотоксины: │ │ │

│мука с │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│различным ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│содержанием │дезоксинивале- │ 0,7 │из пшеницы │

│жира из семян │нол │ 1,0 │из ячменя │

│бобовых, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│масличных и │зеараленон │ 1,0 │из пшеницы, │

│нетрадиционных│ │ │ячменя, │

│культур │ │ │кукурузы │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,5 │из зерновых, │

│ │гексан │ │кукурузы, │

│ │(альфа-, бета-,│ │бобовых (кроме│

│ │гамма-изомеры) │ │сои), │

│ │ │ │подсолнечника │

│ │ │ │и арахиса │

│ │ │ 0,4 │из льна, │

│ │ │ │горчицы, рапса│

│ │ │ 0,2 │из сои, │

│ │ │ │хлопчатника │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,15 │из │

│ │болиты │ │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 │ 0,5 │то же │

│ │трипсина │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬────────────────────────────┬───────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│ Масса продукта (г), │Примечание │

│ продуктов │нМ, │ в которой не допускаются │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬─────┬────────┬──────┤ │

│ │не бо-│БГКП │S. │Патоген-│Суль- │ │

│ │лее │(коли-│aure-│ные, в │фитре-│ │

│ │ │формы)│us │т.ч. │дуци- │ │

│ │ │ │ │сальмо- │рующие│ │

│ │ │ │ │неллы │клост-│ │

│ │ │ │ │ │ридии │ │

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│1.9.1.1. │ │ │ │ │ │ │

│Изоляты, │5,0 х │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │ 0,1 │дрожжи и │

│концентраты │1Е4 │ │ │ │ │плесени - │

│растительных │<\*> │ │ │ │ │100 КОЕ/г, │

│белков, мука │ │ │ │ │ │не более; │

│соевая │ │ │ │ │ │<\*> │

│ │ │ │ │ │ │5 х 1Е3 -│

│ │ │ │ │ │ │для детских│

│ │ │ │ │ │ │продуктов │

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│1.9.1.2. │ │ │ │ │ │ │

│Гидролизат │1 х │ 1,0 │ - │ 25 │ - │дрожжи и │

│белковый │1Е3 │ │ │ │ │плесени в │

│ферментативный │ │ │ │ │ │1 г не │

│из соевого сырья│ │ │ │ │ │допускаются│

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│1.9.1.3. │ │ │ │ │ │ │

│Концентрат │5 х │ 0,1 │ - │ 25 │ - │плесени - │

│белковый │1Е4 │ │ │ │ │10 КОЕ/г, │

│подсолнечный │ │ │ │ │ │не более │

│пищевой │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│1.9.1.4. Концен-│2,5 х │ 0,1 │ 0,1 │ 25 │ 0,1 │дрожжи и │

│трат соевого │1Е4 │ │ │ │ │плесени - │

│белка, мука сое-│ │ │ │ │ │100 КОЕ/г, │

│вая текстуриро- │ │ │ │ │ │не более │

│ванные │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴─────┴────────┴──────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.2. │Токсичные │ │ │

│Концентраты │элементы: │ │ │

│молочных │свинец │ 0,3 │ │

│сывороточных │мышьяк │ 1,0 │ │

│белков, │кадмий │ 0,2 │ │

│казеин, │ртуть │ 0,03 │ │

│казеинаты, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│гидролизаты │Микотоксины: │ │ │

│молочных │афлатоксин М1 │ 0,0005 │ │

│белков ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ 1,25 │в пересчете на│

│ │гамма-изомеры) │ │жир │

│ │ДДТ и его мета-│ 1,0 │то же │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики │ │ │

│ │<\*>: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие │

│ │ │ │с 01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │пенициллины │ 0,004 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стрептомицин │ 0,2 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬────────────────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │

│ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │неллы │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼────────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼────────────────────────┤

│1.9.2.1. │ │ │ │ │

│Казеинаты │5 х │ 0,1 │ 25 │сульфитредуцирующие │

│пищевые │1Е4 │ │ │клостридии в 0,01 г не │

│ │ │ │ │допускаются │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼────────────────────────┤

│1.9.2.3. │ │ │ │ │

│Концентрат │5 х │ 1,0 │ 25 │S. aureus в 0,1 г не │

│сывороточный │1Е4 │ │ │допускается │

│белковый │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼────────────────────────┤

│1.9.2.4. │ │ │ │ │

│Концентрат │2,5 х │ 1,0 │ 25 │S. aureus в 1 г не │

│альбуминоказеи- │1Е3 │ │ │допускается │

│новый │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.3. │Токсичные │ │ │

│Концентраты │элементы: │ │ │

│белков крови │свинец │ 1,0 │ │

│(сухой │мышьяк │ 1,0 │ │

│концентрат │кадмий │ 0,1 │ │

│плазмы, │ртуть │ 0,03 │ │

│сыворотки, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│альбумин │Антибиотики │ │ │

│пищевой) │<\*>: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│См. раздел "Мясо и мясопродукты", пп. 1.1.2.2 и 1.1.2.3 │

└────────────────────────────────────────────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.4. │Токсичные │ │ │

│Зародыши семян│элементы: │ │ │

│зерновых, │свинец │ 1,0 │ │

│зернобобовых и│мышьяк │ 0,2 │ │

│других │кадмий │ 0,1 │ │

│культур, │ртуть │ 0,03 │ │

│хлопья и шрот ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│из них, отруби│Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │дезоксинивале- │ 0,7 │из пшеницы │

│ │нол │ 1,0 │из ячменя │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │зеараленон │ 1,0 │из пшеницы, │

│ │ │ │ячменя, │

│ │ │ │кукурузы │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,5 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,02 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Олигосахара │по п. 1.9.1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Ингибитор │то же │ │

│ │трипсина │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Вредные │ │ │

│ │примеси: │ │ │

│ │Загрязненность │не допускаются │ │

│ │и зараженность │ │ │

│ │вредителями │ │ │

│ │хлебных запасов│ │ │

│ │(насекомые, │ │ │

│ │клещи) │ │ │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

┌────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬─────────┬──────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Плесени, │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │КОЕ в 1 г│ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │ │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.4.1. │ │ │ │ │ │

│Отруби пищевые │5 х │ 0,1 │ 25 │ 100 │с термической │

│из зерновых │1Е4 │ │ │ │обработкой │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.4.2. │ │ │ │ │ │

│Пищевые волокна │5 х │ 0,1 │ 25 │ 50 │ │

│из отрубей; │1Е4 │ │ │ │ │

│шрот из овощей, │ │ │ │ │ │

│фруктовые │ │ │ │ │ │

│выжимки │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴─────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.5. │Токсичные │ │ │

│Продукты │элементы: │ │ │

│белковые из │свинец │ 0,2 │в пересчете на│

│семян │кадмий │ 0,1 │сухое вещество│

│зерновых, │мышьяк │ 0,2 │ │

│зернобобовых и│ртуть │ 0,03 │ │

│других ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│культур: │Микотоксины: │ │ │

│- напитки, │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│в т.ч. сква- ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│шенные; │дезоксинивале- │ 0,7 │из пшеницы │

│тофу и окара │нол │ 1,0 │из ячменя │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │зеараленон │ 1,0 │из пшеницы, │

│ │ │ │ячменя, │

│ │ │ │кукурузы │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │в пересчете на│

│ │гексан │ │сухое вещество│

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,01 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │ртутьорганичес-│не допускаются │ │

│ │кие пестициды │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Олигосахара │по п. 5.9.1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Ингибитор │по п. 5.9.1 │ │

│ │трипсина │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- напитки │Токсичные │ │в пересчете на│

│концентриро- │элементы: │ │сухое вещество│

│ванные, │свинец │ 0,2 │ │

│сгущеные и │кадмий │ 0,1 │ │

│сухие; тофу и │мышьяк │ 0,2 │ │

│окара сухие │ртуть │ 0,03 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин B1 │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │дезоксинивале- │ 0,7 │из пшеницы │

│ │нол │ 1,0 │из ячменя │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │зеараленон │ 1,0 │из пшеницы, │

│ │ │ │ячменя, │

│ │ │ │кукурузы │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │в пересчете на│

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │сухое вещество│

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ 0,01 │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ не допускаются │ │

│ │болиты │ │ │

│ │ртутьорганичес-│ │ │

│ │кие пестициды │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬────────────────────────────┬───────────┤

│ Индекс, группы │КМАФА-│Масса продукта (г), в кото- │Примечание │

│ продуктов │нМ, │рой не допускаются │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬─────┬────────┬──────┤ │

│ │не бо-│БГКП │S. │Патоген-│ B. │ │

│ │лее │(коли-│aure-│ные, в │cereus│ │

│ │ │формы)│us │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│1.9.5.1. │ │ │ │ │ │ │

│Напитки из бобов│ │ │ │ │ │ │

│сои │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┴──────┴─────┴────────┴──────┴───────────┤

│- напитки │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│соевые │стерильности для консервов группы "А" в │

│асептического │соответствии с Приложением 8 к настоящим │

│розлива │санитарным правилам │

├────────────────┼──────┬──────┬─────┬────────┬──────┬───────────┤

│- напитки │5 х │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ 0,1 │<\*> 1,0 - │

│соевые, │1Е4 │ <\*> │ │ │ │со сроками │

│коктейли, │ │ │ │ │ │годности │

│охлажденные и │ │ │ │ │ │более 72 │

│замороженные │ │ │ │ │ │часов; │

│десерты │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │10, КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │не более │

│- напитки соевые│ - │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ 0,1 │<\*> то же; │

│сквашенные │ │ <\*> │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │10, │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│ │ │ │ │ │ │10, │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │более │

├────────────────┼──────┼──────┼─────┼────────┼──────┼───────────┤

│1.9.5.2. │ │ │ │ │ │ │

│Продукты │5 х │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ 0,1 │<\*> то же; │

│белковые соевые │1Е4 │ <\*> │ │ │ │<\*\*> с │

│(тофу) │<\*\*> │ │ │ │ │применением│

│ │ │ │ │ │ │заквасочных│

│ │ │ │ │ │ │культур - │

│ │ │ │ │ │ │не нормиру-│

│ │ │ │ │ │ │ется; │

│ │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │10 и дрожжи│

│ │ │ │ │ │ │- 50, │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │более │

│- окара │5 х │ 0,01│ 1,0 │ 25 │ 0,1 │плесени - │

│ │1Е4 │ │ │ │ │10 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │не более │

└────────────────┴──────┴──────┴─────┴────────┴──────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.6. │Токсичные │ │ │

│Загустители, │элементы: │ │ │

│стабилизаторы,│свинец │ 2,0 │каррагинан, │

│желирующие │ │ │гуммиарабик, │

│агенты │ │ │камеди: │

│(пектин, агар,│ │ │рожкового │

│альгинаты, │ │ │дерева, │

│каррагинан, │ │ │гуаровая, │

│камеди и др.) │ │ │ксантановая, │

│ │ │ │гелановая, │

│ │ │ │конжаковая │

│ │ │ │мука │

│ │ │ 5,0 │агар, альгина-│

│ │ │ │ты │

│ │ │ 10,0 │пектин, │

│ │ │ │камеди: │

│ │ │ │гхати, тары, │

│ │ │ │карайи │

│ │мышьяк │ 3,0 │пектин, агар, │

│ │ │ │альгинаты, │

│ │ │ │каррагинан, │

│ │ │ │камеди: │

│ │ │ │гхати, тары, │

│ │ │ │карайи, │

│ │ │ │гелановая, │

│ │ │ │конжаковая │

│ │ │ │мука │

│ │кадмий │ 1,0 │каррагинан │

│ │ртуть │ 1,0 │то же │

│ │медь │ 50 │пектин │

│ │цинк │ 25 │пектин │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пентахлорфенол:│не допускается │гуаровая │

│ │ │(менее 0,001 │камедь, камедь│

│ │ │мг/кг) │рожкового │

│ │ │ │дерева, │

│ │ │ │трагакант │

│ │ │ │камедь, карайи│

│ │ │ │камедь, тары │

│ │ │ │камедь, гхатти│

│ │ │ │камедь │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬─────────┬──────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Плесени, │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │КОЕ в 1 г│ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │ │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.6.1. │ │ │ │ │ │

│Пектин: │ │ │ │ │ │

│- для продуктов │5 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │дрожжи - 50 │

│детского и │1Е2 │ │ │ │КОЕ/г, не │

│диетического │ │ │ │ │более; │

│питания │ │ │ │ │ │

│- для продуктов │5 х │ 0,1 │ 25 │ 100 │дрожжи - 100 │

│массового │1Е4 │ │ │ │КОЕ/г, не │

│потребления │ │ │ │ │более │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.6.2. │ │ │ │ │ │

│Агар пищевой, │5 х │ 1,0 │ 25 │ 100 │ │

│агароид, │1Е4 │ │ │ │ │

│фурцеллярин, │ │ │ │ │ │

│альгинат натрия │ │ │ │ │ │

│пищевой │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.6.3. │ │ │ │ │ │

│Каррагинан │5 х │ 1,0 │ 25 │ 100 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.6.4. │ │ │ │ │ │

│Загустители и │5 х │ 1,0 │ 25 │ 500 │дрожжи и │

│стабилизаторы на│1Е3 │ │ │ <\*> │плесени в │

│основе камедей │ │ │ │ │сумме │

│(гуаровой, │ │ │ │ │ │

│ксантановой и │ │ │ │ │ │

│др.) │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴─────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.7. │Токсичные │ │ │

│Желатин, │элементы: │ │ │

│концентраты │свинец │ 2,0 │ │

│соединительно-│мышьяк │ 1,0 │ │

│тканных белков│кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,05 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ 0,1 │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬────────────────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │

│ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │неллы │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼────────────────────────┤

│1.9.7.1. │ │ │ │ │

│Желатин пищевой:│ │ │ │ │

│- для продуктов │1 х │ 1,0 │ 25 │ │

│детского и │1Е4 │ │ │ │

│диетического │ │ │ │ │

│питания │ │ │ │ │

│- для продуктов │1 х │ 0,01│ 25 │ │

│массового │1Е5 │ │ │ │

│потребления │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴────────────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.8. │Токсичные │ │ │

│Крахмалы, │элементы: │ │ │

│патока и │свинец │ 0,5 │ │

│продукты их │мышьяк │ 0,5 │ │

│переработки │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,5 │кукурузные │

│ │гексан │ 0,1 │картофельные │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,05 │кукурузные │

│ │болиты │ 0,1 │картофельные │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬───────┬────────┬───────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Дрожжи,│Плесени,│Приме- │

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │КОЕ/г, │ КОЕ/г, │чание │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │ не │не более│ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ более │ │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│1.9.8.1. │ │ │ │ │ │ │

│Крахмал сухой, │1 х │ 0,01 │ 25 │ 500 │ 500 │ │

│(картофельный, │1Е5 │ │ │ │ │ │

│кукурузный, │ │ │ │ │ │ │

│гороховый) │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│1.9.8.2. │ │ │ │ │ │ │

│Крахмал │1 х │ 0,1 │ 25 │ 250 │ 250 │ │

│амилопектиновый │1Е4 │ │ │ │ │ │

│набухающий, │ │ │ │ │ │ │

│крахмал │ │ │ │ │ │ │

│экструзионный │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│1.9.8.3. │ │ │ │ │ │ │

│Патока │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│низкоосахаренная│1Е4 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│1.9.8.4. │ │ │ │ │ │ │

│Мальтин, │5 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│мальтодекстрины │1Е4 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│1.9.8.5. │ │ │ │ │ │ │

│Концентрат │5 х │ 1,0 │ 50 │ 50 │ 100 │S. au- │

│лактулозы │1Е3 │ │ │ │ │reus в │

│ │ │ │ │ │ │1,0 г │

│ │ │ │ │ │ │не до- │

│ │ │ │ │ │ │пуска- │

│ │ │ │ │ │ │ется │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│1.9.8.6. │ │ │ │ │ │ │

│Глюкозо - │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│фруктозный сироп│1Е5 │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼───────┼────────┼───────┤

│1.9.8.7. │ │ │ │ │ │ │

│Глюкоза │1 х │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 100 │ │

│гранулированная │1Е4 │ │ │ │ │ │

│с соковыми │ │ │ │ │ │ │

│добавками │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴───────┴────────┴───────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.9. │Токсичные │ │ │

│Дрожжи │элементы: │ │ │

│пищевые, │свинец │ 1,0 │ │

│биомасса │мышьяк │ 0,2 │ │

│одноклеточных │кадмий │ 0,2 │ │

│растений, │ртуть │ 0,03 │ │

│бактериальные │ │ │ │

│стартовые │ │ │ │

│культуры │ │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├───────────────────────┬─────────────────────┬──────────────────┤

│ Индекс, группа │Масса продукта (г), в│ Примечание │

│ продуктов │в которой не допуска-│ │

│ │ются │ │

│ ├──────┬─────┬────────┤ │

│ │БГКП │S. │Патоген-│ │

│ │(коли-│aure-│ные, в │ │

│ │формы)│us │т.ч. │ │

│ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │неллы │ │

├───────────────────────┼──────┼─────┼────────┼──────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├───────────────────────┼──────┼─────┼────────┼──────────────────┤

│1.9.9.1. │ │ │ │ │

│Дрожжи хлебопекарные │ 0,01 │ 0,1 │ 25 │ │

│сухие │ │ │ │ │

├───────────────────────┼──────┼─────┼────────┼──────────────────┤

│1.9.9.2. │ │ │ │ │

│Дрожжи хлебопекарные │ 0,001│ 0,1 │ 25 │плесени - 100 │

│прессованные │ │ │ │КОЕ/г, не более │

├───────────────────────┼──────┼─────┼────────┼──────────────────┤

│1.9.9.3. │ │ │ │ │

│Стартовые культуры │ 1,0 │ 1,0 │ 10 │сульфитредуцирую- │

│лиофильно высушенные │ │ │ │щие клостридии в │

│(для производства │ │ │ │1 г не допускают- │

│ферментированных мясных│ │ │ │ся; количество │

│продуктов) │ │ │ │микроорганизмов │

│ │ │ │ │технологической │

│ │ │ │ │микрофлоры не │

│ │ │ │ │менее 1Е9 - для │

│ │ │ │ │культур, 1Е10 │

│ │ │ │ │КОЕ / см3 - для │

│ │ │ │ │концентратов; │

│ │ │ │ │дрожжи - 10 и │

│ │ │ │ │плесени - 10 │

│ │ │ │ │КОЕ/г, не более │

├───────────────────────┼──────┼─────┼────────┼──────────────────┤

│1.9.9.5. │ │ │ │ │

│Биомасса одноклеточных │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │КМАФАнМ - │

│растений, дрожжей для │ │ │ │1 х 1Е4 КОЕ/г, │

│промпереработки │ │ │ │не более; │

│ │ │ │ │дрожжи - 50 и │

│ │ │ │ │плесени - 50 КОЕ /│

│ │ │ │ │г, не более; │

│ │ │ │ │наличие живых │

│ │ │ │ │клеток продуцента │

│ │ │ │ │в 1 г │

│ │ │ │ │не допускается │

└───────────────────────┴──────┴─────┴────────┴──────────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.10. │Токсичные │ │ │

│Бульоны │элементы: │ │ │

│пищевые сухие │свинец │ 1,0 │ │

│ │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,2 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ 0,1 │в пересчете на│

│ │гамма-изомеры) │ │исходный │

│ │ │ │продукт │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микробиологи- │ по п. 1.9.14.7 │ │

│ │ческие показа- │ │ │

│ │тели │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.11. │Токсичные │ │ │

│Ксилит, │элементы: │ │ │

│сорбит, маннит│свинец │ 1,0 │ │

│и др. │мышьяк │ 2,0 │ │

│сахароспирты │кадмий │ 0,05 │ │

│ │ртуть │ 0,01 │ │

│ │никель │ 2,0 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬─────────┬──────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Плесени, │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │КОЕ/г, не│ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │ более │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.11.1. │ │ │ │ │ │

│Ксилит, сорбит, │ │ │ │ │ │

│маннит и др. │1 х │ 1,0 │ 25 │1 х 1Е2 │ │

│сахароспирты │1Е4 │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴─────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.12. │ │ │ │

│Соль │Токсичные │ │ │

│поваренная и │элементы: │ │ │

│лечебно-профи-│свинец │ 2,0 │ │

│лактическая │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │"Экстра", │

│ │ │ 0,01 │лечебно - │

│ │ │ │профилактичес-│

│ │ │ │кая │

│ │ │ ├──────────────┤

│ │йод │ 0,04 │мг/г, │

│ │ │ │йодированная; │

│ │ │ │при определе- │

│ │ │ │нии допустимый│

│ │ │ │уровень - │

│ │ │ │0,04 +/- 0,015│

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.13. │ │ │ │

│Аминокислоты │Токсичные │ │ │

│кристалличес- │элементы: │ │ │

│кие и смеси из│свинец │ 1,0 │ │

│них │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────┬─────────┬──────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта │Плесени, │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │(г), в которой │КОЕ/г, не│ │

│ │КОЕ/г,│не допускаются │ более │ │

│ │не бо-├──────┬────────┤ │ │

│ │лее │БГКП │Патоген-│ │ │

│ │ │(коли-│ные, в │ │ │

│ │ │формы)│т.ч. │ │ │

│ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼────────┼─────────┼──────────────┤

│1.9.13.1. │ │ │ │ 1 │ │

│Аминокислоты │1 х │ 1,0 │ 25 │ 10 │ │

│кристаллические │1Е3 │ │ │ │ │

│и смеси из них │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴────────┴─────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.9.14. │ │ │ │

│Концентраты │Токсичные │в пересчете на │ │

│пищевые │элементы <\*\*> │исходный продукт │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды │ │ │

│ │<\*\*> │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┴──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│в пересчете на исходный продукт │

│ │ │(в пересчете на жир) │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬───────────────────────┬─────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА │ Масса продукта │Пле- │Примечание│

│ продуктов │нМ, │ (г), в которой │сени,│ │

│ │КОЕ/г,│ не допускаются │КОЕ /│ │

│ │не бо-├─────┬──────┬────┬─────┤г, │ │

│ │лее │БГКП │Суль- │S. │Пато-│не │ │

│ │ │(ко- │фитре-│au- │ген- │более│ │

│ │ │ли- │дуци- │re- │ные, │ │ │

│ │ │фор- │рующие│us │в │ │ │

│ │ │мы) │клост-│ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ридии │ │саль-│ │ │

│ │ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │ │неллы│ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.1. │ │ │ │ │ │ │ │

│Соусы кулинарные│1 х │ 0,01│ 1,0 │1,0 │ 25 │ 100 │ │

│порошкообразные │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│(тепловой сушки)│ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.2. │ │ │ │ │ │ │ │

│Вкусовые │1 х │ 0,01│ 1,0 │ - │ 25 │ 100 │B. cereus │

│приправы │1Е4 │ │ │ │ │ │- 100 │

│порошкообразные │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│с овощными │ │ │ │ │ │ │не более │

│добавками, │ │ │ │ │ │ │ │

│специями и │ │ │ │ │ │ │ │

│пряностями │ │ │ │ │ │ │ │

│(тепловой сушки)│ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.4. │ │ │ │ │ │ │ │

│Концентраты │5 х │ 0,1 │ - │ 0,1│ 25 │ 100 │ │

│обеденных блюд, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│не требующие │ │ │ │ │ │ │ │

│варки (супы │ │ │ │ │ │ │ │

│инстант) │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.5. │ │ │ │ │ │ │ │

│Первые и вторые │5 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ 25 │ 100 │B. cereus │

│обеденные блюда │1Е4 │ │ │ │ │ │- 100 │

│экструзионной │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, │

│технологии, не │ │ │ │ │ │ │не более │

│требующие варки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.6. │ │ │ │ │ │ │ │

│Супы сухие │5 х │ 0,01│ 0,01│ - │ 25 │ 500 │ │

│многокомпонент- │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│ные, требующие │ │ │ │ │ │ │ │

│варки (овощные с│ │ │ │ │ │ │ │

│копченостями, │ │ │ │ │ │ │ │

│мясные и куриные│ │ │ │ │ │ │ │

│с макаронными │ │ │ │ │ │ │ │

│изделиями, │ │ │ │ │ │ │ │

│мясные и куриные│ │ │ │ │ │ │ │

│- пюре, овощные │ │ │ │ │ │ │ │

│- пюре) │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.8. │ │ │ │ │ │ │ │

│Супы сухие │5 х │0,001│ 0,01│ - │ 25 │ 500 │ │

│грибные, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│требующие варки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.7. │ │ │ │ │ │ │ │

│Бульоны - │5 х │1,0 │ 0,01│ │ 25 │ 200 │ │

│концентраты │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│сухие с │ │ │ │ │ │ │ │

│пряностями, │ │ │ │ │ │ │ │

│требующие варки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.9. │ │ │ │ │ │ │ │

│Концентраты каш │1 х │ 0,01│ - │ - │ 25 │ 100 │B. cereus │

│сухие быстрого │1Е4 │ │ │ │ │ │- 100 и │

│приготовления │ │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│ │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │ │не более │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.10. │ │ │ │ │ │ │ │

│Кисели плодово- │1 х │ 0,01│ - │ - │ 25 │ 500 │дрожжи - │

│ягодные сухие │1Е5 │ │ │ │ │ │500 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │ │не более │

├────────────────┼──────┼─────┼──────┼────┼─────┼─────┼──────────┤

│1.9.14.11. │ │ │ │ │ │ │ │

│Сухие продукты │5 х │ 0,1 │ - │ 1,0│ 25 │ 100 │B. cereus │

│для профилакти- │1Е3 │ │ │ │ │ │- 10 и │

│ческого питания │ │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│- смеси │ │ │ │ │ │ │10, КОЕ/г,│

│крупяные, │ │ │ │ │ │ │не более │

│молочные, мясные│ │ │ │ │ │ │ │

│(экструзионной │ │ │ │ │ │ │ │

│технологии) │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┴──────┴─────┴──────┴────┴─────┴─────┴──────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬─────────────────────────────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в которой│Примечания│

│ продуктов │нМ, │ не допускаются │ │

│ │КОЕ/г,├─────┬─────┬────┬──────┬─────┤ │

│ │не бо-│БГКП │ E. │S. │Prote-│Пато-│ │

│ │лее │(ко- │coli │au- │us │ген- │ │

│ │ │ли- │ │re- │ │ные, │ │

│ │ │фор- │ │us │ │в │ │

│ │ │мы) │ │ │ │т.ч. │ │

│ │ │ │ │ │ │саль-│ │

│ │ │ │ │ │ │мо- │ │

│ │ │ │ │ │ │неллы│ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15. │ │ │ │ │ │ │ │

│Готовые │ │ │ │ │ │ │ │

│кулинарные │ │ │ │ │ │ │ │

│изделия, в том │ │ │ │ │ │ │ │

│числе продукция │ │ │ │ │ │ │ │

│для │ │ │ │ │ │ │ │

│общественного и │ │ │ │ │ │ │ │

│социального │ │ │ │ │ │ │ │

│питания │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.1. │ │ │ │ │ │ │ │

│Салаты из сырых │ │ │ │ │ │ │ │

│овощей и │ │ │ │ │ │ │ │

│фруктов: │ │ │ │ │ │ │ │

│- без заправки │1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 1,0│ - │ 25 │L. monocy-│

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │togenes │

│ │ │ │ │ │ │ │в 25 г не │

│ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ся; │

│- с заправками │5 х │ 0,1 │ 1,0 │ 1,0│ - │ 25 │то же; │

│(майонез, соусы │1Е4 │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│и др.) │ │ │ │ │ │ │500, с │

│ │ │ │ │ │ │ │консерван-│

│ │ │ │ │ │ │ │тами - │

│ │ │ │ │ │ │ │200 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │ │не более; │

│ │ │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │ │50 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │ │не более │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.2. │ │ │ │ │ │ │ │

│Салаты из сырых │ │ │ │ │ │ │ │

│овощей с │ │ │ │ │ │ │ │

│добавлением яиц,│ │ │ │ │ │ │ │

│консервированных│ │ │ │ │ │ │ │

│овощей, плодов и│ │ │ │ │ │ │ │

│т.д.: │ │ │ │ │ │ │ │

│- без заправки и│1 х │ 0,01│ 0,1 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │L. monocy-│

│без добавления │1Е5 │ │ │ │ │ │togenes │

│соленых овощей │ │ │ │ │ │ │в 25 г не │

│ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ся; │

│- с заправками │1 х │ 0,01│ 0,1 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │то же; │

│(майонез, соусы │1Е5 │ │ │ │ │ │дрожжи - │

│и др.) │ │ │ │ │ │ │500, с │

│ │ │ │ │ │ │ │консерван-│

│ │ │ │ │ │ │ │тами - │

│ │ │ │ │ │ │ │200 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │ │не более; │

│ │ │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │ │50 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │ │не более │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.3. │ │ │ │ │ │ │ │

│Салаты из │ - │ 0,1 │ 0,1 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │ │

│маринованных, │ │ │ │ │ │ │ │

│квашеных, │ │ │ │ │ │ │ │

│соленых овощей │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.4. │ │ │ │ │ │ │ │

│Салаты и │ │ │ │ │ │ │ │

│винегреты из │ │ │ │ │ │ │ │

│вареных овощей и│ │ │ │ │ │ │ │

│блюда из │ │ │ │ │ │ │ │

│вареных, │ │ │ │ │ │ │ │

│жареных, тушеных│ │ │ │ │ │ │ │

│овощей: │ │ │ │ │ │ │ │

│- без добавления│5 х │ 0,1 │ - │ 1,0│ 0,1 │ 25 │ │

│соленых овощей и│1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│заправки │ │ │ │ │ │ │ │

│- с заправками │5 х │ 0,1 │ 0,1 │ 1,0│ 0,1 │ 25 │дрожжи - │

│(майонез, соусы │1Е4 │ │ │ │ │ │500, с │

│и др.) │ │ │ │ │ │ │консерван-│

│ │ │ │ │ │ │ │тами - 200│

│ │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │ │более; │

│ │ │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │ │50 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │ │не более │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.5. │ │ │ │ │ │ │ │

│Салаты с │ │ │ │ │ │ │ │

│добавлением │ │ │ │ │ │ │ │

│мяса, птицы, │ │ │ │ │ │ │ │

│рыбы, │ │ │ │ │ │ │ │

│копченостей │ │ │ │ │ │ │ │

│и т.д.: │ │ │ │ │ │ │ │

│- без заправки │1 х │ 0,1 │ 0,1 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │ │

│ │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│- с заправками │5 х │ 0,1 │ 0,1 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │дрожжи - │

│(майонез, соусы │1Е4 │ │ │ │ │ │500, с │

│и др.) │ │ │ │ │ │ │консерван-│

│ │ │ │ │ │ │ │тами - 200│

│ │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │ │более; │

│ │ │ │ │ │ │ │плесени - │

│ │ │ │ │ │ │ │50 КОЕ/г, │

│ │ │ │ │ │ │ │не более │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.6. │ │ │ │ │ │ │ │

│Студни из рыбы │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ 0,1 │ 25 │ │

│(заливные) │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│Студни из │1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │ │

│говядины, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│свинины, птицы │ │ │ │ │ │ │ │

│(заливные) │ │ │ │ │ │ │ │

│Паштет из мяса и│1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │ │

│печени │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│Говядина, птица,│1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ 0,1 │ 25 │без │

│кролик, свинина │1Е4 │ │ │ │ │ │заправки и│

│и т.д. отварные │ │ │ │ │ │ │соуса │

│(без заправки │ │ │ │ │ │ │ │

│и соуса) │ │ │ │ │ │ │ │

│Рыба отварная, │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ 0,1 │ 25 │ │

│жареная под │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│маринадом │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.7. │ │ │ │ │ │ │ │

│Супы холодные: │ │ │ │ │ │ │ │

│- окрошка, │ - │ 0,01│ 0,1 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │ │

│овощные и мясные│ │ │ │ │ │ │ │

│на квасе, │ │ │ │ │ │ │ │

│кефире; │ │ │ │ │ │ │ │

│свекольник, │ │ │ │ │ │ │ │

│ботвинья │ │ │ │ │ │ │ │

│- борщи, щи │1 х │ 0,01│ 0,1 │ 0,1│ 0,1 │ 25 │без │

│зеленые с мясом,│1Е4 │ │ │ │ │ │заправки │

│рыбой, яйцом │ │ │ │ │ │ │сметаной │

│(без заправки │ │ │ │ │ │ │ │

│сметаной) │ │ │ │ │ │ │ │

│- супы сладкие и│1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ - │ 25 │ │

│супы - пюре из │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│плодов и ягод │ │ │ │ │ │ │ │

│консервированных│ │ │ │ │ │ │ │

│и сушеных │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.8. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Супы горячие и │ │ │ │ │ │ │ │

│другие горячие │ │ │ │ │ │ │ │

│блюда: │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- борщи, щи, │ 2│ 1,0 │ - │ - │ - │ 25 │ │

│рассольники, │5·10 │ │ │ │ │ │ │

│супы-харчо, │ │ │ │ │ │ │ │

│солянки, овощные│ │ │ │ │ │ │ │

│супы, бульоны │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- борщи, щи, │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │дрожжи - │

│рассольники, │ 1·10 │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│солянки, │ │ │ │ │ │ │не более │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │ │

│изготовления │ │ │ │ │ │ │ │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │ │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │ │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │ │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- супы с │ 2│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │ │

│макаронными │ 5·10 │ │ │ │ │ │ │

│изделиями, │ │ │ │ │ │ │ │

│картофелем, │ │ │ │ │ │ │ │

│овощные, │ │ │ │ │ │ │ │

│бобовыми, │ │ │ │ │ │ │ │

│крупами; супы │ │ │ │ │ │ │ │

│молочные с теми │ │ │ │ │ │ │ │

│же наполнителями│ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- супы с │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │дрожжи - │

│макаронными │ 1·10 │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│изделиями, │ │ │ │ │ │ │не более │

│картофелем, │ │ │ │ │ │ │ │

│крупами; овощные│ │ │ │ │ │ │ │

│супы, щи, борщи,│ │ │ │ │ │ │ │

│рассольники; │ │ │ │ │ │ │ │

│супы рыбные с │ │ │ │ │ │ │ │

│картофелем, │ │ │ │ │ │ │ │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │ │

│изготовления │ │ │ │ │ │ │ │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │ │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │ │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │ │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Супы-пюре │ 2│ 1,0 │ 1,0 │1,0 │ - │ 25 │ │

│ │ 5·10 │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Супы-пюре, │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │дрожжи - │

│промышленного │ 1·10 │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│изготовления │ │ │ │ │ │ │не более │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │ │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │ │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │ │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.9. │ │ │ │ │ │ │ │

│Блюда из яиц: │ │ │ │ │ │ │ │

│- яйца вареные │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ - │ 25 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│- омлеты из яиц │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ 0,1 │ 25 │ │

│(меланжа, │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│яичного порошка)│ │ │ │ │ │ │ │

│натуральные и с │ │ │ │ │ │ │ │

│добавлением │ │ │ │ │ │ │ │

│овощей, мясных │ │ │ │ │ │ │ │

│продуктов │ │ │ │ │ │ │ │

│и т.п., начинки │ │ │ │ │ │ │ │

│с включением яиц│ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.10. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Блюда из │ │ │ │ │ │ │ │

│творога: │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- вареники │ 2│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │ │

│ленивые, пудинг,│ 5·10 │ │ │ │ │ │ │

│варенный на пару│ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- сырники │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │ │

│творожные, │ 1·10 │ │ │ │ │ │ │

│запеканки, │ │ │ │ │ │ │ │

│пудинг │ │ │ │ │ │ │ │

│запеченный, │ │ │ │ │ │ │ │

│начинки из │ │ │ │ │ │ │ │

│творога, пироги │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- запеканки из │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│творога, │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │genes в │

│изготовления │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │ся, дрожжи│

│полимерные │ │ │ │ │ │ │и плесени │

│пленки │ │ │ │ │ │ │- 100 │

│ │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │ │более │

│ │ │ │ │ │ │ │(в сумме) │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.11. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Блюда из рыбы: │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- рыба отварная │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │ │

│припущенная, │ 1·10 │ │ │ │ │ │ │

│тушеная, │ │ │ │ │ │ │ │

│жареная, │ │ │ │ │ │ │ │

│запеченная │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- блюда из │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │ │

│рыбной котлетной│2,5·10│ │ │ │ │ │ │

│массы (котлеты, │ │ │ │ │ │ │ │

│зразы, шницели, │ │ │ │ │ │ │ │

│фрикадельки с │ │ │ │ │ │ │ │

│томатным │ │ │ │ │ │ │ │

│соусом); │ │ │ │ │ │ │ │

│запеченные │ │ │ │ │ │ │ │

│изделия, пироги │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Блюда из рыбной │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│котлетной массы │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│(котлеты, │ │ │ │ │ │ │genes в │

│тефтели и др.), │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│изготовления │ │ │ │ │ │ │ся, суль- │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │фитредуци-│

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │рующие │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │клостридии│

│пленки │ │ │ │ │ │ │в 1 г не │

│ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.12. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Блюда из мяса и │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │ │

│мясных │ 1·10 │ │ │ │ │ │ │

│продуктов: мясо │ │ │ │ │ │ │ │

│отварное, │ │ │ │ │ │ │ │

│жареное, │ │ │ │ │ │ │ │

│тушеное, пловы, │ │ │ │ │ │ │ │

│пельмени, │ │ │ │ │ │ │ │

│беляши, │ │ │ │ │ │ │ │

│блинчики, │ │ │ │ │ │ │ │

│изделия из │ │ │ │ │ │ │ │

│рубленого │ │ │ │ │ │ │ │

│мяса, в т.ч. │ │ │ │ │ │ │ │

│запеченные и │ │ │ │ │ │ │ │

│т.д. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Блюда из мяса и │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│мясных │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│продуктов: │ │ │ │ │ │ │genes в │

│мясо отварное, │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│изделия из │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│рубленого мяса │ │ │ │ │ │ │ся, суль- │

│(тефтели, │ │ │ │ │ │ │фитредуци-│

│котлеты и др.), │ │ │ │ │ │ │рующие │

│изделия из │ │ │ │ │ │ │клостридии│

│субпродуктов, │ │ │ │ │ │ │в 1 г не │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│изготовления │ │ │ │ │ │ │ся │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │ │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │ │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │ │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.13. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Блюда из птицы, │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │ │

│кролика, │ 1·10 │ │ │ │ │ │ │

│отварные, │ │ │ │ │ │ │ │

│жареные, │ │ │ │ │ │ │ │

│тушеные, │ │ │ │ │ │ │ │

│запеченные │ │ │ │ │ │ │ │

│изделия из │ │ │ │ │ │ │ │

│рубленой │ │ │ │ │ │ │ │

│птицы, пельмени,│ │ │ │ │ │ │ │

│пироги и т.д. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Блюда из птицы, │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│кролика, │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│отварные, │ │ │ │ │ │ │genes в │

│жареные, │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│тушеные, │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│запеченные │ │ │ │ │ │ │ся, суль- │

│изделия из │ │ │ │ │ │ │фитредуци-│

│рубленой птицы │ │ │ │ │ │ │рующие │

│(котлеты и т.д.)│ │ │ │ │ │ │клостридии│

│промышленного │ │ │ │ │ │ │в 1 г не │

│изготовления │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │ся │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │ │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │ │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.14. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Гарниры, каши, │ │ │ │ │ │ │ │

│крупяные блюда: │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- рис отварной, │ 3│ 1,0 │ 1,0 │1,0 │ 0,1 │ 25 │без │

│макаронные │ 1·10 │ │ │ │ │ │заправки │

│изделия │ │ │ │ │ │ │ │

│отварные, пюре │ │ │ │ │ │ │ │

│картофельное и │ │ │ │ │ │ │ │

│т.п. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Гарниры (рис │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│отварной, │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│макаронные │ │ │ │ │ │ │genes в │

│изделия │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│отварные, пюре │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│картофельное и │ │ │ │ │ │ │ся, дрожжи│

│т.п.), │ │ │ │ │ │ │не более │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│изготовления │ │ │ │ │ │ │плесени не│

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │более 100 │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │ │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Каши (пшенная, │ 3│ 1,0 │ 1,0 │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│манная, овсяная │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│и др.), │ │ │ │ │ │ │genes в │

│крупяные │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│блюда, │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│промышленного │ │ │ │ │ │ │ся, дрожжи│

│изготовления │ │ │ │ │ │ │и плесени │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │не более │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │(в сумме) │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- картофель │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │без │

│отварной, │ 1·10 │ │ │ │ │ │заправки │

│жареный │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│картофель │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria; │

│отварной, │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│жареный, │ │ │ │ │ │ │genes в │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│изготовления │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│охлажденный, │ │ │ │ │ │ │ся, дрожжи│

│упакованный в │ │ │ │ │ │ │и плесени │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │не более │

│пленки │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

│ │ │ │ │ │ │ │(в сумме) │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│- овощи │ 2│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │без │

│тушеные │ 5·10 │ │ │ │ │ │заправки │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│овощи тушеные │ 2│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│(капуста │ 5·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│тушеная, рагу │ │ │ │ │ │ │genes в │

│из овощей и │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│др.), │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│промышленного │ │ │ │ │ │ │ся, дрожжи│

│изготовления │ │ │ │ │ │ │и плесени │

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │не более │

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │(в сумме) │

│пленки │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.15. │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Соусы и заправки│ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ 0,1 │ 25 │ │

│для вторых блюд │ 5·10 │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│Соусы и │ 3│ 1,0 │ - │1,0 │ - │ 25 │Listeria │

│заправки для │ 1·10 │ │ │ │ │ │monocyto- │

│вторых блюд, │ │ │ │ │ │ │genes в │

│промышленного │ │ │ │ │ │ │25 г не │

│изготовления │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│охлажденные, │ │ │ │ │ │ │ся, дрожжи│

│упакованные в │ │ │ │ │ │ │не более │

│полимерные │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│пленки │ │ │ │ │ │ │плесени │

│ │ │ │ │ │ │ │не более │

│ │ │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.16. │ │ │ │ │ │ │ │

│Сладкие блюда и │ │ │ │ │ │ │ │

│напитки: │ │ │ │ │ │ │ │

│- компоты из │5 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ - │ 25 │ │

│плодов и ягод │1Е2 │ │ │ │ │ │ │

│свежих, │ │ │ │ │ │ │ │

│консервированных│ │ │ │ │ │ │ │

│- компоты из │5 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ - │ 50 │ │

│плодов и ягод │1Е2 │ │ │ │ │ │ │

│сушеных │ │ │ │ │ │ │ │

│- кисели из │5 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ - │ 50 │ │

│свежих, сушеных │1Е2 │ │ │ │ │ │ │

│плодов и ягод, │ │ │ │ │ │ │ │

│соков, сиропов, │ │ │ │ │ │ │ │

│пюре плодовых и │ │ │ │ │ │ │ │

│ягодных │ │ │ │ │ │ │ │

│- соки фруктовые│1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 1,0│ - │ 25 │в овощных │

│и овощные │1Е3 │ │ │ │ │ │соках: │

│свежеотжатые │ │ │ │ │ │ │L. monocy-│

│ │ │ │ │ │ │ │togenes │

│ │ │ │ │ │ │ │в 25 г не │

│ │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ся │

│- желе, муссы │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ - │ 25 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│- кремы (из │1 х │ 0,1 │ - │ 0,1│ - │ 25 │ │

│цитрусовых, │1Е5 │ │ │ │ │ │ │

│ванильный, │ │ │ │ │ │ │ │

│шоколадный и │ │ │ │ │ │ │ │

│т.п.) │ │ │ │ │ │ │ │

│- шарлотка с │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ - │ 25 │ │

│яблоками │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

│- коктейли │1 х │ 0,1 │ - │ 1,0│ - │ 25 │ │

│молочные │1Е5 │ │ │ │ │ │ │

│- сливки взбитые│1 х │ 0,1 │ - │ 0,1│ - │ 25 │ │

│ │1Е5 │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.17. │ │ │ │ │ │ │ │

│Готовые │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ 0,1 │ 25 │в упако- │

│кулинарные │1Е3 │ │ │ │ │ │ванных под│

│изделия из мяса │ │ │ │ │ │ │вакуумом │

│птицы, рыбы в │ │ │ │ │ │ │сульфитре-│

│потребительской │ │ │ │ │ │ │дуцирующие│

│таре, в т.ч. │ │ │ │ │ │ │клостридии│

│упакованные под │ │ │ │ │ │ │в 0,1 г не│

│вакуумом │ │ │ │ │ │ │допускают-│

│ │ │ │ │ │ │ │ся │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.18. │ │ │ │ │ │ │ │

│Пицца │5 х │ 0,01│ 0,1 │ 0,1│ - │ 25 │ │

│полуфабрикат │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│замороженный │ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.19. │ │ │ │ │ │ │ │

│Пицца готовая │1 х │ 1,0 │ - │ 1,0│ 0,1 │ 25 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.20. │ │ │ │ │ │ │ │

│Вата сахарная │1 х │ 1,0 │ - │ - │ - │ 25 │ │

│ │1Е3 │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼──────┼─────┼──────────┤

│1.9.15.21. │ │ │ │ │ │ │ │

│Гамбургеры, │2 х │ 0,1 │ 1,0 │ 1,0│ │ 25 │ │

│чизбургеры, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │

│сэндвичи готовые│ │ │ │ │ │ │ │

├────────────────┼──────┴─────┴─────┴────┴──────┴─────┼──────────┤

│1.9.15.21. │ │ │

│Мучные │по п. 1.5.5 │E. coli - │

│кондитерские │ │в 0,1 г не│

│изделия с │ │допускают-│

│отделками, │ │ся │

│вырабатываемые │ │ │

│предприятиями │ │ │

│общественного │ │ │

│питания │ │ │

└────────────────┴────────────────────────────────────┴──────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13, 3.15).

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

Примечание:

<\*\*\*> - 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):

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 │

└──────────────────────────────────────────┴─────────────────────┘

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

<\*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.10. Биологически активные добавки к пище

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.10.1. │ │

│БАД │Показатели безопасности регламентируются по │

│преимуществен-│разделам п. п. 1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, │

│но на основе │1.9.3, 1.9.4, 1.9.13 │

│белков, │ │

│аминокислот и │ │

│их комплексов │ │

├──────────────┼─────────────────────────────────────────────────┤

│1.10.2. │ │

│Бад на основе │Показатели безопасности регламентируются по │

│преимуществен-│разделам: │

│но липидов │ │

│животного и │ │

│растительного │ │

│происхождения:│ │

│- БАД на │п. п. 1.7.2, 1.7.3 │

│основе │ │

│растительных │ │

│масел │ │

│- БАД на │п. 1.7.8 │

│основе рыбьего│ │

│жира │ │

│- БАД на │п. п. 1.7.4, 1.7.5, 1.7.6 │

│основе │ │

│животных жиров│ │

│- БАД на │по преобладающему компоненту │

│смешанной │ │

│жировой основе│ │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.7.2, 1.7.3│БАД на основе │

│ │ │ │растительных │

│ │ │ │масел (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │по п. 1.7.8 │БАД на основе │

│ │ │ │рыбного жира │

│ │ │ │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │по п. 1.7.4 │БАД на основе │

│ │ │ │животных жиров│

│ │ │ │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │по п. 1.7.3, │БАД на │

│ │ │1.7.7 │смешанной │

│ │ │ │жировой основе│

│ │ │ │(в пересчете │

│ │ │ │на жир) │

├──────────────┼───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│1.10.3. │ │

│Бад на основе │Показатели безопасности регламентируются по │

│преимуществен-│разделам п. 1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6. │

│но усвояемых │Для сиропов расчет показателей безопасности по │

│углеводов, в │сухому веществу (п. 1.5.1) │

│т.ч. мед с │ │

│добавками │ │

│биологически │ │

│активных │ │

│компонентов, │ │

│сиропы и др. │ │

├──────────────┼───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│1.10.4. │ │ │ │

│БАД на основе │Токсичные │ │ │

│преимуществен-│элементы: │ │ │

│но пищевых │свинец │ 1,0 │ │

│волокон │мышьяк │ 0,2 │ │

│(целлюлоза, │кадмий │ 0,1 │ │

│камеди, │ртуть │ 0,03 │ │

│пектин, гумми,├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│микрокристал- │Микотоксины: │ │регламентиру- │

│лическая │ │ │ются по сырью │

│целлюлоза, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│отруби, │Пестициды <\*>: │ │ │

│фруктоолиго- │гексахлорцикло-│ │ │

│сахара, │гексан │ │ │

│хитозан и др. │(альфа-, бета-,│ 0,5 │ │

│полисахариды) │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,02 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │Гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│ │Алдрин │не допускается │< 0,002 │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 200 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬─────────────────────────┬──────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│ Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │ которой не допускаются │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬─────────┬────────┤ │

│ │не бо-│БГКП │ E. coli │Патоген-│ │

│ │лее │(коли-│ │ные, в │ │

│ │ │формы)│ │т.ч. │ │

│ │ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │ │неллы │ │

├────────────────┼──────┼──────┼─────────┼────────┼──────────────┤

│1.10.4.1. │ │ │ │ │ │

│БАД на основе │5 х │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │дрожжи и │

│преимущественно │1Е4 │ │ │ │плесени - 100 │

│пищевых волокон │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│(целлюлоза, │ │ │ │ │более │

│камеди, пектин, │ │ │ │ │ │

│гумми, │ │ │ │ │ │

│микрокристалли- │ │ │ │ │ │

│ческая │ │ │ │ │ │

│целлюлоза, │ │ │ │ │ │

│отруби, │ │ │ │ │ │

│фруктоолигосаха-│ │ │ │ │ │

│ра, хитозан и │ │ │ │ │ │

│др. │ │ │ │ │ │

│полисахариды), │ │ │ │ │ │

│в т.ч. с пребио-│ │ │ │ │ │

│тическим дейст- │ │ │ │ │ │

│вием │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴─────────┴────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.10.5. │ │ │ │

│БАД на основе │Токсичные │ │ │

│чистых │элементы: │ │ │

│субстанций │свинец │ 5,0 │ │

│(витамины, │мышьяк │ 3,0 │ │

│минеральные │кадмий │ 1,0 │ │

│вещества, │ртуть │ 1,0 │ │

│органические ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│кислоты и др.)│Пестициды <\*>: │ │для композиций│

│или их │гексахлорцикло-│ 0,1 │с включением │

│концентратов │гексан │ │растительных │

│(экстракты │(альфа-, бета-,│ │компонентов │

│растений и │гамма-изомеры) │ │ │

│др.) с │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│использованием│болиты │ │ │

│различных │Гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│наполнителей, │Алдрин │не допускается │< 0,002 │

│в т.ч. сухие ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│концентраты │Радионуклиды: │ │для композиций│

│для напитков │ │ │с включением │

│ │ │ │растительных │

│ │ │ │компонентов │

│ │цезий-137 │ 200 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬─────────────────────────┬──────────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│ Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │нМ, │ которой не допускаются │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬─────────┬────────┤ │

│ │не бо-│БГКП │ E. coli │Патоген-│ │

│ │лее │(коли-│ │ные, в │ │

│ │ │формы)│ │т.ч. │ │

│ │ │ │ │сальмо- │ │

│ │ │ │ │неллы │ │

├────────────────┼──────┼──────┼─────────┼────────┼──────────────┤

│1.10.5.1. │ │ │ │ │ │

│БАД на основе │5 х │ 0,1 │ 1,0 │ 10,0 │дрожжи и │

│чистых │1Е4 │ │ │ │плесени - 100 │

│субстанций │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│(витамины, │ │ │ │ │более │

│минеральные │ │ │ │ │ │

│вещества, │ │ │ │ │ │

│органические │ │ │ │ │ │

│кислоты и др.) │ │ │ │ │ │

│или их │ │ │ │ │ │

│концентратов │ │ │ │ │ │

│(экстракты │ │ │ │ │ │

│растений и др.) │ │ │ │ │ │

│с использованием│ │ │ │ │ │

│различных │ │ │ │ │ │

│наполнителей, │ │ │ │ │ │

│в т.ч. сухие │ │ │ │ │ │

│концентраты для │ │ │ │ │ │

│напитков │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴─────────┴────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.10.6. │ │ │ │

│БАД на основе │Токсичные │ │ │

│природных │элементы: │ │ │

│минералов │свинец │ 6,0 │ │

│(цеолиты и │мышьяк │ 3,0 │ │

│др.), в т.ч. │ │ 12,0 │мумие │

│мумие │кадмий │ 1,0 │ │

│ │ртуть │ 1,0 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 200 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────┬──────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│ Индекс, группа │КМАФА-│Масса продукта (г), в │B. ce-│Примечание│

│ продуктов │нМ, │которой не допускаются│reus, │ │

│ │КОЕ/г,├──────┬───────┬───────┤КОЕ/г,│ │

│ │не бо-│БГКП │ S. │Пато- │не бо-│ │

│ │лее │(коли-│aureus │генные,│лее │ │

│ │ │формы)│ │в т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │сальмо-│ │ │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

├────────────────┼──────┼──────┼───────┼───────┼──────┼──────────┤

│1.10.6.1. │ │ │ │ │ │ │

│БАД на основе │1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 10,0 │ 200 │дрожжи и │

│природных │1Е4 │ │ │ │ │плесени - │

│минералов │ │ │ │ │ │100 КОЕ/г,│

│(цеолиты и │ │ │ │ │ │не более │

│др.), в т.ч. │ │ │ │ │ │ │

│мумие │ │ │ │ │ │ │

└────────────────┴──────┴──────┴───────┴───────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.10.7. │ │ │ │

│БАД на расти- │ │ │ │

│тельной осно- │ │ │ │

│ве, в т.ч. │ │ │ │

│цветочная │ │ │ │

│пыльца │ │ │ │

│- сухие (чаи) │Токсичные │ │ │

│ │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 6,0 │ │

│ │мышьяк │ 0,5 │ │

│ │кадмий │ 1,0 │ │

│ │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│ │алдрин │не допускается │< 0,002 │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- жидкие │Токсичные │ │ │

│(эликсиры, │элементы: │ │ │

│бальзамы, │свинец │ 0,5 │ │

│настойки и │мышьяк │ 0,05 │ │

│др.) │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ртуть │ 0,01 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│ │алдрин │не допускается │< 0,002 │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬──────┬──────────────────────┬──────┬─────┬──────┤

│Индекс, группа│КМАФА-│Масса продукта (г), в │Дрож- │Пле- │Приме-│

│ продуктов │нМ, │которой не допускаются│жи, │сени,│чание │

│ │КОЕ/г,├─────┬─────┬────┬─────┤КОЕ/г,│КОЕ/ │ │

│ │не бо-│БГКП │ E. │S. │Пато-│не │г, не│ │

│ │лее │(ко- │coli │au- │ген- │более │более│ │

│ │ │ли- │ │re- │ные, │ │ │ │

│ │ │фор- │ │us │в │ │ │ │

│ │ │мы) │ │ │т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │ │ │саль-│ │ │ │

│ │ │ │ │ │мо- │ │ │ │

│ │ │ │ │ │неллы│ │ │ │

├──────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼─────┼──────┼─────┼──────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │ 9 │

├──────────────┼──────┼─────┼─────┼────┼─────┼──────┼─────┼──────┤

│1.10.7.1. │ │ │ │ │ │ │ │ │

│БАД на │ │ │ │ │ │ │ │ │

│растительной │ │ │ │ │ │ │ │ │

│основе, в т.ч.│ │ │ │ │ │ │ │ │

│цветочная │ │ │ │ │ │ │ │ │

│пыльца: │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- таблетиро- │1 х │0,1 │1,0 │1,0 │ 10 │ 100 │ 100 │B. ce-│

│ванные, │1Е4 │ │ │ │ │ │ │reus │

│капсулирован- │ │ │ │ │ │ │ │200 │

│ные, │ │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г,│

│порошкообраз- │ │ │ │ │ │ │ │не бо-│

│ные │ │ │ │ │ │ │ │лее │

│- таблетиро- │ - │0,1 │1,0 │1,0 │ 10 │ 100 │ 100 │Микро-│

│ванные, │ │ │ │ │ │ │ │орга- │

│капсулирован- │ │ │ │ │ │ │ │низ- │

│ные, │ │ │ │ │ │ │ │мы - │

│порошкообраз- │ │ │ │ │ │ │ │проби-│

│ные с │ │ │ │ │ │ │ │отики:│

│добавлением │ │ │ │ │ │ │ │1 х │

│микроорганиз- │ │ │ │ │ │ │ │1Е5 │

│мов - │ │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г,│

│пробиотиков │ │ │ │ │ │ │ │не ме-│

│ │ │ │ │ │ │ │ │нее │

│ ├──────┴─────┴─────┴────┴─────┴──────┴─────┴──────┤

│- жидкие │Должны удовлетворять требованиям промышленной │

│асептического │стерильности для соответствующих групп консервов │

│разлива │в соответствии с Приложением 8 к настоящим сани- │

│ │тарным правилам │

│ ├──────┬─────┬─────┬────┬─────┬──────┬─────┬──────┤

│- жидкие в │5 х │1,0 │ - │ - │ 10 │ 50 │ 50 │B. ce-│

│виде │1Е3 │ │ │ │ │ │ │reus │

│сиропов, │ │ │ │ │ │ │ │200 │

│эликсиров, │ │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г,│

│настоев, │ │ │ │ │ │ │ │не бо-│

│бальзамов и │ │ │ │ │ │ │ │лее │

│др. │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- смеси │5 х │0,01 │0,1 │ - │ 10 │ 100 │1Е3 │ │

│высушенных │1Е5 │ │ │ │ │ │ │ │

│лекарственных │ │ │ │ │ │ │ │ │

│растений │ │ │ │ │ │ │ │ │

│(чаи) │ │ │ │ │ │ │ │ │

│- БАД - чаи │5 х │0,1 │1,0 │1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │B. ce-│

│(детские │1Е3 │ │ │ │ │ │ │reus │

│сухие) │ │ │ │ │ │ │ │200 │

│ │ │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │ │ │не бо-│

│ │ │ │ │ │ │ │ │лее │

└──────────────┴──────┴─────┴─────┴────┴─────┴──────┴─────┴──────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.10.8. │ │ │ │

│БАД на основе │Токсичные │ │ │

│переработки │элементы: │ │ │

│мясомолочного │свинец │ 1,0 │ │

│сырья, в т.ч. │мышьяк │ 1,5 │ │

│субпродуктов, │кадмий │ 1,0 │ │

│птицы; │ртуть │ 0,2 │ │

│членистоногих,│ │ │ │

│земноводных, │ │ │ │

│продуктов │ │ │ │

│пчеловодства │ │ │ │

│(маточное │ │ │ │

│молочко, │ │ │ │

│прополис и │ │ │ │

│др.) - сухие │ │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │для БАД на ос-│

│ │афлатоксин М1 │ 0,0005 │нове перера- │

│ │ │ │ботки молочно-│

│ │ │ │го сырья │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Антибиотики │ │ │

│ │<\*>: │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- БАД на│левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│основе мясного│(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│сырья, в т.ч.│ │ │ │

│субпродуктов │ │ 0,0003 │Вводится в │

│птицы │ │ │действие │

│ │ │ │с 01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│- БАД на│левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│основе │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│молочного │ │ │ │

│сырья │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие │

│ │ │ │с 01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стрептомицин │ 0,2 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │пенициллины │ 0,004 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │Гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│ │алдрин │не допускается │< 0,002 │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Микробиологические показатели: │

│ │КМАФАнМ │ 1 х 1Е4 │КОЕ/г, не бо- │

│ │ │ │лее │

│ │БГКП (колифор- │ 0,1 │масса (г), в │

│ │мы) │ │которой не до-│

│ │ │ │пускаются │

│ │E. coli │ 1,0 │то же │

│ │S. aureus │ 1,0 │то же │

│ │Патогенные, в │ 10,0 │то же │

│ │т.ч. сальмонел-│ │ │

│ │лы │ │ │

│ │Дрожжи и плесе-│ 200 │КОЕ/г, не бо- │

│ │ни │ │лее, для про- │

│ │ │ │дуктов пчело- │

│ │ │ │водства │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. п. 1.1.1, │БАД на основе │

│ │ │1.1.2, 1.1.9, │мясного сырья,│

│ │ │1.1.10 │в т.ч. │

│ │ │ │субпродуктов │

│ │ │ │птицы (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │по п. 1.2.1 │БАД на основе │

│ │ │ │молочного │

│ │ │ │сырья (в │

│ │ │ │пересчете на │

│ │ │ │жир) │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.10.9. │ │ │ │

│БАД на основе │Токсичные │ │ │

│рыбы, морских │элементы: │ │ │

│беспозвоноч- │свинец │ 10,0 │ │

│ных, │мышьяк │ 12,0 │ │

│ракообразных, │кадмий │ 2,0 │ │

│моллюсков и │ртуть │ 0,5 │ │

│др. ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│морепродуктов,│Пестициды <\*>: │ │ │

│растительных │гексахлорцикло-│ 0,2 │ │

│морских │гексан │ │ │

│организмов │(альфа-, бета-,│ │ │

│(водоросли и │гамма-изомеры) │ │ │

│др.) - сухие │ДДТ и его мета-│ 0,2 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │Гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│ │Алдрин │не допускается │< 0,002 │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 200 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микробиологи- │ │ │

│ │ческие показа- │ │ │

│ │тели: │ │ │

│ │КМАФАнМ │ 1 х 1Е4 │КОЕ/г, не бо- │

│ │ │ │лее │

│ │БГКП (колифор- │ 0,1 │масса (г), в │

│ │мы) │ │которой не до-│

│ │ │ │пускаются │

│ │E. coli │ 1,0 │то же │

│ │S. aureus │ 1,0 │то же │

│ │Патогенные, в │ 10,0 │то же │

│ │т.ч. сальмонел-│ │ │

│ │лы │ │ │

│ │Дрожжи и плесе-│ 200 │КОЕ/г, не бо- │

│ │ни │ │лее <\*> для │

│ │ │ │БАД раститель-│

│ │ │ │ных морских │

│ │ │ │организмов │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины <\*\*\*>:│по п. 1.3.1 │БАД на основе │

│ │ │ │рыбы │

│ │ ├──────────────────┼──────────────┤

│ │ │по п. 1.3.6 │БАД на основе │

│ │ │ │рыбного жира │

└──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.10.10. │ │ │ │

│БАД - на осно-│Токсичные │ │ │

│ве пробиоти- │элементы: │ │ │

│ческих микро- │свинец │ 0,1 │ │

│организмов │мышьяк │ 0,05 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ртуть │ 0,005 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,05 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,05 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │Гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│ │Алдрин │не допускается │< 0,002 │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬──────────────────────┬───────┬──────┬───────────┤

│Индекс, группа│Масса продукта (г), в │Дрожжи,│Плесе-│Примечание │

│ продуктов │которой не допускаются│КОЕ/г, │ни, │ │

│ ├─────┬─────┬────┬─────┤не бо- │КОЕ/г,│ │

│ │БГКП │ E. │S. │Пато-│лее │не бо-│ │

│ │(ко- │coli │au- │ген- │ │лее │ │

│ │ли- │ │re- │ные, │ │ │ │

│ │фор- │ │us │в │ │ │ │

│ │мы) │ │ │т.ч. │ │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │ │

├──────────────┼─────┼─────┼────┼─────┼───────┼──────┼───────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├──────────────┼─────┼─────┼────┼─────┼───────┼──────┼───────────┤

│1.10.10.1. │ │ │ │ │ │ │ │

│БАД - на │ │ │ │ │ │ │ │

│основе │ │ │ │ │ │ │ │

│пробиотических│ │ │ │ │ │ │ │

│микроорганиз- │ │ │ │ │ │ │ │

│мов: │ │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼─────┼─────┼────┼─────┼───────┼──────┼───────────┤

│- БАД - сухие │2,0 │ - │2,0 │10,0 │ 10 │ 10 │микроорга- │

│на основе │ │ │ │ │ │ │низмы - │

│чистых │ │ │ │ │ │ │пробиотики │

│культур │ │ │ │ │ │ │не менее │

│микроорганиз- │ │ │ │ │ │ │1 х 1Е9 │

│мов │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

├──────────────┼─────┼─────┼────┼─────┼───────┼──────┼───────────┤

│- БАД - сухие │1,0 │5,0 │1,0 │10,0 │ 50 │ 50 │Микроорга- │

│на основе │ │ │ │ │ │ │низмы - │

│чистых │ │ │ │ │ │ │пробиотики │

│культур │ │ │ │ │ │ │не менее │

│микроорганиз- │ │ │ │ │ │ │1 х 1Е8 │

│мов с │ │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

│добавлением │ │ │ │ │ │ │ │

│аминокислот, │ │ │ │ │ │ │ │

│микроэлемен- │ │ │ │ │ │ │ │

│тов, моно-, │ │ │ │ │ │ │ │

│ди- и │ │ │ │ │ │ │ │

│олигосахаридов│ │ │ │ │ │ │ │

│и т.д.) │ │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼─────┼─────┼────┼─────┼───────┴──────┼───────────┤

│- БАД - │10,0 │ - │10,0│50,0 │ 10 <\*> │микроорга- │

│жидкие на │ │ │ │ │ │низмы - │

│основе │ │ │ │ │ │пробиотики │

│чистых │ │ │ │ │ │не менее │

│культур │ │ │ │ │ │1 х 1Е10 │

│микроорганиз- │ │ │ │ │ │КОЕ/г │

│мов │ │ │ │ │ │<\*> дрожжи │

│концентриро- │ │ │ │ │ │и плесени │

│ванные │ │ │ │ │ │суммарно │

├──────────────┼─────┼─────┼────┼─────┼──────────────┼───────────┤

│- БАД - жидкие│10,0 │ - │10,0│50,0 │ 10 <\*> │Микроорга- │

│на основе │ │ │ │ │ │низмы - │

│чистых │ │ │ │ │ │пробиотики │

│культур │ │ │ │ │ │не менее │

│микроорганиз- │ │ │ │ │ │1 х 1Е7 │

│мов │ │ │ │ │ │КОЕ/г; │

│неконцентриро-│ │ │ │ │ │<\*> то же │

│ванные │ │ │ │ │ │ │

└──────────────┴─────┴─────┴────┴─────┴──────────────┴───────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│1.10.11. БАД │Токсичные │ │ │

│на основе │элементы: │ │ │

│одноклеточных │свинец │ 2,0 │ │

│водорослей │мышьяк │ 1,0 │ │

│(спирулина, │кадмий │ 1,0 │ │

│хлорелла и │ртуть │ 0,1 │ │

│др.), дрожжей ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│и их лизатов │Нитраты │ 1000 │для БАД на ос-│

│ │ │ │нове водорос- │

│ │ │ │лей │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды <\*>: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

│ │гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│ │алдрин │не допускается │< 0,002 │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 200 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 100 │то же │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микробиологиче-│ │ │

│ │кие показатели:│ │ │

│ │КМАФАнМ │ 1 х 1Е4 │КОЕ/г, не бо- │

│ │ │ │лее │

│ │БГКП (колифор- │ 0,1 │масса (г), в │

│ │мы) │ │которой не до-│

│ │ │ │пускаются │

│ │E. coli │ 1,0 │то же │

│ │Патогенные, в │ 10,0 │то же │

│ │т.ч. сальмонел-│ │ │

│ │лы │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Дрожжи │ 10 │КОЕ/г, не │

│ │ │ 100 │более, для │

│ │ │ │дрожжей и │

│ │ │ │их лизатов │

│ │ │ │то же для │

│ │ │ │водорослей │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Плесени │ 50 │КОЕ/г, не │

│ │ │ 100 │более, для │

│ │ │ │дрожжей и │

│ │ │ │их лизатов │

│ │ │ │то же для │

│ │ │ │водорослей │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┴──────────────┤

│ │Живые клетки │для дрожжей и их лизатов в 1,0 г │

│ │продуцента │не допускаются │

└──────────────┴───────────────┴─────────────────────────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13, 3.15).

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

Примечание:

<\*\*\*> - 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):

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 │

└──────────────────────────────────────────┴─────────────────────┘

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

<\*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

Приложение 2

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

2.1. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ

ЦЕННОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Исключен. - Дополнения и изменения N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41.

2.2. КРИТЕРИИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

ФРУКТОВЫХ И ОВОЩНЫХ СОКОВ

Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол

(ОМФ) и катионы Na и K

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

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

<\*> Винная кислота 2,0 - 7,0 г/л.

Приложение 3

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

3.1. Продукты питания для детей раннего возраста

3.1.1. Продукты на молочной основе

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения│ │ние │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┬───────────┼────────┤

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│ Для детей от 0 до 5 месяцев жизни │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок <1> │г/л │ 12 - 17 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белки молочной │% от │ 50 │ + │ │

│сыворотки │общего │ │ │ │

│ │количест-│ │ │ │

│ │ва белка,│ │ │ │

│ │не менее │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Таурин │мг/л │ 40 - 60 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Жир <2> │г/л │ 30 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 - 20 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Линолевая кислота │мг/л │4000 - 8000│ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Отношение альфа- │- │ 1 - 2 │ - │ │

│токоферол/ПНЖК │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Углеводы <3> │г/л │ 65 - 80 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Лактоза │% от об- │ 65 │ + │ │

│ │щего ко- │ │ │ │

│ │личества │ │ │ │

│ │углево- │ │ │ │

│ │дов, не │ │ │ │

│ │менее │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Энергетическая │ккал/л │ 640 - 700 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│Минеральные вещества: │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│ кальций │мг/л │ 330 - 700 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ фосфор │мг/л │ 150 - 400 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ отношение │- │ 1,2 - 2,0 │ - │ │

│ кальций/фосфор │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ калий │мг/л │ 400 - 800 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ натрий │мг/л │ 150 - 300 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ отношение │- │ 2,5 - 3 │ - │ │

│ калий/натрий │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ магний │мг/л │ 30 - 90 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ медь │мкг/л │ 300 - 600 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ марганец │мкг/л │ 10 - 300 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ железо │мг/л │ 3 - 9 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ цинк │мг/л │ 3 - 10 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ хлориды │мг/л │ 300 - 800 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ йод │мкг/л │ 50 - 150 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ селен │мкг/л │ 10 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ зола │г/л │ 2,5 - 4,0 │ + │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│Витамины: │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│ ретинол (A) │мкг-экв/л│400 - 1000 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ токоферол (E) │мг/л │ 4 - 12 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ кальциферол (Д) │мкг/л │7,5 - 12,5 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ витамин K │мкг/л │ 25 - 60 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ тиамин (B1) │мг/л │ 0,4 - 2,1 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ рибофлавин (B2) │мг/л │ 0,5 - 2,8 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ пантотеновая кислота│мг/л │2,7 - 14,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ пиридоксин (B6) │мг/л │ 0,3 - 1,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ ниацин (PP) │мг/л │2,0 - 10,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ фолиевая кислота │мкг/л │ 60 - 350 │ + │ │

│(Bc) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 1 - 3 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ аскорбиновая кислота│мг/л │ 55 - 150 │ + │ │

│ (C) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ инозит │мг/л │ 20 - 280 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ холин │мг/л │ 50 - 350 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ биотин │мкг/л │ 10 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ L-карнитин │мг/л │ 10 - 20 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Нуклеотиды (сумма │мг/л, │ 35 │ + │ │

│цитидин-, уридин-, │не более │ │ │ │

│аденозин-, гуанозин- │ │ │ │ │

│и инозин-5 │ │ │ │ │

│монофосфатов) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Ацидофильные │КОЕ/см3, │ 7 │ + │в кисло-│

│микроорганизмы <4> │не менее │ 1 x 10 │ │молоч- │

│ │ │ │ │ных │

│ │ │ │ │(при из-│

│ │ │ │ │готовле-│

│ │ │ │ │нии с их│

│ │ │ │ │исполь- │

│ │ │ │ │зовани- │

│ │ │ │ │ем) │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Бифидобактерии <4> │то же │ 6 │ + │то же │

│ │ │ 1 x 10 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Молочнокислые │то же │ 7 │ + │то же │

│микроорганизмы <4> │ │ 1 x 10 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │мОсм/л │ 290 - 320 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Кислотность │0 │ 90 │ - │для жид-│

│ │ Тернера,│ │ │ких кис-│

│ │не более │ │ │ломолоч-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│ Для детей от 5 до 12 месяцев жизни │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок <1> │г/л │ 12 - 21 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белки молочной │% от об- │Не менее 35│ + │ │

│сыворотки │щего ко- │ │ │ │

│ │личества │ │ │ │

│ │белка, не│ │ │ │

│ │менее │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Жир <2> │г/л │ 25 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 - 20 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Линолевая кислота │мг/л │4000 - 8000│ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Углеводы <3> │г/л │ 70 - 90 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Лактоза │% от об- │ 65 │ + │ │

│ │щего ко- │ │ │ │

│ │личества │ │ │ │

│ │углево- │ │ │ │

│ │дов, не │ │ │ │

│ │менее │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Энергетическая │ккал/л │ 640 - 750 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│ Минеральные вещества: │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│ кальций │мг/л │ 400 - 900 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ фосфор │мг/л │ 200 - 600 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ отношение кальций/ │- │ 1,2 - 2,0 │ - │ │

│ фосфор │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ калий │мг/л │ 500 - 900 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ натрий │то же │ 150 - 300 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ отношение калий/ │- │ 2 - 3 │ - │ │

│ натрий │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ магний │мг/л │ 50 - 100 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ медь │мкг/л │400 - 1000 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ марганец │мкг/л │ 10 - 300 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ железо │мг/л │ 7 - 14 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ цинк │мг/л │ 4 - 10 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ хлориды │мг/л │ 300 - 800 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ йод │мкг/л │ 50 - 350 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ селен │мкг/л │ 10 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ зола │г/л │ 2,5 - 6,0 │ + │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│Витамины: │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│ ретинол (A) │мкг-экв/л│ 400 - 800 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ токоферол (E) │мг/л │ 4 - 12 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ кальциферол (Д) │мкг/л │ 8 - 21 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ витамин K │мкг/л │ 25 - 170 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ тиамин (B1) │мг/л │ 0,4 - 2,1 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ рибофлавин (B2) │мг/л │ 0,5 - 2,8 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ пантотеновая кислота│мг/л │3,0 - 14,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ пиридоксин (B6) │мг/л │ 0,4 - 1,2 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ ниацин (PP) │мг/л │3,0 - 10,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ фолиевая кислота │мкг/л │ 60 - 350 │ + │ │

│ (Bc) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 1,5 - 3,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ аскорбиновая кислота│мг/л │ 55 - 150 │ + │ │

│ (C) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ холин │мг/л │ 50 - 350 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ биотин │мкг/л │ 10 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ инозит │мг/л │ 20 - 280 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ L-карнитин │мг/л │ 5 - 20 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Нуклеотиды (сумма │мг/л, не │ 35 │ + │ │

│цитидин-, уридин-, │более │ │ │ │

│аденозин-, гуанозин- │ │ │ │ │

│и инозин-5 │ │ │ │ │

│монофосфатов) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Ацидофильные │КОЕ/см3, │ 7 │ + │в кисло-│

│микроорганизмы <4> │не менее │ 1 x 10 │ │молоч- │

│ │ │ │ │ных │

│ │ │ │ │(при из-│

│ │ │ │ │готовле-│

│ │ │ │ │нии с их│

│ │ │ │ │исполь- │

│ │ │ │ │зовани- │

│ │ │ │ │ем) │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Бифидобактерии <4> │то же │ 6 │ + │то же │

│ │ │ 1 x 10 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Молочнокислые │то же │ 7 │ + │то же │

│микроорганизмы <4> │ │ 1 x 10 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │мОсм/л │ 290 - 320 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Кислотность │0 │ 90 │ - │для жид-│

│ │ Тернера,│ │ │ких кис-│

│ │не более │ │ │ломолоч-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│ Для детей от 0 до 12 месяцев жизни │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок <1> │г/л │ 12 - 21 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белки молочной │% от об- │ 50 │ + │ │

│сыворотки │щего ко- │ │ │ │

│ │личества │ │ │ │

│ │белка, не│ │ │ │

│ │менее │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Таурин │мг/л │ 40 - 60 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Жир <2> │г/л │ 30 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 - 20 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Линолевая кислота │мг/л │4000 - 8000│ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Отношение альфа- │- │ 1 - 2 │ - │ │

│токоферол/ПНЖК │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Углеводы <3> │г/л │ 65 - 80 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Лактоза │% от об- │ 65 │ + │ │

│ │щего ко- │ │ │ │

│ │личества │ │ │ │

│ │углево- │ │ │ │

│ │дов, не │ │ │ │

│ │менее │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Энергетическая │ккал/л │ 640 - 720 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│Минеральные вещества: │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│ кальций │мг/л │ 400 - 900 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ фосфор │мг/л │ 200 - 600 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ отношение кальций/ │- │ 1,2 - 2,0 │ - │ │

│ фосфор │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ калий │мг/л │ 400 - 800 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ натрий │мг/л │ 150 - 300 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ отношение калий/ │- │ 2,5 - 3 │ - │ │

│ натрий │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ магний │мг/л │ 40 - 100 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ медь │мкг/л │300 - 1000 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ марганец │мкг/л │ 10 - 300 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ железо │мг/л │ 6 - 10 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ цинк │мг/л │ 3 - 10 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ хлориды │мг/л │ 300 - 800 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ йод │мкг/л │ 50 - 350 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ селен │мкг/л │ 10 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ зола │г/л │ 2,5 - 6,0 │ + │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│Витамины: │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│ ретинол (A) │мкг-экв/л│ 500 - 800 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ токоферол (E) │мг/л │ 4 - 12 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ кальциферол (D) │мкг/л │ 8 - 21 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ витамин K │мкг/л │ 25 - 170 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ тиамин (B1) │мг/л │ 0,4 - 2,1 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ рибофлавин (B2) │мг/л │ 0,5 - 2,8 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ пантотеновая кислота│мг/л │2,7 - 14,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ пиридоксин (B6) │мг/л │ 0,3 - 1,2 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ ниацин (PP) │мг/л │3,0 - 10,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ фолиевая кислота │мкг/л │ 60 - 350 │ + │ │

│ (Bc) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 1,5 - 3,0 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ аскорбиновая кислота│мг/л │ 55 - 150 │ + │ │

│ (C) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ инозит │мг/л │ 20 - 280 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ холин │мг/л │ 50 - 350 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ биотин │мкг/л │ 10 - 40 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ L-карнитин │мг/л │ 5 - 20 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Нуклеотиды (сумма │мг/л, не │ 35 │ + │ │

│цитидин-, уридин-, │более │ │ │ │

│аденозин-, гуанозин- │ │ │ │ │

│и инозин-5 │ │ │ │ │

│монофосфатов) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Ацидофильные │КОЕ/см3, │ 7 │ + │в кисло-│

│микроорганизмы <4> │не менее │ 1 x 10 │ │молоч- │

│ │ │ │ │ных │

│ │ │ │ │(при из-│

│ │ │ │ │готовле-│

│ │ │ │ │нии с их│

│ │ │ │ │исполь- │

│ │ │ │ │зовани- │

│ │ │ │ │ем) │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Бифидобактерии <4> │то же │ 6 │ + │то же │

│ │ │ 1 x 10 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Молочнокислые │то же │ 7 │ + │то же │

│микроорганизмы <4> │ │ 1 x 10 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │мОсм/л │ 290 - 320 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Кислотность │0 │ 90 │ - │для жид-│

│ │ Тернера,│ │ │ких кис-│

│ │не более │ │ │ломолоч-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

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

Примечание:

<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% от содержания общих жиров;

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

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

при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами их содержание не должно быть более 1% от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2% для w-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой 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 включать пребиотики - галактоолигосахариды и фрук- тоолигосахариды (в сумме не более 0,8% от массы продукта) и лактулозу;

<4> - для сухих и жидких кисломолочных смесей.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│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 (хлорамфеникол)│ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ пенициллины │ 0,004 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ стрептомицин │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│Афлатоксин М1 │не допускается │< 0,00002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/л │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показатели: │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРЕСНЫЕ,│

│КИСЛОМОЛОЧНЫЕ) │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 2 х 1Е3 │КОЕ/г, не более,│

│ │ │для смесей, вос-│

│ │ │станавливаемых │

│ │ │при 37 - 50 │

│ │ │град. С; не нор-│

│ │ │мируется для │

│ │ │кисломолочных │

│ │ 3 х 1Е3 │КОЕ/г, не более,│

│ │ │для смесей, вос-│

│ │ │станавливаемых │

│ │ │при 70 - 85 │

│ │ │град. С; не нор-│

│ │ │мируется для │

│ │ │кисломолочных │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│E. coli │ 10 │то же │

│S. aureus │ 10 │то же │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. │ 100 │масса (г), в ко-│

│сальмонеллы и L. │ │торой не допус- │

│monocytogenes │ │каются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

│Ацидофильные │ 1 х 1Е7 │КОЕ/г, не менее,│

│микроорганизмы │ │в кисломолочных │

│ │ │(при изготовле- │

│ │ │нии с их исполь-│

│ │ │зованием) │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Бифидобактерии │ 1 х 1Е6 │то же │

│Молочнокислые │ 1 х 1Е7 │КОЕ/г, не менее,│

│микроорганизмы │ │в кисломолочных │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│ЖИДКИЕ МОЛОЧНЫЕ СМЕСИ ПРЕСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ │

├─────────────────────────────┬──────────────────────────────────┤

│Вырабатываемые в промышленных│Должны удовлетворять требованиям │

│условиях с УВТ-обработкой и │промышленной стерильности для сте-│

│асептическим розливом │рилизованного молока в соответст- │

│ │вии с Приложением 10 │

└─────────────────────────────┴──────────────────────────────────┘

┌────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│ЖИДКИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СМЕСИ │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│БГКП (колиформы) │ 3 │объем (см3), в │

│ │ │котором не до- │

│ │ │пускаются │

│E. coli │ 10 │то же │

│S. aureus │ 10 │то же │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │то же │

│сальмонеллы │ │ │

│Ацидофильные микроорганизмы │ 1 х 1Е7 │КОЕ/см3, не ме- │

│ │ │нее (при изго- │

│ │ │товлении с их │

│ │ │использованием) │

│Бифидобактерии │ 1 х 1Е6 │то же │

│Молочнокислые микроорганизмы│ 1 х 1Е7 │КОЕ/см3, не ме- │

│ │ │нее, в кисломо- │

│ │ │лочных │

│Плесени │ 10 │КОЕ/см3, не │

│ │ │более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г/л │ 18 - 22 │ + │ │

│Белки молочной │% от об- │ 20 - 50 │ - │ │

│сыворотки │щего ко- │ │ │ │

│ │личества │ │ │ │

│ │белка │ │ │ │

│Казеин │то же │ 50 - 80 │ - │ │

│Жир │г/л │ 25 - 38 │ + │ │

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот, │ │ │ │

│ │не менее │ │ │ │

│то же │мг/л, не │5 х 1Е3 -│ - │ │

│ │менее │6 х 1Е3 │ │ │

│Углеводы │г/л │ 70 - 90 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Энергетическая цен- │ккал/л │ 640 - 800 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│кальций │мг/л │ 600 - 900 │ + │ │

│фосфор │то же │ 300 - 500 │ + │ │

│калий │мг/л │ 600 - 900 │ + │ │

│натрий │то же │ 250 - 350 │ + │ │

│магний │мг/л │ 50 - 100 │ + │ │

│медь │мкг/л │ 400 - 1000│ + │ │

│марганец │то же │ 30 - 80 │ + │ │

│железо │мг/л │ 5 - 14 │ + │ │

│цинк │то же │ 4 - 10 │ + │ │

│зола │г/л │ 4 - 5 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв/л│ 600 - 800 │ + │ │

│токоферол (Е) │мг/л │ 5 - 12 │ + │ │

│кальциферол (Д) │мкг/л │ 10 - 12 │ + │ │

│тиамин (В1) │то же │ 400 - 800 │ + │ │

│рибофлавин (В2) │то же │ 600 - 1000│ + │ │

│пантотеновая кислота │то же │2500 - 3500│ + │ │

│пиридоксин (В6) │то же │ 500 - 700 │ + │ │

│ниацин (РР) │то же │4000 - 8000│ + │ │

│фолиевая кислота │то же │ 50 - 150 │ + │ │

│(Вс) │ │ │ │ │

│цианкобаламин (В12) │то же │ 1,5 - 3,0 │ + │ │

│аскорбиновая кислота │мг/л │ 50 - 100 │ + │ │

│(С) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │мОсм/кг │ 320 - 360 │ + │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

│Перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.1.1.1 │ │

│антибиотики, микотоксины, │ │ │

│пестициды и радионуклиды │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показатели: │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 2 х 1Е3 │КОЕ/г, не более,│

│ │ │для смесей, вос-│

│ │ │станавливаемых │

│ │ │при 37 - 50 │

│ │ │град. С │

│ │ 3 х 1Е3 │КОЕ/г, не более,│

│ │ │для смесей, вос-│

│ │ │станавливаемых │

│ │ │при 70 - 85 │

│ │ │град. С │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│E. coli │ 10 │то же │

│S. aureus │ 10 │то же │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. │ 100 │масса (г), в ко-│

│сальмонеллы и L. │ │торой не допус- │

│monocytogenes │ │каются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│СМЕСИ, ТРЕБУЮЩИЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 2,5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│B. cereus │ 200 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │масса (г), в │

│сальмонеллы и L. │ │которой не до- │

│monocytogenes │ │пускаются │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 2,8 - 3,2 │ + │ │

│Жир │то же г, │ 3,2 - 3,5 │ + │ │

│ │не менее │ 2,0 │ │для про-│

│ │ │ │ │филакти-│

│ │ │ │ │ческого │

│ │ │ │ │питания │

│Энергетическая │ккал │ 55 - 65 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 0,6 - 0,8 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│Кальций │мг │ 115 - 140 │ + │ │

│Фосфор │то же │ 90 - 120 │ + │ │

│Калий │то же │ 140 - 180 │ - │ │

│Натрий │мг, не │ 60 │ - │ │

│ │более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│Ретинол (А) │мкг-экв │ 100 - 200 │ - │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│бета-каротин │то же │0,05 - 0,1 │ │то же │

│Тиамин (В1) │то же │ 0,1 - 0,2 │ - │то же │

│Рибофлавин (В2) │то же │ 0,1 - 0,2 │ - │то же │

│Аскорбиновая кислота │то же │ 2 - 8 │ + │то же │

│(С) │ │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │по п. 3.1.1.1 │ │

│порчи, токсичные элементы, │ │ │

│антибиотики, микотоксины, │ │ │

│пестициды и радионуклиды │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические │Должны удовлетворять требованиям │

│показатели │промышленной стерильности для сте- │

│ │рилизованного молока в соответствии│

│ │с Приложением 8 к настоящим сани- │

│ │тарным правилам │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 2,0 - 3,2 │ + │ │

│ │г, не бо-│ 4,0 │ + │для про-│

│ │лее │ │ │филакти-│

│ │ │ │ │ческого │

│ │ │ │ │питания │

│Жир │г │ 2,5 - 7,0 │ + │ │

│ │г, не ме-│ 1,5 │ + │для про-│

│ │нее │ │ │филакти-│

│ │ │ │ │ческого │

│ │ │ │ │питания │

│Углеводы │то же │ 4 - 12 │ - │ │

│Энергетическая │ккал │ 40 - 125 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 0,5 - 0,8 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│кальций │мг │ 60 - 140 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│фосфор │то же │ 30 - 120 │ - │ │

│калий │то же │ 140 - 180 │ - │ │

│натрий │мг, не │ 60 │ - │ │

│ │более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│тиамин (В1) │то же │0,05 - 0,1 │ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│рибофлавин (В2) │то же │ 0,1 - 0,2 │ + │то же │

│аскорбиновая кислота │то же │ 2 - 8 │ + │то же │

│(С) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Кислотность │0 │ 100 │ - │ │

│ │ Т, не │ │ │ │

│ │более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.1.1.1 │ │

│антибиотики, микотоксины, │ │ │

│пестициды и радионуклиды │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│БГКП (колиформы) │ 3,0 │объем (см3), в │

│ │ │котором не до- │

│ │ │пускаются │

│E. coli │ 10,0 │то же, для про- │

│ │ │дуктов со срока-│

│ │ │ми годности бо- │

│ │ │лее 72 ч │

│S. aureus │ 10,0 │объем (см3), в │

│ │ │котором не до- │

│ │ │пускаются │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │то же │

│сальмонеллы │ │ │

│Дрожжи │ 10 │КОЕ/см3, не бо- │

│ │ │лее, для продук-│

│ │ │тов со сроками │

│ │ │годности более │

│ │ │72 ч │

│ │ 1Е4 │для кефира │

│Плесени │ 10 │КОЕ/см3, не бо- │

│ │ │лее, для продук-│

│ │ │тов со сроками │

│ │ │годности более │

│ │ │72 ч │

│Молочнокислые микроорганизмы│ 1 х 1Е7 │КОЕ/см3, не ме- │

│ │ │нее │

│Бифидобактерии │ 1 х 1Е6 │КОЕ/см3, не ме- │

│ │ │нее; при изго- │

│ │ │товлении с их │

│ │ │использованием │

│Ацидофильные микроорганизмы │ 1 х 1Е7 │то же │

│ ├──────────────────┴────────────────┤

│Микроскопический препарат │Микрофлора, характерная для заквас-│

│ │ки данного вида продукта; отсутст- │

│ │вие клеток посторонней микрофлоры │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 7 - 17 │ + │ │

│Жир │то же │ 3,5 - 15 │ + │ │

│Углеводы │г, не │ 12 │ - │ │

│ │более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Энергетическая │ккал │ 105 - 250 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 3 - 4 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│Кальций │мг │ 150 - 200 │ + │ │

│Натрий │мг, не │ 50 │ + │ │

│ │более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Кислотность │0 │ 150 │ + │ │

│ │ Т, не │ │ │ │

│ │более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

│перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира, для про- │

│ │ │дуктов с содер- │

│ │ │жанием жира бо- │

│ │ │лее 5 г/100 г и │

│ │ │продуктов, обо- │

│ │ │гащенных расти- │

│ │ │тельными маслами│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│Свинец │ 0,06 │ │

│Мышьяк │ 0,15 │ │

│Кадмий │ 0,06 │ │

│Ртуть │ 0,015 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Антибиотики, микотоксины и │по п. 3.1.1.1 │ │

│радионуклиды │ │ │

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,55 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,33 │ │

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│БГКП (колиформы) │ 0,3 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│E. coli │ 1,0 │То же, для про- │

│ │ │дуктов со срока-│

│ │ │ми годности бо- │

│ │ │лее 72 ч │

│S. aureus │ 1,0 │Масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │То же │

│сальмонеллы │ │ │

│Дрожжи, КОЕ/г, не более │ 10 │То же, для про- │

│ │ │дуктов со срока-│

│ │ │ми годности бо- │

│ │ │лее 72 ч │

│Плесени, КОЕ/г, не более │ 10 │То же │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микроскопический препарат │Микрофлора, характерная для заквас-│

│ │ки данного вида продукта; отсутст- │

│ │вие клеток посторонней микрофлоры │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 2,8 - 3,2 │ + │ │

│Жир │то же │ 3,2 - 3,5 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 56 - 65 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│Кальций │мг │ 115 - 140 │ - │ │

│Фосфор │то же │ 90 - 120 │ - │ │

│Калий │то же │ 140 - 180 │ - │ │

│Натрий │мг, не │ 60 │ - │ │

│ │более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │по п. 3.1.1.1 │ │

│порчи, токсичные элементы, │ │ │

│антибиотики, микотоксины, │ │ │

│пестициды и радионуклиды │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│- для молока инстантного │по п. 3.1.1.2 │ │

│приготовления │ │ │

│- для молока, требующего │ │ │

│кипячения после восстановле-│ │ │

│ния: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│КМАФАнМ │ 2,5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│Патогенные, в т.ч. │ 25 │то же │

│сальмонеллы и L. │ │ │

│monocytogenes │ │ │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

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

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 2,0 - 5,0 │ + │ │

│Жир │то же │ 1,0 - 4,0 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 7,0 - 12,0│ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 45 - 105 │ │ │

│ценность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│кальций │мг │ 105 - 240 │ + │ │

│фосфор │то же │ 65 - 180 │ + │ │

│калий │то же │ 105 - 180 │ - │ │

│железо │то же │ 1 - 2 │ - │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв │ 80 - 120 │ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│токоферол (Е) │мг │ 0,7 - 1,2 │ + │то же │

│аскорбиновая кислота │то же │ 5 - 15 │ + │то же │

│(С) │ │ │ │ │

│тиамин (В1) │то же │ 0,2 - 0,5 │ + │то же │

│рибофлавин (В2) │то же │ 0,2 - 0,5 │ + │то же │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │по п. 3.1.1.1 │для сухих напит-│

│порчи, токсичные элементы, │ │ков - в пересче-│

│антибиотики, микотоксины, │ │те на восстанов-│

│пестициды и радионуклиды │ │ленный продукт │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│ЖИДКИЕ НАПИТКИ │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 1,5 х 1Е4 │КОЕ/см3, не бо- │

│ │ │лее │

│БГКП (колиформы) │ 0,1 │объем (см3), в │

│ │ │котором не до- │

│ │ │пускаются │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│E. coli │ 1,0 │то же, для про- │

│ │ │дуктов со срока-│

│ │ │ми годности бо- │

│ │ │лее 72 ч │

│S. aureus │ 1,0 │объем (см3), в │

│ │ │котором не до- │

│ │ │пускаются │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │то же │

│сальмонеллы и L. │ │ │

│monocytogenes │ │ │

│Дрожжи │ 50 │КОЕ/см3, не бо- │

│ │ │лее; для продук-│

│ │ │тов со сроками │

│ │ │годности более │

│ │ │72 ч │

│Плесени │ 50 │то же │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│СУХИЕ НАПИТКИ, ТРЕБУЮЩИЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПОСЛЕ │

│ВОССТАНОВЛЕНИЯ │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 2,5 х 1Е4 │КОЕ/см3, не бо- │

│ │ │лее │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│Патогенные, в т.ч. │ 25 │то же │

│сальмонеллы │ │ │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│- СУХИЕ НАПИТКИ ИНСТАНТНОГО │по п. 3.1.1.2 │Смеси инстантно-│

│ПРИГОТОВЛЕНИЯ │ │го приготовления│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. Мука и крупа, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Влага │г, не бо-│ 9 │ - │ │

│ │лее │ │ │ │

│Белок │г │ 7 - 14 │ + │ │

│Жир │то же │ 0,5 - 7,0 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 70 - 85 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 310 - 460 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 0,5 - 2,5 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│натрий │мг, не │ 25 │ - │ │

│ │более │ │ │ │

│железо │мг │ 1 - 8 │ - │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,3 │ │

│мышьяк │ 0,2 │ │

│кадмий │ 0,06 │ │

│ртуть │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│афлатоксин В1 │не допускается │< 0,00015 │

│дезоксиниваленол │не допускается │< 0,05 для пше- │

│ │ │ничной, ячменной│

│ │ │муки │

│зеараленон │не допускается │< 0,005 для ку- │

│ │ │курузной, ячмен-│

│ │ │ной, пшеничной │

│ │ │муки │

│Т-2 токсин │не допускается │< 0,05 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,01 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

│гексахлорбензол │ 0,01 │ │

│ртутьорганические пестициды │не допускаются │ │

│2,4-Д кислота, ее соли, │не допускаются │ │

│эфиры │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Бенз(а)пирен │не допускается │< 0,2 мкг/кг │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды (в готовом к │ │ │

│употреблению продукте): │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Вредные примеси: │ │ │

│Зараженность и загрязнен- │не допускается │ │

│ность вредителями хлебных │ │ │

│запасов (насекомые, клещи) │ │ │

│Металлические примеси │ 3 х 1Е4 │%; размер от- │

│ │ │дельных частиц │

│ │ │не должен превы-│

│ │ │шать 0,3 мм в │

│ │ │наибольшем ли- │

│ │ │нейном измерении│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│КМАФАнМ │ 5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 0,1 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│Патогенные, в т.ч. │ 25 │то же │

│сальмонеллы │ │ │

│Плесени │ 200 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 100 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│охратоксин A │не допускается │< 0,0005 для │

│ │ │всех видов │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│фумонизины B1 и B2 │ 0,2 │для кукурузной │

│ │ │муки │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Влага │г │ 4 - 6 │ - │ │

│Белок │г, не ме-│ 4,0 │ + │ │

│ │нее │ │ │ │

│Жир │г, не бо-│ 12,0 │ + │ │

│ │лее │ │ │ │

│Углеводы │то же │ 70 - 85 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 315 - 480 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 0,5 - 3,5 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│натрий │мг, не │ 30 │ + │ │

│ │более │ │ │ │

│кальций │мг │ 300 - 600 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

│железо │то же │ 5 - 12 │ + │то же │

│йод │мкг │ 40 - 80 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│тиамин (В1) │мг │ 0,2 - 0,6 │ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│рибофлавин (В2) │то же │ 0,3 - 0,8 │ + │то же │

│ниацин (РР) │то же │ 3 - 8 │ + │то же │

│аскорбиновая кислота │то же │ 30 - 100 │ + │то же │

│(С) │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв │ 300 - 500 │ + │то же │

│токоферол (Е) │мг │ 5 - 10 │ + │то же │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.1.2.1 │ │

│микотоксины, пестициды, │ │ │

│бенз(а)пирен, радионуклиды и│ │ │

│зараженность и│ │ │

│загрязненность вредителями│ │ │

│хлебных запасов (насекомые,│ │ │

│клещи) и металлические│ │ │

│примеси │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│КМАФАнМ │ 1 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │то же │

│сальмонеллы │ │ │

│B. cereus │ 200 │КОЕ/г, не более │

│Плесени │ 100 │то же │

│Дрожжи │ 50 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Влага │г, не бо-│ 8 │ + │ │

│ │лее │ │ │ │

│Белок │г │ 12 - 20 │ + │ │

│Жир │то же │ 10 - 18 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 60 - 70 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 380 - 520 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 2,5 - 3,5 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│натрий │мг, не │ 500 │ + │ │

│ │более │ │ │ │

│кальций │мг │ 400 - 600 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

│железо │то же │ 6 - 10 │ + │то же │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│тиамин (В1) │мг │ 0,2 - 0,6 │ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│рибофлавин (В2) │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 │то же │ 30 - 100 │ + │то же │

│(С) │ │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌─────────────────────────────────┬────────────┬─────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечание │

│ │уровни, мг/ │ │

│ │кг, не более│ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│свинец │ 0,3 │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│мышьяк │ 0,2 │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│кадмий │ 0,06 │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│ртуть │ 0,03 │ │

├─────────────────────────────────┴────────────┴─────────────────┤

│Антибиотики <\*>: │

├─────────────────────────────────┬────────────┬─────────────────┤

│ левомицетин (хлорамфеникол) │ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│ пенициллины │ 0,004 │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│ стрептомицин │ 0,2 │ │

├─────────────────────────────────┴────────────┴─────────────────┤

│Микотоксины: │

├─────────────────────────────────┬────────────┬─────────────────┤

│афлатоксин В1 │не допуска- │ < 0,00015 │

│ │ется │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│афлатоксин M1 │не допуска- │ < 0,00002 │

│ │ется │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│дезоксиниваленол │не допуска- │< 0,05 для пше- │

│ │ется │ничной, ячменной │

│ │ │каш │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│зеараленон │не допуска- │< 0,005 для куку-│

│ │ется │рузной, пшенич- │

│ │ │ной, ячменной каш│

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│Т-2 токсин │не допуска- │ < 0,05 │

│ │ется │ │

├─────────────────────────────────┴────────────┴─────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │

├─────────────────────────────────┬────────────┬─────────────────┤

│гексахлорциклогексан (альфа, бе- │ 0,01 │ │

│та, гамма-изомеры) │ │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│Бенз(а)пирен │не допуска- │ < 0,2 мкг/кг │

│ │ется │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│Диоксины │не допуска- │ │

│ │ются │ │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│Меламин │не допуска- │ < 1 мг/кг │

│ │ется │ │

├─────────────────────────────────┴────────────┴─────────────────┤

│ Радионуклиды (в пересчете на готовый │

│ к употреблению продукт): │

├─────────────────────────────────┬────────────┬─────────────────┤

│цезий-137 │ 40 │ Бк/л │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│стронций-90 │ 25 │ то же │

├─────────────────────────────────┼────────────┼─────────────────┤

│зараженность и загрязненность│по п. │ │

│вредителями хлебных запасов│3.1.2.1 │ │

│(насекомые, клещи) и│ │ │

│металлические примеси │ │ │

└─────────────────────────────────┴────────────┴─────────────────┘

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌────────────────────┬──────────┬───────────────────────┬────────┐

│ Критерии и │ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ показатели │измерения ├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├────────────────────┼──────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├────────────────────┼──────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 12 - 20 │ + │ │

│ │г, не ме- │ 7 │ + │в кашах,│

│ │нее │ │ │требую- │

│ │ │ │ │щих вос-│

│ │ │ │ │станов- │

│ │ │ │ │ления │

│ │ │ │ │цельным │

│ │ │ │ │или час-│

│ │ │ │ │тично │

│ │ │ │ │разве- │

│ │ │ │ │денным │

│ │ │ │ │коровьим│

│ │ │ │ │молоком │

├────────────────────┼──────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Жир │г │ 10 - 18 │ + │в кашах │

│ │г, не ме- │ 5,0 │ │на цель-│

│ │нее │ │ │ном мо- │

│ │ │ │ │локе, │

│ │ │ │ │массовая│

│ │ │ │ │доля ко-│

│ │ │ │ │торого │

│ │ │ │ │менее │

│ │ │ │ │25% при │

│ │ │ │ │условии │

│ │ │ │ │добавле-│

│ │ │ │ │ния в │

│ │ │ │ │восста- │

│ │ │ │ │новлен- │

│ │ │ │ │ную кашу│

│ │ │ │ │сливоч- │

│ │ │ │ │ного или│

│ │ │ │ │расти- │

│ │ │ │ │тельного│

│ │ │ │ │масла │

│ │то же │ 0,5 │ │в кашах │

│ │ │ │ │на обез-│

│ │ │ │ │жиренном│

│ │ │ │ │молоке │

│ │ │ │ │при ус- │

│ │ │ │ │ловии их│

│ │ │ │ │восста- │

│ │ │ │ │новления│

│ │ │ │ │цельным │

│ │ │ │ │молоком │

│ │ │ │ │или до- │

│ │ │ │ │бавления│

│ │ │ │ │в вос- │

│ │ │ │ │станов- │

│ │ │ │ │ленную │

│ │ │ │ │кашу │

│ │ │ │ │сливоч- │

│ │ │ │ │ного или│

│ │ │ │ │расти- │

│ │ │ │ │тельного│

│ │ │ │ │масла │

├────────────────────┼──────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Углеводы │то же │ 60 - 70 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 380 - 520 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

├────────────────────┼──────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещест- │по │ │ │ │

│ва: │п. 3.1.2.3│ │ │ │

├────────────────────┼──────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │то же │ │ │ │

└────────────────────┴──────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.1.2.3 │ │

│микотоксины, антибиотики, │ │ │

│пестициды, бенз(а)пирен │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды и зараженность│по п. 3.1.2.1 │ │

│и загрязненность вредителями│ │ │

│хлебных запасов (насекомые,│ │ │

│клещи) и металлические│ │ │

│примеси │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│КМАФАнМ │ 1 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│B. cereus │ 2 х 1Е2 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │то же │

│сальмонеллы и L. │ │ │

│monocytogenes │ │ │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 5 - 11 │ + │ │

│Жир │то же │ 6 - 12 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 65 - 80 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 330 - 440 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│Натрий │мг │ 300 - 500 │ + │ │

│Кальций │то же │ 300 - 600 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

│Железо │то же │ 10 - 18 │ + │то же │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│Тиамин (В1) │мг │ 0,3 - 0,6 │ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│Рибофлавин (В2) │то же │ 0,3 - 0,8 │ + │то же │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Ниацин (РР) │то же │ 4 - 9 │ + │то же │

│Аскорбиновая кислота │то же │ 20 - 50 │ + │то же │

│(С) │ │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.1.2.3 │ │

│микотоксины, пестициды, │ │ │

│бенз(а)пирен │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды │по п. 3.1.2.1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│КМАФАнМ │ 1 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│Патогенные, в т.ч. │ 50 │то же │

│сальмонеллы │ │ │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Зараженность и │по п. 3.1.2.1 │ │

│загрязненность вредителями │ │ │

│хлебных запасов (насекомые, │ │ │

│клещи) и металлические │ │ │

│примеси │ │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.3. Продукты на плодоовощной

основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные

и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; морсы; пюре;

фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля │% │ 4 - 16 │ - │для со- │

│растворимых сухих │ │ │ │ковой │

│веществ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │ции из │

│ │ │ │ │фруктов,│

│ │ │ │ │фруктов │

│ │ │ │ │с добав-│

│ │ │ │ │лением │

│ │ │ │ │овощей, │

│ │ │ │ │овощей, │

│ │ │ │ │овощей с│

│ │ │ │ │добавле-│

│ │ │ │ │нием │

│ │ │ │ │фруктов │

│ ├─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ │% │ 4 - 10 │ - │для со- │

│ │ │ │ │ковой │

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │ции из │

│ │ │ │ │овощей и│

│ │ │ │ │с добав-│

│ │ │ │ │лением │

│ │ │ │ │фруктов │

│ ├─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ │% │ 4 - 11 │ - │для со- │

│ │ │ │ │ковой │

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │ции из │

│ │ │ │ │моркови │

│ │ │ │ │и тыквы │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля сухих │% │ 4 - 25 │ - │для пюре│

│веществ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля │%, │ 1,2 │ - │для со- │

│титруемых кислот │не более │ │ │ковой │

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │ции из │

│ │ │ │ │цитрусо-│

│ │ │ │ │вых фру-│

│ │ │ │ │ктов (в │

│ │ │ │ │пересче-│

│ │ │ │ │те на │

│ │ │ │ │безвод- │

│ │ │ │ │ную ли- │

│ │ │ │ │монную │

│ │ │ │ │кислоту)│

│ ├─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ │то же │ 0,8 │ - │для со- │

│ │ │ │ │ковой │

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │ции из │

│ │ │ │ │других │

│ │ │ │ │фруктов │

│ │ │ │ │и (или) │

│ │ │ │ │овощей │

│ │ │ │ │(в пере-│

│ │ │ │ │счете на│

│ │ │ │ │яблочную│

│ │ │ │ │кислоту)│

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Общая кислотность │%, │ 0,8 │ - │ │

│ │не более │ │ │ │

│Углеводы, │г │ 3 - 25 │ + │для со- │

│в т.ч. добавленного │ │ │ │ков до- │

│сахара │ │ │ │бавлен- │

│ │ │ │ │ный са- │

│ │ │ │ │хар не │

│ │ │ │ │допуска-│

│ │ │ │ │ется │

│ ├─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ │г, │ 10 │ - │для нек-│

│ │не более │ │ │таров и │

│ │ │ │ │сокосо- │

│ │ │ │ │держащих│

│ │ │ │ │напитков│

│ ├─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ │г, │ 12 │ - │для │

│ │не более │ │ │морсов │

│Поваренная соль │%, │ 0,4 │ │за иск- │

│ │не более │ │ │лючением│

│ │ │ │ │томатно-│

│ │ │ │ │го сока │

│ ├─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ │%, │ 0,6 │ - │для то- │

│ │не более │ │ │матного │

│ │ │ │ │сока │

│Белки │г, │ 0,5 │ - │для │

│ │не менее │ │ │фруктово│

│ │ │ │ │-молоч- │

│ │ │ │ │ных и │

│ │ │ │ │фруктово│

│ │ │ │ │-зерно- │

│ │ │ │ │вых пюре│

│Массовая доля │%, │ 0,2 │ - │для фру-│

│этилового спирта │не более │ │ │ктовых │

│ │ │ │ │соков и │

│ │ │ │ │пюре │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│калий │мг │ 70 - 300 │ + │ │

│натрий │мг, не │ 200 │ - │ │

│ │более │ │ │ │

│железо │мг, │ 3,0 │ + │для обо-│

│ │не более │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│аскорбиновая │мг, │ 75,0 │ + │для обо-│

│кислота (C) │не более │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

│ ├─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ │мг, │ 25,0 │ │в конце │

│ │не менее │ │ │срока │

│ │ │ │ │годности│

│бета-каротин │то же │ 1 - 4 │ + │то же │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│Свинец │ 0,3 │ │

│Мышьяк │ 0,1 │ │

│Кадмий │ 0,02 │ │

│Ртуть │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│Патулин │не допускается │< 0,02, для со- │

│ │ │держащих яблоки,│

│ │ │томаты, облепиху│

│Дезоксиниваленол │не допускается │< 0,05 для фрук-│

│ │ │тово - зерновых │

│ │ │пюре, содержащих│

│ │ │пшеничную, яч- │

│ │ │менную муку │

│Зеараленон │не допускается │< 0,005 для │

│ │ │фруктово-зерно- │

│ │ │вых пюре, содер-│

│ │ │жащих пшеничную,│

│ │ │кукурузную, │

│ │ │ячменную муку │

│Афлатоксин M1 │не допускается │< 0,00002 для │

│ │ │фруктово-молоч- │

│ │ │ных пюре │

│охратоксин A │не допускается │< 0,0005 содер- │

│ │ │жащей пшеничную,│

│ │ │ржаную, ячмен- │

│ │ │ную, овсяную, │

│ │ │рисовую муку │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Афлатоксин B1 │не допускается │< 0,00015 для │

│ │ │фруктово-зерно- │

│ │ │вых пюре │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,01 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитраты: │ 50 │на фруктовой ос-│

│ │ │нове (за исклю- │

│ │ 200 │чением содержа- │

│ │ │щих бананы │

│ │ │и клубнику) │

│ │ │на овощной и │

│ │ │фруктово-овощной│

│ │ │основе, а также │

│ │ │для содержащих │

│ │ │бананы │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│5-Оксиметилфурфурол │ 20,0 │для соковой про-│

│ │ │дукции │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│5-Оксиметилфурфурол │по п. 2.2 │для фруктовых │

│ │ │соков и нектаров│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показате-│Должны удовлетворять требованиям │

│ли │промышленной стерильности для соот-│

│ │ветствующих групп консервов в соот-│

│ │ветствии с Приложением 8 │

└────────────────────────────┴───────────────────────────────────┘

3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля сухих │г, │ 20 │ - │ │

│веществ │не менее │ │ │ │

│ │то же │ 17 │ - │консервы│

│ │ │ │ │из мяса │

│ │ │ │ │птицы │

│Белок │г │ 8,5 - 15 │ + │ │

│ │г, │ 7 │ + │консервы│

│ │не менее │ │ │из мяса │

│ │ │ │ │птицы │

│Жир │то же │ 3 - 12 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 80 - 180 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Поваренная соль │г, │ 0,4 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Железо │мг │ 1 - 5 │ + │в кон- │

│ │ │ │ │сервах, │

│ │ │ │ │обога- │

│ │ │ │ │щенных │

│ │ │ │ │железом │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │по │ │ │

│ │ │п. 3.1.4.3 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Крахмал │г, │ 3 │ - │как за- │

│ │не более │ │ │густи- │

│ │ │ │ │тель │

│Рисовая и пшеничная │г, │ 5 │ - │то же │

│мука │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,2 │ │

│мышьяк │ 0,1 │ │

│кадмий │ 0,03 │ │

│ртуть │ 0,02 │ │

│олово │ 100 │для консервов в │

│ │ │сборной жестяной│

│ │ │таре │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Антибиотики <\*>: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ левомицетин (хлорамфеникол)│ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ бацитрацин │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитриты: │не допускается │< 0,5 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитрозамины: │ │ │

│сумма НДМА и НДЭА │не допускается │< 0,001 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показате-│Должны удовлетворять требованиям │

│ли │промышленной стерильности для кон- │

│ │сервов группы "А" в соответствии с │

│ │Приложением 8 к настоящим санитар- │

│ │ным правилам │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г, │ 12 │ + │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Жир │г │ 16 - 20 │ + │ │

│Поваренная соль │г, │ 1,5 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Энергетическая │ккал │ 180 - 240 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.1.4.1 │ │

│антибиотики, пестициды, │ │ │

│нитриты, нитрозамины: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │по п. 3.1.4.1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│КМАФАнМ │ 2 х 1Е2 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │то же │

│неллы │ │ │

│Сульфитредуцирующие │ 0,1 │то же │

│клостридии │ │ │

│B. cereus │ 1,0 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля сухих │г │ 5 - 26 │ - │ │

│веществ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 1,5 - 8,0 │ + │ │

│Жир │то же │ 1 - 6 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 5 - 15 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 40 - 140 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Поваренная соль │г, │ 0,4 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Железо │мг │ 0,5 - 3,0 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│бета - каротин │мг │ 1 - 3 │ - │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│Тиамин (B1) │мг │ 0,1 - 0,2 │ - │то же │

│Рибофлавин (B2) │то же │ 0,1 - 0,3 │ - │то же │

│Ниацин (PP) │то же │ 1 - 4 │ - │то же │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Крахмал │г, │ 3 │ - │вносимый│

│ │не более │ │ │как за- │

│ │ │ │ │густи- │

│ │ │ │ │тель │

│Рисовая и пшеничная │г, │ 5 │ - │то же │

│мука │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,3 │ │

│мышьяк │ 0,2 │ │

│кадмий │ 0,03 │ │

│ртуть │ 0,02 │ │

│олово │ 100 │для консервов в │

│ │ │сборной жестяной│

│ │ │таре │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Антибиотики <\*>: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ левомицетин (хлорамфеникол)│ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ бацитрацин │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│Патулин │не допускается │< 0,02, для со- │

│ │ │держащих томаты │

│Афлатоксин B1 │не допускается │< 0,00015, для │

│ │ │содержащих крупу│

│Дезоксиниваленол │не допускается │< 0,05, для кон-│

│ │ │сервов, содержа-│

│ │ │щих пшеничную, │

│ │ │ячменную муку │

│охратоксин A │не допускается │< 0,0005 для │

│ │ │всех видов │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Зеараленон │не допускается │< 0,005, для │

│ │ │содержащих пше- │

│ │ │ничную, ячмен- │

│ │ │ную, кукурузную │

│ │ │муку │

│Т-2 токсин │не допускается │< 0,05, для со- │

│ │ │держащих крупу │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитраты │ 150 │для консервов, │

│ │ │содержащих овощи│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитриты │не допускается │< 0,5 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитрозамины: │ │ │

│сумма НДМА и НДЭА │не допускается │< 0,001 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 30 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показате-│Должны удовлетворять требованиям │

│ли │промышленной стерильности для кон- │

│ │сервов группы "А" в соответствии с │

│ │Приложением 8 │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

3.1.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля сухих │г │ 15 - 25 │ - │ │

│веществ │ │ │ │ │

│Белок │г │ 8 - 15 │ + │ │

│Жир │то же │ 5 - 11 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 100 - 155 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Поваренная соль │г, │ 0,4 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│железо │то же │ 0,4 - 3,0 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│тиамин (B1) │мг │ 0,1 - 0,2 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

│рибофлавин (B2) │то же │ 0,1 - 0,3 │ + │то же │

│ниацин (PP) │то же │ 1 - 4 │ + │то же │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│крахмал │г, │ 3 │ - │вносимый│

│ │не более │ │ │как за- │

│ │ │ │ │густи- │

│ │ │ │ │тель │

│рисовая и пшеничная │г, │ 5 │ - │то же │

│мука │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│Свинец │ 0,5 │ │

│Мышьяк │ 0,5 │ │

│Кадмий │ 0,1 │ │

│Ртуть │ 0,15 │ │

│Олово │ 100 │для консервов в │

│ │ │сборной жестяной│

│ │ │таре │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Полихлорированные бифенилы │ 0,5 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Гистамин │ 100 │тунец, скумбрия,│

│ │ │лосось, сельдь │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитрозамины │не допускаются │< 0,001 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 100 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 60 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показате-│Должны удовлетворять требованиям │

│ли │промышленной стерильности для кон- │

│ │сервов группы "А" в соответствии с │

│ │Приложением 8 │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.5.2. Рыбо - растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля сухих │г, не │ 17 │ - │ │

│веществ │менее │ │ │ │

│Белок │г │ 1,5 - 6 │ + │ │

│Жир │то же │ 1 - 6 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 35 - 120 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Поваренная соль │г, │ 0,4 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│Железо │то же │по │ - │ │

│ │ │п. 3.1.5.1 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │по │ │ │

│ │ │п. 3.1.5.1 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Крахмал │г, │ 3 │ - │вносимый│

│ │не более │ │ │как за- │

│ │ │ │ │густи- │

│ │ │ │ │тель │

│Рисовая и пшеничная │г, │ 5 │ - │то же │

│мука │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│Свинец │ 0,4 │ │

│Мышьяк │ 0,2 │ │

│Кадмий │ 0,04 │ │

│Ртуть │ 0,05 │ │

│Олово │ 100 │для консервов в │

│ │ │сборной жестяной│

│ │ │таре │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины │по п. 3.1.4.3 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Полихлорированные бифенилы │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Гистамин │ 40 │тунец, скумбрия,│

│ │ │лосось, сельдь │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитраты │ 150 │для консервов, │

│ │ │содержащих овощи│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитрозамины │не допускается │< 0,001 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 100 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 60 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показате-│Должны удовлетворять требованиям │

│ли │промышленной стерильности для кон- │

│ │сервов группы "А" в соответствии с │

│ │Приложением 8 к настоящим санитар- │

│ │ным правилам │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Антибиотики <\*> (для рыбы прудовой и садкового содержания): │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.1.6. Детские травяные инстантные чаи

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Углеводы │г │ 85 - 96 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 340 - 385 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,02 │ │

│мышьяк │ 0,05 │ │

│кадмий │ 0,02 │ │

│ртуть │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/л │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │ │

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 5 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 25 │то же │

│неллы │ │ │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

3.2.1. Продукты на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬─────────────────────┬──────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примечание│

│ │измерения│ │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Белок │г, │ 12 │ │

│ │не менее │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Жир │г, │ 18 │ │

│ │не более │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Поваренная соль │г, │ 1,2 │ │

│ │не более │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Крахмал │г, │ 3,0 │ │

│ │не более │ │ │

│ или ├─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│рисовая и (или) │г, │ 5,0 │ │

│пшеничная мука │не более │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴─────────────────────┴──────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,3 │ │

│мышьяк │ 0,1 │ │

│кадмий │ 0,03 │ │

│ртуть │ 0,02 │ │

│олово │ 100 │для консервов в │

│ │ │сборной жестяной│

│ │ │таре │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ левомицетин (хлорамфеникол)│ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ бацитрацин │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитриты │не допускается │< 0,5 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитрозамины: │ │ │

│сумма НДМА и НДЭА │не допускается │0,001 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показате-│Должны удовлетворять требованиям │

│ли │промышленной стерильности для кон- │

│ │сервов группы "А" в соответствии с │

│ │Приложением 8 к настоящим санитар- │

│ │ным правилам │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.2.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г, │ 12 │ + │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Жир │г, │ 22 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Энергетическая │ккал │ 230 - 250 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Поваренная соль │г, │ 1,8 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Крахмал │г, │ 5 │ - │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│Свинец │ 0,3 │ │

│Мышьяк │ 0,1 │ │

│Кадмий │ 0,03 │ │

│Ртуть │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Антибиотики <\*> │по п. 3.2.1.1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитриты │ 30 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитрозамины: │ │ │

│Сумма НДМА и НДЭА │ 0,002 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды │по п. 3.2.1.1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │ │

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 1 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│E. coli │ 1,0 │то же, для про- │

│ │ │дуктов со срока-│

│ │ │ми годности бо- │

│ │ │лее 5 суток │

│S. aureus │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Сульфитредуцирующие клостри-│ 0,1 │то же │

│дии │ │ │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 25 │то же │

│неллы <\*> │ │<\*> 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 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г, │ 10 │ + │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Жир │г, │ 20 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Энергетическая │ккал │ 165 - 220 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Поваренная соль │г, │ 0,9 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.2.1.1 │ │

│антибиотики, пестициды, │ │ │

│радионуклиды, нитриты, │ │ │

│нитрозамины │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │ │

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 5 х 1Е5 │КОЕ/г, не более,│

│ │ │рубленые │

│ │ │сырые │

│ │ 1 х 1Е5 │КОЕ/г, не более,│

│ │ │натуральные │

│ │ │сырые │

│БГКП (колиформы) │ 0,001 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 0,1 │то же │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 25 │то же │

│неллы и │ │ │

│L. monocytogenes │ │ │

│Плесени │ 250 │КОЕ/г, не более,│

│ │ │для полуфабрика-│

│ │ │тов в панировке │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г, │ 8 │ + │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Жир │г │ 16 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Энергетическая │ккал │ 140 - 180 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Поваренная соль │г, │ 1,2 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы, │по п. 3.2.1.1 │ │

│антибиотики, пестициды, │ │ │

│нитрозамины, нитриты, │ │ │

│радионуклиды │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │ │

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 1 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│E. coli │ 1,0 │то же, для про- │

│ │ │дуктов со срока-│

│ │ │ми годности бо- │

│ │ │лее 72 ч │

│S. aureus │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Сульфитредуцирующие клостри-│ 0,1 │то же │

│дии │ │ │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 25 │то же │

│неллы и │ │ │

│L. monocytogenes │ │ │

│Дрожжи │ 100 │КОЕ/г, не более;│

│ │ │для продуктов со│

│ │ │сроками годности│

│ │ │более 72 ч │

│Плесени │ 100 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.2.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские

и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белки │г │ 10 - 13 │ + │ │

│Жиры │то же │ 1 - 3 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 60 - 70 │ + │ │

│Энергетическая │ккал │ 300 - 360 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Железо │мг │ 1,0 - 2,0 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│тиамин (B1) │мг │0,15 - 0,25│ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│рибофлавин (B2) │то же │0,1 - 0,15 │ + │то же │

│ниацин (PP) │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 │ккал │ 210 - 340 │ + │ │

│ценность │ │ │ │ │

│Железо │мг │ 1,8 - 3,0 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│тиамин (B1) │мг │0,15 - 0,40│ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│рибофлавин (B2) │то же │ 0,1 - 0,5 │ + │то же │

│ниацин (PP) │то же │ 1,5 - 3,0 │ + │то же │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Жиры │г, │ 25 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Транс-изомеры │% от │ 7 │ │ │

│ │общего │ │ │ │

│ │жира, не │ │ │ │

│ │более │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Добавленный сахар │г, │ 25 │ + │для пе- │

│ │не более │ │ │ченья │

│ │ │ 38 │ + │для из- │

│ │ │ │ │делий из│

│ │ │ │ │бисквит-│

│ │ │ │ │ного по-│

│ │ │ │ │луфабри-│

│ │ │ │ │ката │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│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 B1 │не допускается │< 0,00015 │

│Дезоксиниваленол │не допускается │< 0,05 из пшени-│

│ │ │цы, ячменя │

│Зеараленон │не допускается │< 0,005 из пше- │

│ │ │ницы, ячменя, │

│ │ │кукурузы │

│Т-2 токсин │не допускается │< 0,05 │

│охратоксин A │не допускается │< 0,0005 для │

│ │ │всех видов │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│Гексахлорциклогексан │ 0,01 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Бенз(а)пирен │не допускается │< 0,0002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Вредные примеси: │ │ │

│зараженность и загрязнен- │не допускается │ │

│ность вредителями хлебных │ │ │

│запасов (насекомые, клещи) │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│по п. 1.4.5 │мукомольно- │

│ли: │ │крупяные │

│ ├──────────────────┼────────────────┤

│ │по п. 1.4.7 │хлебобулочные │

│ ├──────────────────┼────────────────┤

│ │по п. 1.5.5 │мучные │

│ │ │кондитерские │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

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

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

3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

3.2.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных

объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Токсичные элементы: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│свинец │ 0,5 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│мышьяк │ 0,5 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│кадмий │ 0,1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ртуть │ 0,15 │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Фикотоксины: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│паралитический яд моллюсков │не допускается │моллюски │

│(сакситоксин) │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│амнестический яд моллюсков │не допускается │моллюски │

│(домоевая кислота) │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│амнестический яд моллюсков │не допускается │внутренние │

│(домоевая кислота) │ │органы крабов │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диарейный яд моллюсков │не допускается │моллюски │

│(окадаиковая кислота) │ │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа, бета, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Нитрозамины: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│сумма НДМА и НДЭА │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│гистамин │ 100 │тунец, скумбрия,│

│ │ │лосось, сельдь │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Полихлорированные бифинилы │ 0,5 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │полуфабрикаты из│

│ │ │рыбы │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Радионуклиды: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│цезий-137 │ 100 │Бк/кг │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│стронций-90 │ 60 │то же │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические показатели: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 4 │КОЕ/г, не более │

│ │ 5 x 10 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│БГКП (колиформы) │ 0,01 │масса продукта │

│ │ │(г), в которой │

│ │ │не допускается │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│S.aureus │ 0,01 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Патогенные, в т.ч. │ 25 │то же │

│сальмонеллы и │ │ │

│L.monocytogenes │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Сульфитредуцирующие │ 0,01 │масса продукта │

│клостридии │ │(г), в которой │

│ │ │не допускается │

│ │ │(для продукции, │

│ │ │упакованной под │

│ │ │вакуумом) │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│V.parahaemolyticus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│ │ │(для морской │

│ │ │рыбы) │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Антибиотики <\*>: для рыбы прудовой и садкового содержания │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.2.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных

объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |
| Белок | г, не менее | 13 |
| Жир | г, не более | 8 |
| Энергетическая ценность | ккал | 90 - 130 |
| Поваренная соль | %, не более | 0,8 |
| Крахмал | г, не более | 5 |

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) | 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 B1 | не допускается | для крупы, муки |
| афлатоксин M1 | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| дезоксиниваленон | не допускается | для крупы, муки |
| зеараленон | не допускается | для крупы, муки |
| T-2 токсин | не допускается | для крупы, муки |
| охратоксин A | не допускается | < 0,0005 для пшеничной, ржа- ной, ячменной, овсяной и рисо- вой муки |
| Антибиотики <\*>: | | |
| Левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01  0,0003 | Действует до 01.01.2012 (для продуктов с молочным компонентом).  Вводится в действие с 01.01.2012 (для продуктов с молочным компонентом). |
| тетрациклиновой группы | 0,01 | (для рыбы прудовой и садкового содержания; для продуктов с молочным, яичным компонентом) |
| пенициллины | 0,004 | (для продуктов с молочным компонентом) |
| стрептомицин | 0,2 | (для продуктов с молочным компонентом) |
| бацитрацин | 0,02 | (для продуктов с яичным компонентом) |
| Пестициды <\*\*>: | | |
| гексахлорциклогексан  (альфа, бета, гамма-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| гексахлорбензол | 0,01 | контроль по сырью для крупы, муки |
| ртутьорганические пестициды | не допускается | контроль по сырью для крупы, муки |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускается | контроль по сырью для крупы, муки |
| Бенз(а)пирен | не допускается |  |
| Гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| Нитраты | 150 | для продуктов, содержащих овощи |
| N-нитрозамины:  сумма НДМА и НДЭА | не допускаются |  |
| Полихлорированные бифенилы | 0,5 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 100 |  |
| стронций-90 | 60 |  |
| Диоксины | не допускаются | кулинарные изделия из рыбы |
| Микробиологические показатели: | по п. п. 1.3.3.9, 1.3.3.10, 1.3.3.11 |  |

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

Примечание:

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

3.2.4. Молоко и молочные продукты

3.2.4.1. Молоко; сливки; кисломолочные продукты,

в т.ч. йогурты; напитки на молочной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г готового

к употреблению продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| Белок |  |  |  |
| г | 2,0 - 5,0 | - молоко, кисломо-лочные продукты |
| г, не менее | 2,7 | - сливки |
| Жир |  |  |  |
| г | 1,5 - 4,0 | - молоко, кисломо-лочные продукты |
| то же | 10 - 20 | - сливки |
| Углеводы, | г | 16,0 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 10 |  |

2) Показатели безопасности (в готовом

к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Показатели окислительной порчи: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Токсичные элементы: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ свинец │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ мышьяк │ 0,05 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ кадмий │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ ртуть │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│левомицетин (хлорамфеникол) │ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пенициллины │ 0,004 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стрептомицин │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа, бета, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Радионуклиды: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ цезий-137 │ 40 │Бк/л │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

┌──────────────────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│ Микробиологические показатели: │

├─────────────────┬─────────┬────────────────────────┬─────────────────────────┤

│ Индекс, группа │КМА-ФАнМ,│Масса продукта (г, см3),│ Примечание │

│ продуктов │КОЕ/см3 │в которой не допускаются│ │

│ │(г), не ├──────┬─────────────────┤ │

│ │ более │ БГКП │патогенные, в том│ │

│ │ │(коли-│числе сальмонеллы│ │

│ │ │формы)│ │ │

├─────────────────┼─────────┼──────┼─────────────────┼─────────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────┴─────────┴──────┴─────────────────┴─────────────────────────┤

│Молоко пастеризованное │

├─────────────────┬─────────┬──────┬─────────────────┬─────────────────────────┤

│ в │ 5 │ 0,01 │ 25 │S. aureus в 1 см3 не │

│ потребительской │ 1 x 10 │ │ │допускается; │

│ таре │ │ │ │L. monocytogenes в 25 см3│

│ │ │ │ │не допускаются │

├─────────────────┴─────────┴──────┴─────────────────┴─────────────────────────┤

│Сливки пастеризованные: │

├─────────────────┬─────────┬──────┬─────────────────┬─────────────────────────┤

│ - в │ 5 │ 0,01 │ 25 │S. aureus в 1 см3 не │

│ потребительской │ 1 x 10 │ │ │допускается; │

│ таре │ │ │ │L. monocytogenes в 25 см3│

│ │ │ │ │не допускаются │

├─────────────────┼─────────┼──────┼─────────────────┼─────────────────────────┤

│Молоко топленое │ 3│ 1,0 │ 25 │ │

│ │2,5 x 10 │ │ │ │

├─────────────────┼─────────┴──────┴─────────────────┴─────────────────────────┤

│Молоко и сливки │Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности │

│стерилизованные │для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в│

│ │соответствии с Приложением 8 СанПиН 2.3.2.1078-01 │

└─────────────────┴────────────────────────────────────────────────────────────┘

┌────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│ Микробиологические показатели: │

├─────────────────┬──────────┬──────────────────────────┬─────────┬──────────────┤

│ Индекс, группа │Количест- │ Масса продукта (г, см3), │Дрожжи и │ Примечание │

│ продуктов │во молоч- │ в которой не допускаются │плесени, │ │

│ │нокислых ├─────────┬──────┬─────────┤ КОЕ/см3 │ │

│ │микроорга-│БГКП │S. │патоген- │ (г), не │ │

│ │низмов, │(коли- │aureus│ные, в │ более │ │

│ │КОЕ/см3 │формы) │ │том чис- │ │ │

│ │(г) │ │ │ле саль- │ │ │

│ │ │ │ │монеллы │ │ │

├─────────────────┼──────────┼─────────┼──────┼─────────┼─────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├─────────────────┼──────────┼─────────┼──────┼─────────┼─────────┼──────────────┤

│Жидкие кисломо- │ - │ 0,01 │ 1,0 │ 25 │ - │ │

│лочные продукты, │ │ │ │ │ │ │

│в т.ч. йогурт, со│ │ │ │ │ │ │

│сроками годности │ │ │ │ │ │ │

│не более 72 час. │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────┼──────────┼─────────┼──────┼─────────┼─────────┼──────────────┤

│Жидкие кисломо- │ не менее │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ дрожжи -│<\*> кроме на- │

│лочные продукты, │ 7 │ │ │ │ 50 <\*> │питков, изго- │

│в т.ч. йогурт, со│ 1 x 10 │ │ │ │плесени -│тавливаемых с │

│сроками годности │ <\*\*> │ │ │ │ 50 │использовани- │

│более 72 час. │ │ │ │ │ │ем заквасок, │

│ │ │ │ │ │ │содержащих │

│ │ │ │ │ │ │дрожжи; │

│ │ │ │ │ │ │<\*\*> для тер- │

│ │ │ │ │ │ │мически обра- │

│ │ │ │ │ │ │ботанных про- │

│ │ │ │ │ │ │дуктов не │

│ │ │ │ │ │ │нормируется │

├─────────────────┼──────────┼─────────┼──────┼─────────┼─────────┼──────────────┤

│Жидкие кисломо- │не менее │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ дрожжи -│<\*> кроме на- │

│лочные продукты, │ 7 │ │ │ │ 50 <\*> │питков, изго- │

│обогащенные бифи-│1 x 10 ; │ │ │ │плесени -│тавливаемых с │

│добактериями со │бифидобак-│ │ │ │ 50 │использовани- │

│сроками годности │терии - не│ │ │ │ │ем заквасок, │

│более 72 час. │менее │ │ │ │ │содержащих │

│ │ 6 │ │ │ │ │дрожжи │

│ │1 x 10 │ │ │ │ │ │

├─────────────────┼──────────┼─────────┼──────┼─────────┼─────────┼──────────────┤

│Ряженка │ - │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ - │ │

├─────────────────┼──────────┼─────────┼──────┼─────────┼─────────┼──────────────┤

│Сметана и │ - │0,001 <\*>│ 1,0 │ 25 │ дрожжи -│<\*> для тер- │

│продукты на ее │ │ │ │ │ 50 <\*\*> │мически обра- │

│основе │ │ │ │ │плесени -│ботанных про- │

│ │ │ │ │ │ 50 <\*\*> │дуктов - 0,01;│

│ │ │ │ │ │ │<\*\*> для про- │

│ │ │ │ │ │ │дуктов со │

│ │ │ │ │ │ │сроком год- │

│ │ │ │ │ │ │ности более │

│ │ │ │ │ │ │72 час. │

└─────────────────┴──────────┴─────────┴──────┴─────────┴─────────┴──────────────┘

3.2.4.2. Творог, творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями).

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬─────────────────────┬──────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примечание│

│ │измерения│ │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Белок │г │ 7 - 17 │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Жир │то же │ 3,5 - 15 │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Углеводы, │г, │ 12 │ │

│ │не более │ │ │

│ │ │ │ │

│в т.ч. сахара │г, │ 10 │ │

│ │не более │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Энергетическая цен- │ккал │ 105 - 250 │ │

│ность │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼─────────────────────┼──────────┤

│Кислотность │0 │ 150 │ │

│ │ Т, │ │ │

│ │не более │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴─────────────────────┴──────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечание │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Показатели окислительной порчи: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира, 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 │ 0,015 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Антибиотики, микотоксины и │по п. 3.2.4.1 │ │

│радионуклиды, диоксины │ │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│ гексахлорциклогексан │ 0,55 │в пересчете на │

│(альфа, бета, гамма- │ │жир │

│изомеры) │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ДДТ и его метаболиты │ 0,33 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более | Примечание |
| БГКП (коли- формы) | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час. | 0,001 | 0,1 | 25 | - |  |
| Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 час. | 0,01 | 0,1 | 25 | дрожжи - 100,  плесени - 50 |  |
| Творожные изделия термически обработанные | 0,01 | 1,0 | 25 | дрожжи и плесени - 50 |  |

3.2.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленные)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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,│ Примечание │

│ │ мг/кг (л), │ │

│ │ не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ свинец │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ мышьяк │ 0,15 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ кадмий │ 0,1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ ртуть │ 0,03 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ афлатоксин M1 │не допускается │< 0,0005 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│левомицетин (хлорамфеникол) │ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пенициллины │ 0,004 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стрептомицин │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┬────────────────┤

│ гексахлорциклогексан │ 0,6 │в пересчете на │

│(альфа, бета, гамма-изомеры)│ │жир │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ ДДТ и его метаболиты │ 0,2 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ стронций-90 │ 25 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

Микробиологические показатели:

┌───────────────────┬────────┬──────────────────────┬──────────────────────┐

│ Индекс, группа │ КМА- │Масса продукта (г), в │ Примечание │

│ продуктов │ ФАнМ, │которой не допускаются│ │

│ │ КОЕ/г, ├─────────┬────────────┤ │

│ │не более│БГКП │патогенные, │ │

│ │ │(колифор-│в том числе │ │

│ │ │мы) │сальмонеллы │ │

├───────────────────┼────────┼─────────┼────────────┼──────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├───────────────────┼────────┼─────────┼────────────┼──────────────────────┤

│Сыры (твердые, │ - │ 0,001 │ 25 │S. aureus не более 500│

│полутвердые, │ │ │ │КОЕ/г │

│рассольные, мягкие)│ │ │ │L. monocytogenes в 25 │

│ │ │ │ │г не допускаются │

├───────────────────┴────────┴─────────┴────────────┴──────────────────────┤

│Сыры плавленые │

├───────────────────┬────────┬─────────┬────────────┬──────────────────────┤

│ - без наполнителей│ 3│ 0,1 │ 25 │плесени не более 50 │

│ │ 5 x 10 │ │ │КОЕ/г, дрожжи не более│

│ │ │ │ │50 КОЕ/г │

├───────────────────┼────────┼─────────┼────────────┼──────────────────────┤

│ - с наполнителями │ 4│ 0,1 │ 25 │плесени не более 100 │

│ │ 1 x 10 │ │ │КОЕ/г, дрожжи не более│

│ │ │ │ │100 КОЕ/г │

└───────────────────┴────────┴─────────┴────────────┴──────────────────────┘

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

Примечание:

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

3.2.5. 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 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля сухих веществ | г | 5 - 20 | без учета внесенных хлоридов и сахара для овощных соков |
| г, не менее | 4 | для томатного сока |
| Общая кислотность | %, не более | 1,3 |  |
| Углеводы | г | 4 - 25 |  |
| в т.ч. добавленные сахара | г, не более | 10 | для нектаров и напитков |
| г, не более | 12 | для морсов |
| Массовая доля этилового спирта | %, не более | 0,2 | для фруктовых соков |
| Поваренная соль | г, не более | 0,6 | для овощных соков |
| Витамины: |  |  |  |
| аскорбиновая кислота (C) | мг, не более | 75,0 |  |
| мг, не менее | 25 | в конце срока годности |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| Токсичные элементы: | | | | |
| свинец | 0,3 | |  | |
| мышьяк | 0,2 | |  | |
| кадмий | 0,02 | |  | |
| ртуть | 0,01 | |  | |
| Микотоксины: | | | | |
| патулин | не допускается | | < 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху | |
| Пестициды <\*\*>: | | | | |
| гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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 | |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20 | | для фруктовых соков и нектаров | |
| 10 | | для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров | |
| Радионуклиды: | | | | |
| цезий-137 | 60 | | | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | | | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов (Приложение 8 СанПиН 2.3.2.1078-01) | | | |

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

Примечание:

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

3.3. Специализированные продукты

для лечебного питания детей

3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок │г/л │ 14 - 20 │ + │ │

│Таурин │мг/л │ 40 - 55 │ + │ │

│L-карнитин │то же │ 10 - 15 │ │ │

│Жир │г/л │ 30 - 38 │ + │ │

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот, │ │ │ │

│ │не менее │ │ │ │

│то же │мг/л, │ 4000 │ + │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Углеводы │г/л │ 65 - 80 │ + │ │

│Декстрин - мальтоза │то же │ 50 - 60 │ + │ │

│Лактоза │г/л, не │ 10 │ + │в низко-│

│ │более │ │ │лактоз- │

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктах │

│ │то же │ 0,1 │ │в без- │

│ │ │ │ │лактоз- │

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктах │

│Энергетическая цен- │ккал/л │ 570 - 720 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│кальций │мг/л │ 300 - 700 │ + │ │

│фосфор │то же │ 300 - 500 │ + │ │

│калий │то же │ 500 - 800 │ + │ │

│натрий │то же │ 150 - 300 │ + │ │

│магний │то же │ 40 - 60 │ + │ │

│медь │то же │ 0,3 - 1,0 │ + │ │

│марганец │то же │ 20 - 100 │ + │ │

│железо │мг/л │ 3 - 14 │ + │ │

│цинк │то же │ 4 - 10 │ + │ │

│хлориды │то же │ 400 - 800 │ + │ │

│йод │мкг/л │ 50 - 100 │ │ │

│зола │г/л │ 3 - 5 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв/л│ 500 - 800 │ + │ │

│токоферол (E) │мг/л │ 4 - 12 │ + │ │

│кальциферол (Д) │мкг/л │ 8 - 12 │ + │ │

│витамин К │то же │ 25 - 50 │ - │ │

│тиамин (B1) │то же │ 350 - 700 │ + │ │

│рибофлавин (B2) │то же │ 500 - 1000│ + │ │

│пиридоксин (B6) │то же │ 300 - 700 │ + │ │

│пантотеновая кислота │то же │2500 - 3500│ + │ │

│фолиевая кислота (Bc)│то же │ 50 - 100 │ + │ │

│цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 1,5 - 3,0 │ + │ │

│ниацин (PP) │мг/л │ 3 - 8 │ + │ │

│аскорбиновая кислота │мг/л │ 40 - 100 │ + │ │

│(C) │ │ │ │ │

│биотин │мкг/л │ 10 - 20 │ - │ │

│карнитин │мг/л │ 10 - 20 │ - │ │

│инозит │мг/л │ 20 - 30 │ - │ │

│холин │то же │ 50 - 100 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │мОсм/кг, │ 300 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок │г/л │ 40 - 47 │ + │ │

│Казеин / сывороточные│ - │ 80 : 20 │ - │ │

│белки │ │ │ │ │

│Жир │г/л │ 20 - 38 │ + │ │

│Линолевая кислота │% от сум-│ 15 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот │ │ │ │

│то же │мг/л │5000 - 6000│ - │ │

│Углеводы │г/л │ 60 - 65 │ + │ │

│Глюкоза │то же │ 25 - 28 │ + │ │

│Галактоза │то же │ 6 - 7 │ │ │

│Лактоза │г/л, не │ 16 │ + │ │

│ │более │ │ │ │

│Энергетическая цен- │ккал/л │ 600 - 680 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

│перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,05 │ │

│мышьяк │ 0,05 │ │

│кадмий │ 0,02 │ │

│ртуть │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│афлатоксин М1 │не допускается │< 0,00002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│левомицетин (хлорамфеникол) │ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пенициллины │ 0,004 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стрептомицин │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/л │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 2,5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│B. cereus │ 200 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 100 │масса (г), в ко-│

│неллы и L. monocytogenes │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г/л │ 15 - 20 │ + │ │

│Метионин │то же │0,25 - 0,35│ + │ │

│Жир │г/л │ 30 - 38 │ + │ │

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот, │ │ │ │

│ │не менее │ │ │ │

│то же │мг/л, │ 4000 │ │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Углеводы (декстрин - │г/л │ 65 - 80 │ + │ │

│мальтоза) │ │ │ │ │

│Энергетическая цен- │ккал/л │ 650 - 720 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│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 (E) │мг/л │ 5 - 15 │ + │ │

│кальциферол (Д) │мкг/л │ 8 - 12 │ + │ │

│витамин К │то же │ 25 - 100 │ - │ │

│тиамин (B1) │то же │ 300 - 600 │ + │ │

│рибофлавин (B2) │то же │ 600 - 1000│ + │ │

│пиридоксин (B6) │то же │ 300 - 700 │ + │ │

│фолиевая кислота (Bc)│мкг/л │ 60 - 150 │ + │ │

│цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 1,5 - 3 │ + │ │

│ниацин (PP) │мг/л │ 4 - 8 │ + │ │

│аскорбиновая кислота │мг/л │ 60 - 150 │ + │ │

│(C) │ │ │ │ │

│таурин │мг/л │ 45 - 55 │ + │ │

│L-карнитин │то же │ 10 - 20 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │МОсм/кг, │ 300 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│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 B1 │не допускается │< 0,00015 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│Цезий-137 │ 40 │Бк/л │

│Стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 2 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 100 │масса (г), в ко-│

│неллы │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│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 (E) │мг │ 3,3 │ + │ │

│Кальциферол (Д) │мг │ 12 │ + │ │

│Тиамин (B1) │то же │ 1,6 │ + │ │

│Рибофлавин (B2) │то же │ 3,6 │ + │ │

│Пиридоксин (B6) │то же │ 1,6 │ + │ │

│Ниацин (PP) │то же │ 14 │ + │ │

│Аскорбиновая кислота │то же │ 66 │ + │ │

│(C) │ │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│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 М1 │не допускается │< 0,00002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│левомицетин (хлорамфеникол) │ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пенициллины │ 0,004 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стрептомицин │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │по п. 3.3.1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 2,5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 0,3 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │то же │

│неллы и L. monocytogenes │ │ │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диоксины │не допускаются │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.4. Низкобелковые продукты

(крахмалы, крупы и макаронные изделия)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│КРАХМАЛЫ │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок │г, │ 1,0 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Углеводы │г │ 75 - 85 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал │ 300 - 350 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│КРУПЫ │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок │г, │ 1,0 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Жир │г │ 0,5 - 1,0 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 80 - 90 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал │ 350 - 400 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┤

│МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ │

├─────────────────────┬─────────┬───────────┬───────────┬────────┤

│Белок │г, │ 1,0 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

│Жир │то же │ 1,0 │ + │ │

│Углеводы │г │ 80 - 90 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал │ 330 - 380 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│натрий │мг, │ 50 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,3 │ │

│мышьяк │ 0,2 │ │

│кадмий │ 0,03 │ │

│ртуть │ 0,03 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│афлатоксин B1 │не допускается │< 0,00015 │

│зеараленон │не допускается │< 0,005 из пше- │

│ │ │ницы, кукурузы, │

│ │ │ячменя │

│Т-2 токсин │не допускается │< 0,05 │

│дезоксиниваленол │не допускается │< 0,05 из пшени-│

│ │ │цы, ячменя │

│охратоксин A │не допускается │< 0,0005 из │

│ │ │пшеницы, ржи, │

│ │ │ячменя, овса, │

│ │ │риса │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,01 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Бенз(а)пирен │не допускается │< 0,2 мкг/кг │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │в готовом к упо-│

│ │ │треблению про- │

│ │ │дукте │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Вредные примеси: │ │ │

│зараженность и │не допускается │ │

│загрязненность вредителями │ │ │

│хлебных запасов (насекомые, │ │ │

│клещи) металлические примеси│ 3 х 1Е4 │%, размер от- │

│ │ │дельных частиц │

│ │ │не должен превы-│

│ │ │шать 0,3 мм в │

│ │ │наибольшем ли- │

│ │ │нейном измерении│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │ │

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 3 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │масса (г), в ко-│

│неллы │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.5. Продукты на основе

полных или частичных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│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 сум-│ 14 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот, │ │ │ │

│ │не менее │ │ │ │

│то же │мг/л, │ 4000 │ - │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Углеводы │г/л │ 70 - 95 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал/л │ 650 - 720 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│кальций │мг/л │ 330 - 980 │ + │ │

│фосфор │мг/л │ 150 - 600 │ + │ │

│калий │мг/л │ 400 - 1000│ + │ │

│натрий │мг/л │ 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 (E) │мг/л │ 6 - 14 │ + │ │

│кальциферол (Д) │мкг/л │ 5 - 15 │ + │ │

│тиамин (B1) │то же │ 400 - 600 │ + │ │

│рибофлавин (B2) │то же │ 600 - 1000│ + │ │

│пиридоксин (B6) │то же │ 500 - 700 │ + │ │

│фолиевая кислота (Bc)│то же │ 50 - 100 │ + │ │

│цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 1,5 - 3,0 │ + │ │

│ниацин (PP) │мг/л │ 3 - 8 │ + │ │

│аскорбиновая кислота │мг/л │ 50 - 150 │ + │ │

│(C) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │МОсм/кг, │ 320 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│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 M1 │не допускается │< 0,00002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/л │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 2 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 100 │масса (г), в ко-│

│неллы │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок (экв) │г/л │ 16 - 20 │ + │ │

│Фенилаланин │мг/л, │ 500 │ + │в про- │

│ │не более │ │ │дуктах │

│ │ │ │ │на осно-│

│ │ │ │ │ве смеси│

│ │ │ │ │амино- │

│ │ │ │ │кислот -│

│ │ │ │ │отсутст-│

│ │ │ │ │вие │

│Таурин │мг/л │ 40 - 55 │ + │ │

│L-карнитин │то же │ 10 - 25 │ + │ │

│Жир │г/л │ 30 - 38 │ + │ │

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот, │ │ │ │

│ │не менее │ │ │ │

│то же │мг/л, │ 5000 │ - │ │

│ │не менее │ │ │ │

│Углеводы │г/л │ 65 - 80 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│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 │ + │ │

│Йод │мкг/л │ 50 - 120 │ + │ │

│зола │г/л │ 4 - 5 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв/л│ 500 - 800 │ + │ │

│токоферол (E) │мг/л │ 4 - 12 │ + │ │

│кальциферол (Д) │мкг/л │ 8 - 12 │ + │ │

│тиамин (B1) │то же │ 350 - 700 │ + │ │

│рибофлавин (B2) │то же │ 500 - 1000│ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│пиридоксин (B6) │то же │ 300 - 700 │ + │ │

│фолиевая кислота (Bc)│то же │ 50 - 100 │ + │ │

│цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 1,5 - 3,0 │ + │ │

│ниацин (PP) │мг/л │ 3 - 8 │ + │ │

│аскорбиновая кислота │мг/л │ 20 - 100 │ + │ │

│(C) │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │МОсм/кг, │ 320 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,02 │ │

│мышьяк │ 0,05 │ │

│кадмий │ 0,02 │ │

│ртуть │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │по п. 3.3.1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 2 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 100 │масса (г), в ко-│

│неллы │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.6. Сублимированные продукты

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 60 - 65 │ + │ │

│Жир │то же │ 20 - 25 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 9 - 11 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал │ 330 - 380 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв │ 100 │ + │ │

│рибофлавин (B2) │то же │ 0,3 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Кислотность восста- │0 │ 150 │ + │ │

│новленного продукта │ Т, не │ │ │ │

│ │более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,15 │ │

│мышьяк │ 0,15 │ │

│кадмий │ 0,06 │ │

│ртуть │ 0,015 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│афлатоксин М1 │не допускается │< 0,00002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Антибиотики <\*>: │по п. 3.3.3 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,05 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,03 │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Радионуклиды: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│ │ │Для сублимиро- │

│ │ │ванных продуктов│

│ │ │удельная актив- │

│ │ │ность определя- │

│ │ │ется в восста- │

│ │ │новленном про- │

│ │ │дукте │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

│БГКП (колиформы) │ 0,3 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │то же │

│неллы │ │ │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г │ 35 - 50 │ + │ │

│Жир │то же │ 15 - 30 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал │ 280 - 500 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 3,5 - 4,5 │ + │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│Свинец │ 0,2 │ │

│Мышьяк │ 0,1 │ │

│Кадмий │ 0,03 │ │

│Ртуть │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ левомицетин (хлорамфеникол)│ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ бацитрацин │ 0,02 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Радионуклиды: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│ │ │Для сублимиро- │

│ │ │ванных продуктов│

│ │ │удельная актив- │

│ │ │ность определя- │

│ │ │ется в восста- │

│ │ │новленном про- │

│ │ │дукте │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 1 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│Сульфитредуцирующие │ 0,1 │то же │

│клостридии │ │ │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │масса (г), в ко-│

│неллы │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 1,5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│Сульфитредуцирующие │ 0,1 │то же │

│клостридии │ │ │

│B. cereus │ 200 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │масса (г), в ко-│

│неллы │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диоксины │не допускаются │ │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 1,0 │ │

│мышьяк │ 0,2 │ │

│кадмий │ 0,1 │ │

│ртуть │ 0,03 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,1 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,1 │ │

│Гептахлор │не допускается │< 0,002 │

│Алдрин │не допускается │< 0,002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│патулин │не допускается │< 0,02, для со- │

│ │ │держащих яблоки,│

│ │ │томаты, облепиху│

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Радионуклиды: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│ │ │Для сублимиро- │

│ │ │ванных продуктов│

│ │ │удельная актив- │

│ │ │ность определя- │

│ │ │ется в восста- │

│ │ │новленном про- │

│ │ │дукте │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стронций-90 │ 25 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.3.7. Продукты для недоношенных детей

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г/л │ 18 - 24 │ + │ │

│Белки молочной сыво- │% от об- │ 60 │ - │ │

│ротки │щего ко- │ │ │ │

│ │личества │ │ │ │

│ │белка │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Казеин │то же │ 40 │ - │ │

│Таурин │мг/л │ 45 - 60 │ + │ │

│Жир │г/л │ 34 - 45 │ + │ │

│Линолевая кислота │% от сум-│ 14 - 20 │ + │ │

│ │мы жирных│ │ │ │

│ │кислот │ │ │ │

│Углеводы, в т.ч. │мг/л │ 65 - 90 │ + │ │

│лактоза │то же │ 35 - 50 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал/л │ 700 - 800 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│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 │мг/л │ 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 (E) │мг/л │ 4 - 16 │ + │ │

│кальциферол (Д) │мкг/л │ 10 - 30 │ + │ │

│витамин К │то же │ 30 - 100 │ + │ │

│тиамин (B1) │то же │ 400 - 2000│ + │ │

│рибофлавин (B2) │то же │ 600 - 2000│ + │ │

│пантотеновая кислота │мг/л │ 2 - 5 │ + │ │

│пиридоксин (B6) │мкг/л │ 400 - 2000│ + │ │

│фолиевая кислота (Bc)│то же │ 400 - 500 │ + │ │

│цианкобаламин (B12) │то же │ 1,5 - 3 │ + │ │

│ниацин (PP) │мг/л │ 4 - 10 │ │ │

│аскорбиновая кислота │то же │ 50 - 300 │ + │ │

│(C) │ │ │ │ │

│инозит │то же │ 30 - 50 │ + │ │

│биотин │мкг/л │ 15 - 50 │ + │ │

│холин │мг/л │ 50 - 150 │ + │ │

│L-карнитин │мг/л │ 10 - 20 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Осмоляльность │МОсм/кг, │ 310 │ + │ │

│ │не более │ │ │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,02 │ │

│мышьяк │ 0,05 │ │

│кадмий │ 0,02 │ │

│ртуть │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│афлатоксин М1 │не допускается │< 0,00002 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│левомицетин (хлорамфеникол) │ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пенициллины │ 0,004 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стрептомицин │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды <\*\*>: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,005 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Радионуклиды: │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│ │ │Для сублимиро- │

│ │ │ванных продуктов│

│ │ │удельная актив- │

│ │ │ность определя- │

│ │ │ется в восста- │

│ │ │новленном про- │

│ │ │дукте │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │на сухой продукт│

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 2 х 1Е3 │КОЕ/г, не более;│

│ │ │смеси, восста- │

│ │ │навливаемые при │

│ │ │37 - 50 град. С │

│ │ 3 х 1Е3 │КОЕ/г, не более;│

│ │ │смеси, восста- │

│ │ │навливаемые при │

│ │ │70 - 85 град. С │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│E. coli │ 10 │то же │

│S. aureus │ 10 │то же │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 100 │масса (г), в ко-│

│неллы │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Listeria monocytogenes │ 100 │то же │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 10 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диоксины │не допускаются │на молочной и │

│ │ │мясной основе │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг (для │

│ │ │продуктов на │

│ │ │основе молока) │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

<\*\*\*> Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

3.4. Микробиологические показатели безопасности

для молочных продуктов детского питания, изготовленных

на молочных кухнях системы здравоохранения

┌──────────────┬────────┬─────────────────────────────┬──────────┐

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│ Масса продукта (см3, г), в │Примечания│

│ продуктов │КОЕ/см3 │ которой не допускаются │ │

│ │(г), ├─────┬────────┬────────┬─────┤ │

│ │не более│БГКП │E. coli │S. aure-│Пато-│ │

│ │ │(ко- │ │us │ген- │ │

│ │ │ли- │ │ │ные, │ │

│ │ │фор- │ │ │в │ │

│ │ │мы) │ │ │т.ч. │ │

│ │ │ │ │ │саль-│ │

│ │ │ │ │ │мо- │ │

│ │ │ │ │ │неллы│ │

│ │ │ │ │ │и L. │ │

│ │ │ │ │ │mono-│ │

│ │ │ │ │ │cyto-│ │

│ │ │ │ │ │genes│ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│3.4.1. │ 100 │ 10,0│ 10,0 │ 10,0 │ 100 │<\*> только│

│Продукты │ │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│стерилизован- │ │ │ │ │ │лы │

│ные (смеси │ │ │ │ │ │ │

│молочные │ │ │ │ │ │ │

│адаптирован- │ │ │ │ │ │ │

│ные, молоко │ │ │ │ │ │ │

│стерилизован- │ │ │ │ │ │ │

│ное, сливки │ │ │ │ │ │ │

│стерилизован- │ │ │ │ │ │ │

│ные и т.п.) │ │ │ │ │ │ │

│неасептичес- │ │ │ │ │ │ │

│кого розлива │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│3.4.2. Смеси │ 500 │ 10,0│ 10,0 │ 10,0 │ 100 │B. cereus │

│восстановлен- │ │ │ │ │ │20 КОЕ/г, │

│ные │ │ │ │ │ │не более │

│пастеризован- │ │ │ │ │ │ │

│ные │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│3.4.3. │ │ │ │ │ │ │

│Кисломолочные │ │ │ │ │ │ │

│продукты: │ │ │ │ │ │ │

│- все │ - │ 3,0│ 10,0 │ 10,0 │ 50 │<\*> только│

│продукты, │ │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│кроме │ │ │ │ │ │лы; бифи- │

│бифилина │ │ │ │ │ │добактерии│

│ │ │ │ │ │ │1 х 1Е6 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │менее, при│

│ │ │ │ │ │ │изготовле-│

│ │ │ │ │ │ │нии с их │

│ │ │ │ │ │ │использо- │

│ │ │ │ │ │ │ванием; │

│ │ │ │ │ │ │ацидофиль-│

│ │ │ │ │ │ │ные бакте-│

│ │ │ │ │ │ │рии 1 х │

│ │ │ │ │ │ │1Е7 КОЕ/г,│

│ │ │ │ │ │ │не менее, │

│ │ │ │ │ │ │при изго- │

│ │ │ │ │ │ │товлении с│

│ │ │ │ │ │ │их исполь-│

│ │ │ │ │ │ │зованием; │

│ │ │ │ │ │ │микроско- │

│ │ │ │ │ │ │пический │

│ │ │ │ │ │ │препарат │

│ │ │ │ │ │ │по п. │

│ │ │ │ │ │ │3.1.1.4 │

│- бифилин │ - │ 10,0│ 10,0 │ 10,0 │ 50 │Бифидобак-│

│ │ │ │ │ │ │терии 1 х │

│ │ │ │ │ │ │1Е7 КОЕ/│

│ │ │ │ │ │ │г, не ме- │

│ │ │ │ │ │ │нее │

│ │ │ │ │ │ │Микроско- │

│ │ │ │ │ │ │пический │

│ │ │ │ │ │ │препарат │

│ │ │ │ │ │ │по п. │

│ │ │ │ │ │ │3.1.1.4 │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│3.4.4. │ │ │ │ │ │ │

│Творожные │ │ │ │ │ │ │

│изделия: │ │ │ │ │ │ │

│- творог │ - │ 1,0│ - │ 1,0 │ 50 │<\*> только│

│детский, │ │ │ │ │ <\*> │сальмонел-│

│ацидофильная │ │ │ │ │ │лы; микро-│

│паста, │ │ │ │ │ │скопичес- │

│низколактозная│ │ │ │ │ │кий препа-│

│белковая паста│ │ │ │ │ │рат по п. │

│и т.п. │ │ │ │ │ │3.1.1.4 │

│- творог │ 100 │ 1,0│ - │ 1,0 │ 50 │ │

│кальцинирован-│ │ │ │ │ │ │

│ный │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│3.4.5. Готовые│1 х │ 1,0│ - │ 1,0 │ 50 │ │

│молочные каши │1Е3 │ │ │ │ │ │

│(из муки и │ │ │ │ │ │ │

│круп всех │ │ │ │ │ │ │

│наименований) │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│3.4.6. │5 х │ 1,0│ 10,0 │ - │ 50 │<\*> только│

│Настои (из │1Е3 │ │ │ │ <\*>│сальмонел-│

│шиповника, │ │ │ │ │ │лы │

│черной │ │ │ │ │ │ │

│смородины и │ │ │ │ │ │ │

│т.п.) │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼────────┼─────┼──────────┤

│3.4.7. │ - │ 10,0│ - │ 10,0 │ 100 │Микроорга-│

│Закваски │ │ │ │ │ │низмы зак-│

│(жидкие) │ │ │ │ │ │васочной │

│ │ │ │ │ │ │микрофлоры│

│ │ │ │ │ │ │1 х 1Е8 │

│ │ │ │ │ │ │КОЕ/г, не │

│ │ │ │ │ │ │менее; │

│ │ │ │ │ │ │Микроско- │

│ │ │ │ │ │ │пический │

│ │ │ │ │ │ │препарат │

│ │ │ │ │ │ │по п. │

│ │ │ │ │ │ │3.1.1.4 │

└──────────────┴────────┴─────┴────────┴────────┴─────┴──────────┘

3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Белок │г/л │ 30 - 100 │ + │ │

│Жир │то же │ 8 - 35 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 100 - 140 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал/л │ 610 - 1300│ + │ │

│ность │ │ │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│кальций │мг/л │1200 - 2000│ + │ │

│фосфор │то же │ 900 - 1400│ + │ │

│кальций / фосфор │- │ 1,1 - 2,0 │ - │ │

│калий │мг/л │1400 - 2500│ + │ │

│натрий │то же │ 450 - 750 │ + │ │

│калий / натрий │- │ 2 - 3 │ - │ │

│магний │то же │ 150 - 250 │ + │ │

│медь │мкг/л │ 600 - 1000│ + │ │

│марганец │то же │ 200 - 250 │ + │ │

│железо │мг/л │ 30 - 50 │ + │ │

│цинк │то же │ 10 - 40 │ + │ │

│хлориды │то же │1000 - 1600│ - │ │

│йод │мкг/л │ 100 - 250 │ + │ │

│зола │г/л │ 9 - 12 │ + │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв/л│ 500 - 1500│ + │ │

│токоферол (E) │то же │ 10 - 40 │ + │ │

│кальциферол (Д) │мкг/л │ 10 - 15 │ + │ │

│витамин К │то же │ 50 - 120 │ + │ │

│тиамин (B1) │мг/л │ 0,8 - 1,5 │ + │ │

│рибофлавин (B2) │мг/л │ 0,8 - 1,5 │ + │ │

│пантотеновая кислота │то же │ 8 - 12 │ + │ │

│пиридоксин (B6) │то же │ 1,5 - 3,0 │ + │ │

│ниацин (РР) │то же │ 10 - 25 │ + │ │

│фолиевая кислота (Bc)│то же │ 0,8 - 2,0 │ + │ │

│цианкобаламин (B12) │мкг/л │ 3,0 - 8,0 │ + │ │

│аскорбиновая кислота │мг/л │ 100 - 300 │ + │ │

│(C) │ │ │ │ │

│инозит │то же │ 80 - 120 │ + │ │

│холин │то же │ 80 - 120 │ + │ │

│биотин │мкг/л │ 80 - 200 │ + │ │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Показатели окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

│Перекисное число │ 4,0 │ммоль активного │

│ │ │кислорода/кг │

│ │ │жира │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,05 │ │

│мышьяк │ 0,05 │ │

│кадмий │ 0,02 │ │

│ртуть │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ Антибиотики <\*>: │ │В продуктах на │

│ │ │молочной │

│ │ │основе │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│левомицетин (хлорамфеникол) │ 0,01 │Действует до │

│ │ │01.01.2012. │

│ │ │ │

│ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │действие с │

│ │ │01.01.2012. │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│тетрациклиновая группа │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пенициллины │ 0,004 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Стрептомицин │ 0,2 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│афлатоксин М1 │не допускается │< 0,00002, для │

│ │ │продуктов на мо-│

│ │ │лочной основе │

│афлатоксин В1 │не допускается │< 0,00015, для │

│ │ │продуктов на со-│

│ │ │евой основе │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/л │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диоксины │не допускаются │для продуктов на│

│ │ │молочной основе │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг (для │

│ │ │продуктов на │

│ │ │основе молока) │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│КМАФАнМ │ 2,5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │кается │

│Е. coli │ 10 │то же │

│S. aureus │ 1,0 │то же │

│В. cereus │ 200 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │масса (г), в ко-│

│неллы и L. monocytogenes │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Плесени │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для│

│стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к│

│настоящим санитарным правилам │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой │

│основе │

├────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┤

│БГКП (колиформы) │ 3 │объем (см3), в │

│ │ │котором не до- │

│ │ │пускаются │

│S. aureus │ 10 │то же │

│В. cereus │ 1,0 │объем (см3) │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 50 │то же │

│неллы и L. Monocytogenes │ │ │

│Бифидобактерии │ 1 х 1Е6 │КОЕ/см3, не ме- │

│ │ │нее, при изго- │

│ │ │товлении с их │

│ │ │использованием │

│Молочнокислые микроорганизмы│ 1 х 1Е7 │КОЕ/см3, не ме- │

│ │ │нее │

│Плесени │ 10 │КОЕ/см3, не бо- │

│ │ │лее │

│Дрожжи │ 10 │КОЕ/см3, не бо- │

│ │ │лее │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе

(инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Влага │г │ 4 - 6 │ - │ │

│Белок │г │ 10 - 14 │ + │ │

│Жир │г │ 2 - 10 │ + │ │

│Углеводы │то же │ 70 - 80 │ + │ │

│Энергетическая цен- │ккал │ 340 - 460 │ + │ │

│ность │ │ │ │ │

│Зола │г │ 0,5 - 3,5 │ - │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│натрий │мг, не │ 250 │ + │ │

│ │более │ │ │ │

│кальций │мг │ 200 - 500 │ + │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

│железо │то же │ 20 - 50 │ + │то же │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│ретинол (А) │мкг-экв │ 300 - 400 │ + │для ви- │

│ │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│витамин Е │мг │ 5 - 12 │ + │то же │

│витамин D │мкг │ 5 - 10 │ + │то же │

│витамин С │мг │ 30 - 120 │ + │то же │

│тиамин (B1) │мг │ 0,2 - 0,7 │ + │то же │

│рибофлавин (B2) │то же │ 0,3 - 0,8 │ + │то же │

│ниацин (РР) │мг │ 5 - 12 │ + │то же │

│фолиевая кислота (Bc)│мкг │ 600 - 1200│ + │то же │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,3 │ │

│мышьяк │ 0,2 │ │

│кадмий │ 0,06 │ │

│ртуть │ 0,03 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микотоксины: │ │ │

│афлатоксин М1 │не допускается │< 0,00002 │

│афлатоксин В1 │не допускается │< 0,00015 │

│дезоксиниваленол │не допускается │< 0,05, для пше-│

│ │ │ничной, ячменной│

│зеараленон │не допускается │< 0,005 для ку- │

│ │ │курузной, пше- │

│ │ │ничной, ячменной│

│Т-2 токсин │не допускается │< 0,05 │

│охратоксин A │не допускается │< 0,0005 из │

│ │ │пшеницы, ржи, │

│ │ │ячменя, овса, │

│ │ │риса │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Антибиотики <\*>: │по п. 3.5.1 │ │

├────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┤

│Пестициды <\*>: │

├────────────────────────────┬──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды: │по п. 3.1.2.1 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Бенз(а)пирен │не допускается │< 0,2 мкг/кг │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды (в готовом к │ │ │

│употреблению продукте): │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Вредные примеси: │ │ │

│Зараженность и загрязнен- │не допускается │ │

│ность вредителями хлебных │ │ │

│запасов (насекомые, клещи) │ │ │

│Металлические примеси │ 3 х 1Е4 │%, размер от- │

│ │ │дельных частиц │

│ │ │не должен превы-│

│ │ │шать 0,3 мм в │

│ │ │наибольшем ли- │

│ │ │нейном измерении│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические показате-│ │ │

│ли: │ │ │

│КМАФАнМ │ 5 х 1Е4 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 0,1 │масса (г), в ко-│

│ │ │торой не допус- │

│ │ │каются │

│Патогенные, в т.ч. сальмо- │ 25 │то же │

│неллы и L. monocytogenes │ │ │

│Плесени │ 200 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 100 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│диоксины │не допускаются │для продуктов на│

│ │ │молочной основе │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Меламин │не допускается │< 1 мг/кг (для │

│ │ │продуктов на │

│ │ │основе молока) │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

3.5.3. Продукты на плодоовощной основе

(фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

┌─────────────────────┬─────────┬───────────────────────┬────────┐

│Критерии и показатели│ Единицы │ Допустимые уровни │Примеча-│

│ │измерения├───────────┬───────────┤ния │

│ │ │нормируемые│маркируемые│ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Массовая доля │г, не │ 5 │ │ │

│растворимых сухих │менее │ │ │ │

│веществ (соки) │ │ │ │ │

│Углеводы │г │ 4 - 20 │ │ │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Минеральные вещества:│ │ │ │ │

│железо │мг │ 2 - 4 │ │для обо-│

│ │ │ │ │гащенных│

│ │ │ │ │продук- │

│ │ │ │ │тов │

├─────────────────────┼─────────┼───────────┼───────────┼────────┤

│Витамины: │ │ │ │ │

│аскорбиновая кислота │мг │ 15 - 30 │ │для ви- │

│(С) │ │ │ │тамини- │

│ │ │ │ │зирован-│

│ │ │ │ │ных про-│

│ │ │ │ │дуктов │

│бета-каротин │то же │ 1 - 2 │ │то же │

│фолиевая кислота (Вс)│мкг │ 100 - 400 │ │то же │

│ретинол (А) │мкг-экв │ 100 - 300 │ │то же │

└─────────────────────┴─────────┴───────────┴───────────┴────────┘

2) Показатели безопасности

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│Свинец │ 0,3 │ │

│мышьяк │ 0,1 │ │

│Кадмий │ 0,02 │ │

│Ртуть │ 0,01 │ │

│Микотоксины: │ │ │

│Патулин │не допускается │< 0,02, для со- │

│ │ │держащих яблоки,│

│ │ │томаты, облепиху│

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,01 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Нитраты │ 200 │На овощной и │

│ │ │фруктово-овощной│

│ │ │основе │

│ ├──────────────────┼────────────────┤

│ │ 50 │На фруктовой │

│ │ │основе │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Радионуклиды: │ │ │

│цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│стронций-90 │ 25 │то же │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│5-оксиметилфурфурол │по п. 2.2 │для фруктовых │

│ │ │соков и нектаров│

├────────────────────────────┼──────────────────┴────────────────┤

│Микробиологические │Должны удовлетворять требованиям │

│показатели: │промышленной стерильности для соот-│

│ │ветствующих групп консервов в соот-│

│ │ветствии с Приложением 8 к настоя- │

│ │щим санитарным правилам │

└────────────────────────────┴───────────────────────────────────┘

3.5.4. Травяные инстантные чаи

(на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

┌────────────────────────────┬──────────────────┬────────────────┐

│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ │ мг/кг, не более │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Токсичные элементы: │ │ │

│свинец │ 0,02 │ │

│мышьяк │ 0,05 │ │

│кадмий │ 0,02 │ │

│ртуть │ 0,005 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Пестициды: │ │ │

│гексахлорциклогексан │ 0,02 │ │

│(альфа-, бета-, гамма- │ │ │

│изомеры) │ │ │

│ДДТ и его метаболиты │ 0,01 │ │

├────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┤

│Микробиологические │ │ │

│показатели: │ │ │

│КМАФАнМ │ 5 х 1Е3 │КОЕ/г, не более │

│БГКП (колиформы) │ 1,0 │масса (г), в │

│ │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│B. cereus │ 100 │КОЕ/г, не более │

│Патогенные, в т.ч. │ 25 │масса (г), в │

│сальмонеллы │ │которой не до- │

│ │ │пускаются │

│Плесени │ 50 │КОЕ/г, не более │

│Дрожжи │ 50 │то же │

└────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13, 3.15).

3.6. Основные сырье и компоненты, используемые

при изготовлении продуктов детского питания

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.1. Молоко,│Токсичные │по п. 3.1.1.1 │для сухих ком-│

│сливки и │элементы, │ │понентов в │

│молочные │антибиотики, │ │восстановлен- │

│компоненты │микотоксины, │ │ном продукте │

│сырые, │пестициды, │ │ │

│термически │радионуклиды │ │ │

│обработанные, ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│сухие │Ингибирующие │не допускаются │молоко и слив-│

│ │вещества │ │ки сырые │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины: │не допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Меламин │не допускается │< 1 мг/кг │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│Масса продукта (см3, │Плесе-│Примечания│

│ продуктов │КОЕ/г, │г), в которой не до- │ни, │ │

│ │не бо- │пускаются │дрож- │ │

│ │лее ├─────┬──────────┬─────┤жи, │ │

│ │ │БГКП │S. aureus │Пато-│КОЕ/г,│ │

│ │ │(ко- │ │ген- │не бо-│ │

│ │ │ли- │ │ные, │лее │ │

│ │ │фор- │ │в │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.1. │ │ │ │ │ │соматичес-│

│Молоко │ │ │ │ │ │кие клет- │

│коровье │ │ │ │ │ │ки - не │

│сырое: │ │ │ │ │ │более 5 х │

│- высший сорт │3 х 1Е5 │ - │ - │ 25 │ │1Е5 в 1 │

│ │ │ │ │ │ │см3 │

│- первый сорт │5 х 1Е5 │ - │ - │ 25 │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.2. │2,5 х │1,0 │ 1,0 │25,0 │плесе-│ │

│Молоко сухое с│1Е4 │ │ │ │ни - │ │

│массовой долей│ │ │ │ │100; │ │

│жира 25%, │ │ │ │ │дрож- │ │

│сухое │ │ │ │ │жи - │ │

│обезжиренное │ │ │ │ │50 │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.3. │1 х 1Е4 │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Концентрат │ │ │ │ │ни - │ │

│сывороточных │ │ │ │ │50; │ │

│белков │ │ │ │ │дрож- │ │

│молока, │ │ │ │ │жи - │ │

│получаемый │ │ │ │ │10 │ │

│методом │ │ │ │ │ │ │

│электродиали- │ │ │ │ │ │ │

│за, │ │ │ │ │ │ │

│ультрафильтра-│ │ │ │ │ │ │

│ции и │ │ │ │ │ │ │

│электродиали- │ │ │ │ │ │ │

│за │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.4. │1 х 1Е4 │1,0 │ 1,0 │ 50 │плесе-│ │

│Углеводно - │ │ │ │ │ни - │ │

│белковый │ │ │ │ │50; │ │

│концентрат │ │ │ │ │дрож- │ │

│ │ │ │ │ │жи - │ │

│ │ │ │ │ │10 │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.5. │1 х 1Е4 │1,0 │ 1,0 │ 50 │плесе-│ │

│Молочно - │ │ │ │ │ни - │ │

│белковый │ │ │ │ │50; │ │

│концентрат │ │ │ │ │дрож- │ │

│ │ │ │ │ │жи - │ │

│ │ │ │ │ │10 │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.6. │2,5 х │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Сухой │1Е4 │ │ │ │ни - │ │

│углеводно - │ │ │ │ │50; │ │

│белковый │ │ │ │ │дрож- │ │

│модуль из │ │ │ │ │жи - │ │

│подсырной │ │ │ │ │10 │ │

│сыворотки │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.7. │2,5 х │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Сухие │1Е4 │ │ │ │ни - │ │

│углеводно - │ │ │ │ │50; │ │

│белковые │ │ │ │ │дрож- │ │

│модули из │ │ │ │ │жи - │ │

│творожной │ │ │ │ │10 │ │

│сыворотки │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.8. │ - │3,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│микроско- │

│Концентрат │ │ │ │ │ни - │пический │

│параказеиновый│ │ │ │ │50; │препарат │

│жидкий │ │ │ │ │дрож- │ │

│ │ │ │ │ │жи - │ │

│ │ │ │ │ │50 │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.9. │ - │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│то же │

│Концентрат │ │ │ │ │ни - │ │

│параказеиновый│ │ │ │ │50; │ │

│сухой │ │ │ │ │дрож- │ │

│ │ │ │ │ │жи - │ │

│ │ │ │ │ │50 │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.10. │1 х 1Е4 │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Казецит сухой │ │ │ │ │ни - │ │

│ │ │ │ │ │50; │ │

│ │ │ │ │ │дрож- │ │

│ │ │ │ │ │жи - │ │

│ │ │ │ │ │10 │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.11. │1,5 х │0,3 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Компонент │1Е4 │ │ │ │ни - │ │

│сухой │ │ │ │ │50; │ │

│молочный │ │ │ │ │дрож- │ │

│нежирный для │ │ │ │ │жи - │ │

│сухих детских │ │ │ │ │10 │ │

│продуктов │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.12. │1,5 х │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Компонент │1Е4 │ │ │ │ни - │ │

│сухой │ │ │ │ │50; │ │

│молочный с │ │ │ │ │дрож- │ │

│солодовым │ │ │ │ │жи - │ │

│экстрактом │ │ │ │ │10 │ │

│(для жидких │ │ │ │ │ │ │

│детских │ │ │ │ │ │ │

│продуктов); │ │ │ │ │ │ │

│сухой │ │ │ │ │ │ │

│молочный │ │ │ │ │ │ │

│нежирный (для │ │ │ │ │ │ │

│производства │ │ │ │ │ │ │

│БАД) │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.13. │2,5 х │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Компонент │1Е4 │ │ │ │ни - │ │

│сухой │ │ │ │ │50; │ │

│молочный с │ │ │ │ │дрож- │ │

│углеводно - │ │ │ │ │жи - │ │

│белковым │ │ │ │ │50 │ │

│концентратом │ │ │ │ │ │ │

│для жидких │ │ │ │ │ │ │

│детских │ │ │ │ │ │ │

│продуктов │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.1.14. │2,5 х │1,0 │ 1,0 │ 25 │плесе-│ │

│Компонент │1Е4 │ │ │ │ни - │ │

│сухой │ │ │ │ │50; │ │

│молочный │ │ │ │ │дрож- │ │

│нежирный без │ │ │ │ │жи - │ │

│химической │ │ │ │ │50 │ │

│обработки для │ │ │ │ │ │ │

│сухих детских │ │ │ │ │ │ │

│продуктов │ │ │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴─────┴──────────┴─────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.2. Зерно и│Токсичные │ │ │

│зерновые │элементы, │ │ │

│продукты │микотоксины, │по п. 3.1.2.1 │ │

│(мука, крупа) │пестициды, │ │ │

│ │вредные │ │ │

│ │примеси, │ │ │

│ │бенз(а)пирен │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ │цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│ │стронций-90 │ 25 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│Масса продукта (см3, │Плесе-│ Дрожжи, │

│ продуктов │КОЕ/г, │г), в которой не до- │ни, │ КОЕ/г, │

│ │не бо- │пускаются │КОЕ/г,│ не более │

│ │лее ├─────┬──────────┬─────┤не бо-│ │

│ │ │БГКП │S. aureus │Пато-│лее │ │

│ │ │(ко- │ │ген- │ │ │

│ │ │ли- │ │ные, │ │ │

│ │ │фор- │ │в │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.2.1. │2,5 х │ 1,0 │ - │ 25 │ 100 │ 100 │

│Крупы - │1Е4 │ │ │ │ │ │

│рисовая, │ │ │ │ │ │ │

│гречневая, │ │ │ │ │ │ │

│овсяная, │ │ │ │ │ │ │

│пшеничная, │ │ │ │ │ │ │

│ячменная │ │ │ │ │ │ │

│необработанные│ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.2.2. Мука │5 х 1Е4 │ 0,1 │ - │ 25 │ 200 │ 100 │

│рисовая, │ │ │ │ │ │ │

│гречневая, │ │ │ │ │ │ │

│овсяная, │ │ │ │ │ │ │

│ржаная │ │ │ │ │ │ │

│необработанная│ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.2.3. Мука │1 х 1Е4 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 10 │

│рисовая, │ │ │ │ │ │ │

│гречневая, │ │ │ │ │ │ │

│овсяная, │ │ │ │ │ │ │

│ржаная │ │ │ │ │ │ │

│обработанная │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.2.4. Крупа│1 х 1Е4 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │

│манная │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.2.5. │1 х 1Е4 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 10 │

│Толокно │ │ │ │ │ │ │

│овсяное │ │ │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴─────┴──────────┴─────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.3. Фрукты,│Токсичные │ │ │

│овощи свежие │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,3 │ │

│ │мышьяк │ 0,2 │ │

│ │кадмий │ 0,02 │ │

│ │ртуть │ 0,01 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,01 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,005 │ │

│ │болиты │ │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитраты: │ 600 │свекла │

│ │ │ 400 │капуста │

│ │ │ 200 │овощи, бананы │

│ │ │ 50 │фрукты │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 25 │то же │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.3.1. Соки │Токсичные │по п. 3.1.3 │в пересчете на│

│фруктовые │элементы │ │исходный про- │

│концентриро- │ │ │дукт (соки) с │

│ванные │ │ │учетом содер- │

│асептического │ │ │жания сухих │

│консервирова- │ │ │веществ в нем │

│ния или │ │ │и конечном │

│быстрозаморо- │ │ │продукте (со- │

│женные │ │ │ки концентри- │

│ │ │ │рованные) │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │патулин │не допускается │< 0,02 для яб-│

│ │ │ │лочных, обле- │

│ │ │ │пиховых │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,1 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,05 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитраты │ 100 │фрукты │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.4. Мясо │Токсичные │ │ │

│убойных │элементы: │ │ │

│животных │Свинец │ 0,1 │для детей до 3│

│(говядина, │ │ │лет │

│свинина, │ │ 0,2 │для детей │

│конина и др.) │ │ │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 │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Бацитрацин │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,01 │для детей до 3│

│ │гексан │ │лет │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ 0,015 │для детей │

│ │ │ │старше 3 лет │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,01 │для детей до 3│

│ │болиты │ │лет │

│ │ │ 0,015 │для детей │

│ │ │ │старше 3 лет │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины: │не допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │цезий-137 │ 70 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 30 │то же │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.4.1. │Токсичные │ │ │

│Субпродукты │элементы: │ │ │

│убойных │свинец │ 0,5 │ │

│животных │мышьяк │ 1,0 │ │

│(печень, │кадмий │ 0,3 │ │

│сердце, язык) │ртуть │ 0,1 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики │

│ │<\*>: │

│ │───────────────┬──────────────────┬──────────────│

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │гексахлорцикло-│ 0,015 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,015 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины: │не допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │цезий-137 │ 70 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 30 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬────────────────────────────────────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│ Масса продукта (см3, г), в которой не │

│ продуктов │ КОЕ/г, │ допускаются │

│ │не более├────────────────┬────────┬──────────────┤

│ │ │БГКП (колиформы)│S. aure-│Патогенные, в │

│ │ │ │us │т.ч. сальмо- │

│ │ │ │ │неллы и L. │

│ │ │ │ │monocytogenes │

├──────────────┼────────┼────────────────┼────────┼──────────────┤

│3.6.4. Мясо │ │ 1,0 │ - │ 25 │

│убойных │ │ │ │ │

│животных │ │ │ │ │

│(в тушах и │ │ │ │ │

│отрубах): │ │ │ │ │

│- парное │10 │ 1,0 │ - │ 25 │

│- охлажденное │1 х │ 0,1 │ - │ 25 │

│ │1Е3 │ │ │ │

│- замороженное│1 х │ 0,01 │ - │ 25 │

│ │1Е4 │ │ │ │

│- замороженное│1 х │ 0,001 │ - │ 25 │

│в блоках и │1Е5 │ │ │ │

│кусках │ │ │ │ │

│- субпродукты │ - │ - │ - │ 25 │

│- кровь │2,5 х │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │

│пищевая сухая │1Е4 │ │ │ │

└──────────────┴────────┴────────────────┴────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.5. Мясо │Токсичные │ │ │

│птицы │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,2 │ │

│ │мышьяк │ 0,1 │ │

│ │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ртуть │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики <\*>: │

│ │───────────────┬──────────────────┬──────────────│

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │бацитрацин │ 0,02 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │Гексахлорцикло-│ 0,02 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,01 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины: │не допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │цезий-137 │ 70 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 30 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬────────────────────────────────────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│ Масса продукта (см3, г), в которой не │

│ продуктов │ КОЕ/г, │ допускаются │

│ │не более├────────────────┬────────┬──────────────┤

│ │ │БГКП (колиформы)│S. aure-│Патогенные, в │

│ │ │ │us │т.ч. сальмо- │

│ │ │ │ │неллы и L. │

│ │ │ │ │monocytogenes │

├──────────────┼────────┼────────────────┼────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├──────────────┼────────┼────────────────┼────────┼──────────────┤

│3.6.5.1. │ │ │ │ │

│Тушки и мясо │ │ │ │ │

│птицы (отбор │ │ │ │ │

│проб из │ │ │ │ │

│глубоких │ │ │ │ │

│слоев): │ │ │ │ │

│- птица │1 х │ - │ - │ 25 │

│охлажденная, │1Е5 │ │ │ │

│замороженная │ │ │ │ │

│- мясо │1 х │ - │ - │ 25 │

│цыплят, │1Е5 │ │ │ │

│цыплят - │ │ │ │ │

│бройлеров │ │ │ │ │

│охлажденное, │ │ │ │ │

│замороженное │ │ │ │ │

│- мясо │2 х │ - │ - │ 25 │

│бескостное │1Е5 │ │ │ │

│кусковое; │ │ │ │ │

│кусковое на │ │ │ │ │

│костях, в │ │ │ │ │

│т.ч. окорочка │ │ │ │ │

│и грудки │ │ │ │ │

│- мясо │1 х │ - │ - │ 25 │

│механической │1Е6 │ │ │ │

│обвалки │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼────────────────┼────────┼──────────────┤

│3.6.5.2. │2 х │ - │ - │ 25 │

│Субпродукты │1Е5 │ │ │ │

│птицы │ │ │ │ │

│охлажденные │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴────────────────┴────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.6. Рыба │Токсичные │ │ │

│ │элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,5 │ │

│ │мышьяк │ 0,5 │ │

│ │кадмий │ 0,1 │ │

│ │ртуть │ 0,15 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики <\*>: в рыбе прудовой и садкового │

│ │содержания │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │Гексахлорцикло-│ 0,02 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,01 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Нитрозамины: │ │ │

│ │сумма НДМА и │ │ │

│ │НДЭА │не допускаются │< 0,001 │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Гистамин │ 100 │тунец, скумб- │

│ │ │ │рия, лосось, │

│ │ │ │сельдь │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Полихлорирован-│ 2,0 │ │

│ │ные бифенилы │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины: │не допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │цезий-137 │ 100 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 60 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬────────────────────────────────────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│ Масса продукта (см3, г), в которой не │

│ продуктов │ КОЕ/г, │ допускаются │

│ │не более├────────────────┬────────┬──────────────┤

│ │ │БГКП (колиформы)│S. aure-│Патогенные, в │

│ │ │ │us │т.ч. сальмо- │

│ │ │ │ │неллы и L. │

│ │ │ │ │monocytogenes │

├──────────────┼────────┼────────────────┼────────┼──────────────┤

│3.6.6. Рыба- │5 х │ 0,01 │ 0,01 │ 25 │

│сырец, │1Е4 │ │ │ │

│охлажденная, │ │ │ │ │

│подмороженная,│ │ │ │ │

│мороженая │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴────────────────┴────────┴──────────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.7. Масло │Токсичные │ │ │

│растительное │элементы: │ │ │

│рафинированное│свинец │ 0,1 │ │

│и │мышьяк │ 0,1 │ │

│дезодорирован-│кадмий │ 0,05 │ │

│ное │ртуть │ 0,03 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │Гексахлорцикло-│ 0,01 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│ 0,1 │ │

│ │болиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Показатели │ │ │

│ │окислительной │ │ │

│ │порчи: │ │ │

│ │перекисное │ 2 │Ммоль активно-│

│ │число │ │го кислорода/ │

│ │ │ │кг │

│ │кислотное число│ 0,6 │мг КОН/г │

│ │анизидиновое │ 3,0 │Ед/г │

│ │число │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины: │не допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │цезий-137 │ 60 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 80 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬────────────────────────────────────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│ Масса продукта (см3, г), в которой не │

│ продуктов │КОЕ/г, │ допускаются │

│ │не бо- ├─────┬────────┬───────┬───────┬─────────┤

│ │лее │БГКП │S. aure-│Пато- │Плесени│ Дрожжи │

│ │ │(ко- │us │ген- │ │ │

│ │ │ли- │ │ные, │ │ │

│ │ │фор- │ │в т.ч. │ │ │

│ │ │мы) │ │саль- │ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼───────┼───────┼─────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼───────┼───────┼─────────┤

│3.6.7.1. Масло│ 100 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 20 │ 1,0 │

│кукурузное │ │ │ │ │ │ │

│рафинированное│ │ │ │ │ │ │

│дезодорирован-│ │ │ │ │ │ │

│ное │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼───────┼───────┼─────────┤

│3.6.7.2. Масло│ 500 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 100 │ 1,0 │

│подсолнечное │ │ │ │ │ │ │

│рафинированное│ │ │ │ │ │ │

│дезодорирован-│ │ │ │ │ │ │

│ное │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼────────┼───────┼───────┼─────────┤

│3.6.7.3. Масло│ 100 │ 1,0 │ - │ 25 │ 20 │ 1,0 │

│соевое │ │ │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴─────┴────────┴───────┴───────┴─────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.8. Масло │Токсичные │ │ │

│коровье │элементы: │ │ │

│высший сорт │свинец │ 0,1 │ │

│Жир птичий │мышьяк │ 0,1 │ │

│топленый │кадмий │ 0,03 │ │

│ │ртуть │ 0,03 │ │

│ ├───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ │Антибиотики <\*>: в том числе в жире птичьем │

│ │топленом │

│ ├───────────────┬──────────────────┬──────────────┤

│ │левомицетин │ 0,01 │Действует до │

│ │(хлорамфеникол)│ │01.01.2012. │

│ │ │ │ │

│ │ │ 0,0003 │Вводится в │

│ │ │ │действие с │

│ │ │ │01.01.2012. │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │тетрациклиновая│ 0,01 │ │

│ │группа │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │пенициллины │ 0,004 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стрептомицин │ 0,2 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Микотоксины: │ │ │

│ │афлатоксин М1 │не допускается │< 0,00002 │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │Гексахлорцикло-│ 0,2 │ │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его │ 0,2 │ │

│ │метаболиты │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Диоксины: │не допускаются │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Радионуклиды: │ │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │цезий-137 │ 40 │Бк/кг │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │стронций-90 │ 25 │то же │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│Масса продукта (см3, │Плесе-│Примечания│

│ продуктов │КОЕ/г, │г), в которой не до- │ни, │ │

│ │не бо- │пускаются │КОЕ/г,│ │

│ │лее ├─────┬──────────┬─────┤не бо-│ │

│ │ │БГКП │S. aureus │Пато-│лее │ │

│ │ │(ко- │ │ген- │ │ │

│ │ │ли- │ │ные, │ │ │

│ │ │фор- │ │в │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.8.1. Масло│1 х │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ 100 │<\*> допол-│

│коровье │1Е4 │ │ │ <\*>│ │нительно │

│высший сорт │ │ │ │ │ │L. monocy-│

│ │ │ │ │ │ │togenes │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.8.2. Жир │1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ - │ │

│птичий │1Е2 │ │ │ │ │ │

│топленый │ │ │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴─────┴──────────┴─────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.9. │Токсичные │ │ │

│Сахарный песок│элементы: │ │ │

│ │свинец │ 0,5 │ │

│ │мышьяк │ 1,0 │ │

│ │кадмий │ 0,05 │ │

│ │ртуть │ 0,01 │ │

│ ├───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│ │Пестициды: │ │ │

│ │Гексахлорцикло-│не допускаются │< 0,005 │

│ │гексан │ │ │

│ │(альфа-, бета-,│ │ │

│ │гамма-изомеры) │ │ │

│ │ДДТ и его мета-│не допускаются │< 0,005 │

│ │болиты │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│Масса продукта (см3, │Плесе-│ Дрожжи, │

│ продуктов │КОЕ/г, │г), в которой не до- │ни, │КОЕ/г, не │

│ │не бо- │пускаются │КОЕ/г,│ более │

│ │лее ├─────┬──────────┬─────┤не бо-│ │

│ │ │БГКП │S. aureus │Пато-│лее │ │

│ │ │(ко- │ │ген- │ │ │

│ │ │ли- │ │ные, │ │ │

│ │ │фор- │ │в │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.1. │1 х │ 1,0 │ - │ 25 │ 10 │ 10 │

│Сахарный │1Е3 │ │ │ │ │ │

│песок, сахар │ │ │ │ │ │ │

│молочный │ │ │ │ │ │ │

│рафинированный│ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.2. │5 х │ 1,0 │ 1,0 │ 100 │ 50 │ 10 │

│Патока │1Е3 │ │ │ │ │ │

│кукурузная │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.3. │1 х │ 1,0 │ - │ 25 │ 50 │ 50 │

│Экстракт │1Е4 │ │ │ │ │ │

│солодовый для │ │ │ │ │ │ │

│детского │ │ │ │ │ │ │

│питания │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.4. │1 х │ 1,0 │ - │ 25 │ 50 │ 10 │

│Крахмал │1Е4 │ │ │ │ │ │

│кукурузный │ │ │ │ │ │ │

│высшего сорта │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.5. │2,5 х │ 1,0 │ - │ 10 │ - │ - │

│Аспартам │1Е2 │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.6. │5 х │ 1,0 │ 1,0 │ 100 │ 50 │ 10 │

│Патока │1Е3 │ │ │ │ │ │

│кукурузная │ │ │ │ │ │ │

│сухая, │ │ │ │ │ │ │

│получаемая по │ │ │ │ │ │ │

│импорту │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.7. │1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 100 │ 50 │

│Патока │1Е4 │ │ │ │ │ │

│низкоосахарен-│ │ │ │ │ │ │

│ная, │ │ │ │ │ │ │

│порошкообраз- │ │ │ │ │ │ │

│ная │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.8. │1 х │ 1,0 │ - │ 25 │ 100 │ 50 │

│Углеводный │1Е4 │ │ │ │ │ │

│компонент, │ │ │ │ │ │ │

│полученный │ │ │ │ │ │ │

│путем │ │ │ │ │ │ │

│ферментатив- │ │ │ │ │ │ │

│ного гидролиза│ │ │ │ │ │ │

│крахмала │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.9. │1 х │ 1,0 │ - │ 25 │ 50 │ 10 │

│Крахмал │1Е4 │ │ │ │ │ │

│картофельный │ │ │ │ │ │ │

│высшего сорта │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.10. │1 х │ 1,0 │ - │ 25 │ 10 │ 10 │

│Сахар │1Е3 │ │ │ │ │ │

│молочный │ │ │ │ │ │ │

│рафинированный│ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.11. │1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 100 │ 50 │

│Лактоза │1Е4 │ │ │ │ │ │

│пищевая │ │ │ │ │ │ │

│распылительной│ │ │ │ │ │ │

│сушки │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.9.12. │5 х │ 1,0 │ - │ 50 │ 100 │ 50 │

│Концентрат │1Е3 │ │ │ │ │ │

│лактозы │ │ │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴─────┴──────────┴─────┴──────┴──────────┘

┌──────────────┬───────────────┬──────────────────┬──────────────┐

│Индекс, группа│ Показатели │Допустимые уровни,│ Примечания │

│ продуктов │ │ мг/кг, не более │ │

├──────────────┼───────────────┼──────────────────┼──────────────┤

│3.6.10. │ │ │ │

│Прочие │ │ │ │

│компоненты │ │ │ │

├──────────────┴───────────────┴──────────────────┴──────────────┤

│ Микробиологические показатели: │

├──────────────┬────────┬──────────────────────┬──────┬──────────┤

│Индекс, группа│КМАФАнМ,│Масса продукта (см3, │Плесе-│ Дрожжи, │

│ продуктов │КОЕ/г, │г), в которой не до- │ни, │КОЕ/г, не │

│ │не бо- │пускаются │КОЕ/г,│ более │

│ │лее ├─────┬──────────┬─────┤не бо-│ │

│ │ │БГКП │S. aureus │Пато-│лее │ │

│ │ │(ко- │ │ген- │ │ │

│ │ │ли- │ │ные, │ │ │

│ │ │фор- │ │в │ │ │

│ │ │мы) │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │саль-│ │ │

│ │ │ │ │мо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы│ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.10.1. │ 100 │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 20 │не допус- │

│Витаминный │ │ │ │ │ │каются │

│премикс │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.10.2. │1 х │ 1,0 │ 1,0 │ 25 │ 50 │ 50 │

│Минеральный │1Е4 │ │ │ │ │ │

│премикс │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.10.3. │5 х │ 0,1 │ 1,0 │ 25 │ - │ - │

│Изолированный │1Е3 │ │ │ │ │ │

│соевый белок │ │ │ │ │ │ │

├──────────────┼────────┼─────┼──────────┼─────┼──────┼──────────┤

│3.6.10.4. │1 х │ 0,1 │ - │ 25 │ 100 │ 100 │

│Пектин │1Е4 │ │ │ │ │ │

└──────────────┴────────┴─────┴──────────┴─────┴──────┴──────────┘

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

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13, 3.15).

Приложение 4

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ ИЗ ГЕНЕТИЧЕСКИ

МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Исключено с 1 сентября 2007 года. - Дополнения и изменения N 5, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42.

Приложение 5а

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА,

КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ,

НЕ ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ЗДОРОВЬЕ

ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

1. Пищевые вещества:

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

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

1.2.1. растительные масла - источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.2. жиры рыб и морских животных - источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

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

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

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

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

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

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

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

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

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин B1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавинмононуклеотид), витамин В6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин B12 (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.

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

2. Минорные компоненты пищи:

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

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

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

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

3.1. Бифидобактерии, в 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;

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

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

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

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

Приложение 5б

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА,

КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ,

КОТОРЫЕ МОГУТ ОКАЗАТЬ ВРЕДНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЗДОРОВЬЕ

ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

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

┌────┬───────────────────────┬─────────────────────────┬─────────┐

│ N │ Русское название │ Латинское название │ Части │

│п/п │ растения │ растения │ растений│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 1. │Абрус молитвенный │Abrus precatorius L. │Семена │

│ │(Индийская лакрица, │ │ │

│ │Молельные бобы, │ │ │

│ │Хеквирити) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 2. │Авран лекарственный │Gratiola officinalis L. │Надземная│

│ │(Кровник) │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 3. │Адлумия грибовидная │Adlumia fugosa Greene │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 4. │Азадирахта индийская │Azadirachta indica A. │Все части│

│ │(Маргоза, Ним) │Juss. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 5. │Азиазарум │Asiasarum │Корни │

│ │гетеротропный │heterotropoides F. Maek. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 6. │Акация │Acacia L. │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 7. │Аконит (Борец) │Aconitum L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 8. │Амми зубная (Виснага │Ammi visnaga (L.) Lam. │Все части│

│ │морковевидная) │(Visnaga daucoides │ │

│ │ │Gaertn.) │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 9. │Аморфофаллус Ривьера │Amorphophallus rivieri │Все части│

│ │ │Durieu │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 10.│Анабазис │Anabasis L. │Все виды,│

│ │ │ │побеги │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 11.│Аденантера │Adenanthera L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 12.│Анамирта │Anamirta cocculus (L.) │Все части│

│ │коккулюсовидная │Wight et Arn. │ │

│ │(Коккулюс индийский, │ │ │

│ │Кукольван) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 13.│Анхалониум Левина │Anhalonium lewinii │Все части│

│ │ │Jennings │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 14.│Аплопаппус │Aplopappus heterophyllus │Все части│

│ │разнолистный │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 15.│Аргемоне │Argemone L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 16.│Арека катеху (Арековая │Areca catechu L. │Все части│

│ │пальма, Бетельная │ │ │

│ │пальма, Пальма катеху) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 17.│Аризарум │Arisarum L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 18.│Аристолохия │Aristolochia L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 19.│Арника │Arnica L. │Все виды,│

│ │ │ │цветки │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 20.│Аронник │Arum L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 21.│Артрокнемум сизый │Arthrocnemum glaucum │Надземная│

│ │ │Delile │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 22.│Атеросперма мускусная │Atherosperma moschatum │Все части│

│ │ │Labill. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 23.│Багульник (Розмарин │Ledum L. │Все виды,│

│ │лесной) │ │надземная│

│ │ │ │часть, │

│ │ │ │побеги │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 24.│Бакаутовое дерево │Guaiacum officinale L. │Все части│

│ │(Гваяковое дерево) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 25.│Баккония │Bacconia L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 26.│Баранец обыкновенный │Huperzia selago L. │Все части│

│ │(Плаун - баранец) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 27.│Барбарис │Berberis L. │Все виды,│

│ │ │ │корни, │

│ │ │ │кора │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 28.│Барвинок (Катарантус) │Vinca L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 29.│Башмачок │Cypripedium sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 30.│Безвременник │Colchicum sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 31.│Бейлшмидия нис │Beilschmiedia Nees │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 32.│Белена │Hyoscyamus sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 33.│Белозер болотный │Parnassia palustris L. │Все части│

│ │(Белоцветка болотная, │ │ │

│ │Перелойная трава) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 34.│Белоцветник летний │Leucojum aestivum L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 35.│Бересклет европейский │Euonymus europaea L. │Семена │

│ │(Бруслина) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 36.│Биота восточная │Biota orientalis L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 37.│Бирючина обыкновенная │Ligustrum vulgare L. │Листья, │

│ │ │ │плоды │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 38.│Блефарис съедобный │Blepharis edulis Pers. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 39.│Блошница болотная │Pulicaria uliginosa │Все части│

│ │ │Stev. ex DC. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 40.│Бобовник анагировидный │Laburnum anagyroides │Все части│

│ │(Золотой дождь) │(= Cytisus laburnum L.) │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 41.│Болиголов │Conium L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 42.│Борония │Boronia Sm. │Эфирные │

│ │ │ │масла из │

│ │ │ │листьев и│

│ │ │ │побегов │

│ │ │ │всех │

│ │ │ │видов │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 43.│Бруцея яванская │Brucea javanica Merr. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 44.│Бузина травянистая │Sambucus edulus L. │- " - │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 45.│Бузульник зубчатый │Ligularia dentata Hara │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 46.│Бурасайя │Burasaia │Все части│

│ │мадагаскарская │madagascariensis DS │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 47.│Василистник │Thalictrum L. │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 48.│Вексибия толстоплодная │Vexibia pachycarpa │Все части│

│ │ │Yakovl │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 49.│Верблюжья колючка │Alhagi pseudalhagi │Побеги │

│ │обыкновенная │Fisch. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 50.│Ветреница │Anemone L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 51.│Вех (Цикута) │Cicuta L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 52.│Витания снотворная │Withania somnifera (L.) │Все части│

│ │ │Dunal │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 53.│Воаканга африканская │Voacanga africana │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 54.│Водосбор │Aquilegia L. │Все виды,│

│ │ │ │корни │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 55.│Воловик лекарственный │Anchusa officinalis L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 56.│Волчеягодник │Daphne sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 57.│Воронец │Actaea L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 58.│Вороний глаз │Paris L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 59.│Вязель, Многоцвет │Coronilla L. │Все виды,│

│ │(Чахоточная трава) │ │корни, │

│ │ │ │семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 60.│Гармала (Могильник, │Peganum L. │Все виды,│

│ │Собачье зелье) │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 61.│Гельземиум │Gelsemium L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 62.│Гиднокарпус │Hydnocarpus Gaertn. │Все виды,│

│ │(Чаульмугра) │ │семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 63.│Гидрастис │Hydrastis L. │Все виды,│

│ │(Желтокорень, Золотая │ │все части│

│ │печать) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 64.│Гирчевник ехольский │Conioselinum jeholense │Все части│

│ │ │M.Pimem │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 65.│Глауциум (Мачек) │Glaucium L. │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 66.│Гледичия обыкновенная │Gleditsia triacanthos L. │Все части│

│ │(Гледичия │ │ │

│ │трехколючковая) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 67.│Гомфокарпус (Харг) │Gomphocarpus L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 68.│Горицвет (Адонис) │Adinis L. │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 69.│Горошек посевной │Vicia Angustifolia, V. │Все части│

│ │(Горошек узколистный) │sativa │растения │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 70 │Горчица полевая │Sinapis arvensis L. │Все части│

│ │ │ │растения │

│ │ │ │в период │

│ │ │ │плодоно- │

│ │ │ │шения │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 71.│Грудника (Сида) │Cida L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 72.│Гуперция селяго │Huperzia selago Bernh. │Все части│

│ │ │ex Schrank et Mart. │ │

│ │ │(Lycopodium selago L.) │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 73.│Декодон мутовчатый │Decodon verticillatus │Надземная│

│ │ │Ell. │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 74.│Дельфиниум (Живокость) │Delphinium L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 75.│Дехаазия оттопыренная │Dehaasia squarrosa │Все части│

│ │ │Hassk. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 76.│Джефферсония │Jeffersonia dubia Benth. │Все части│

│ │сомнительная │et Hook. F. ex Baker et │ │

│ │ │Moore │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 77.│Джут │Corchorus L. │Все виды,│

│ │ │ │семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 78.│Диоскорея │Dioscorea hispida │Все части│

│ │жестковолосистая │Dennst. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 79.│Донник аптечный │Melilotus oficinalis. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 80.│Дорифора сассафрас │Doryphora sassafras │Эфирные │

│ │ │Endl. │масла │

│ │ │ │всех │

│ │ │ │частей │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 81.│Дрок красильный │Genista tinctoria L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 82.│Дурман │Datura L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 83.│Дурнишник (Зобник, │Xanthium L. │Все виды,│

│ │Репей колкий) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 84.│Дымянка │Fumaria L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 85.│Дюбуазия │Duboisia L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 86.│Желтушник │Erysimum L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 87.│Жимолость Шамиссо │Lonicera. chamissoi │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 88.│Жимолость татарская │Lonicera. tatarica │Плоды │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 89.│Жимолость обыкновенная │Lonicera xylosteum │Плоды │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 90.│Зигаденус сибирский │Zigadenus sibiricus (L.) │Все части│

│ │ │A.Gray │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 91.│Иберийка горькая │Iberis amara L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 92.│Игнация горькая │Ignatia amara L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 93.│Ипекакуана │Cephaelis L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 94.│Ипомея небесно-голубая │Ipomea violacea │Семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 95.│Каби паранская │Cabi paraensis Ducke │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 96.│Кактус Пейот │Lophophora williamsii │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 97.│Кактус Сан Педро │Echinopsis pachanoi │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 98.│Каладиум │Caladium L. │Все виды│

│ │ │ │все │

│ │ │ │части, │

│ │ │ │кроме K.│

│ │ │ │съедобный│

│ │ │ │- C.│

│ │ │ │esculen- │

│ │ │ │tum │

│ │ │ │(корневи-│

│ │ │ │ща) │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│ 99.│Клен серебристый │Acer saccharium │Листья │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│100.│Калея закатечичи │Calea zacatechichi │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│101.│Калужница │Caltha sp. │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│102.│Кананга душистая │Cananga odorata Hook. f. │Все части│

│ │(Иланг-иланг) │et Thoms. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│103.│Кардария крупковая │Cardaria draba (L.) │Все части│

│ │ │Desv. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│104.│Кат съедобный (ката, │Catha edulis Forsk. │Надземная│

│ │катх, Абиссинский чай, │ │часть │

│ │Арабский чай) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│105.│Качим (Гипсолюбка, │Gypsophila L. │Все виды,│

│ │Перекати поле) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│106.│Квилайя мыльная │Quillaja saponaria │Все части│

│ │ │Molina │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│107.│Кендырь │Apocynum L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│108.│Кислица обыкновенная │Oxalis acetosella L. │- " - │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│109.│Клещевина обыкновенная │Ricinus communis L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│110.│Клоповник │Lepidium perfoliatum L. │Все части│

│ │пронзеннолистный │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│111.│Княжик сибирский │Atragene sibirica L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│112.│Кокаиновый куст (Кока) │Erythroxylum coca Lam. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│113.│Кокорыш обыкновенный │Aethusa Cynapium L. │Все части│

│ │(Собачья петрушка) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│114.│Коллинсония анисовая │Collinsonia anisata │Надземная│

│ │ │Sims. │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│115.│Колоказия │Colocasia L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│116.│Конопля │Cannabis sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│117.│Консолида великолепная │Consolida regalis S.F. │Плоды, │

│ │ │Gray │семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│118.│Коптис (Золотая нить, │Coptis L. │Все виды,│

│ │Пикрориза курроа) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│119.│Копытень │Asarum L. │Все виды,│

│ │ │ │все │

│ │ │ │части, │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │эфирное, │

│ │ │ │масло из │

│ │ │ │корней и │

│ │ │ │корневищ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│120.│Кориария │Coriaria │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│121.│Коринокарпус гладкий │Corynocarpus Laevigata │Ядро, │

│ │ │Forst. │плод │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│122.│Корнулака │Cornulaca leucantha │Надземная│

│ │белоцветковая │Charif et Allen │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│123.│Косциниум │Coscinium fenestratum │Все части│

│ │продырявленный │Colebr. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│124.│Красавка обыкновенная │Atropa belladonna L. │Все части│

│ │(Белладонна) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│125.│Крестовник │Senecio L. │Все виды,│

│ │(Аденостилес │ │надземная│

│ │ромболистный) │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│126.│Кроссоптерикс │Crossopteryx kotschyana │Кора │

│ │кочияновый (Кочи) │Fenzl. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│127.│Кротолария │Crotalaria L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│128.│Кротон слабительный │Croton tiglium L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│129.│Круглосемянник │Cyclospermum │Плоды │

│ │тонколистный │leptophyllum Sprague │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│130.│Ксанториза простейшая │Xanthorhiza │Все части│

│ │ │simplicissima Marsh. │ │

│ │ │(Zanthorhiza) │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│131.│Кубышка │Nuphar L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│132.│Куколь обыкновенный │Agrostemma githago L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│133.│Купена (Соломонова │Polygonatum L. │Все виды,│

│ │печать) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│134.│Купырь прицветниковый │Anthriscus caucalis │Все части│

│ │ │Bieb. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│135.│Лавр американский │Sassafras officinale │Все части│

│ │ │albium │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│136.│Лаконос (Фитолакка │Phytolacca L. │Все виды,│

│ │американсая) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│137.│Ландыш │Convallaria L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│138.│Ластовень │Vincetoxicum sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│139.│Латуа ядовитая │Latua venenosa Phil. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│140.│Лилия однобратственная │Lilium monadelphum Bieb. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│141.│Линдера Олдгема │Lindera oldhamii Hemsl. │Стебли, │

│ │ │ │лист │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│142.│Лобелия │Lobelia L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│143.│Ломонос (Клематис) │Clematis sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│144.│Лотос голубой │Nymphaea Caerulea │Листья, │

│ │ │ │лепестки │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│145.│Лофофора (Пейотл) │Lophophora L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│146.│Луносемянник даурский │Menispermum dauricum L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│147.│Льнянка обыкновенная │Linaria vulgaris Mill. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│148.│Лютик │Ranunculus L. │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│149.│Магнолия │Magnolia L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│150.│Магония (Горный │Mahonia Nutt. │Все виды,│

│ │виноград) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│151.│Мак (армянский, │Papaver L.(P. Armenacum, │Все │

│ │прицветниковый, │P. Bracteatum, │части, │

│ │сомнительный, │P. Dubium, P. Nudicaule, │кроме │

│ │голостебельный, │P. somniferum) │семян │

│ │снотворный) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│152.│Маклея │Macleaya │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│153.│Макрозамия спиральная │Macrozamia spiralis Miq. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│154.│Мандрагора │Mandragora officinarum │Все части│

│ │лекарственная │L. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│155.│Марь │Chenopodium L. │Все виды,│

│ │ │ │все │

│ │ │ │части, │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │всех │

│ │ │ │частей, │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │семян │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│156.│Марьянник │Melampyrum sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│157.│Мелкоракитник русский │Chamaecytisus │Все части│

│ │(Ракитник) │ruthenicus, │ │

│ │ │Ch. borysthenicus │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│158.│Мелия индийская │Melia azedarach L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│159.│Мирикария │Myricaria L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│160.│Митрагина │Mitragyna L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│161.│Можжевельник казацкий │Janiperus sabina L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│162.│Молочай │Euphorbia sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│163.│Мордовник │Echinops L. │Все виды,│

│ │ │ │плоды │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│164.│Морозник │Helleborus L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│165.│Мужской папоротник │Dryopteris filix mas │Корневища│

│ │ │Schott. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│166.│Мускатный орех │Myristica fragrans Hjuft │Плод │

│ │ │ │(орех) │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│167.│Мыльнянка │Saponaria officinalis L. │Все части│

│ │лекарственная (Мыльная │ │ │

│ │трава, Мыльный корень) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│168.│Мытник │Pedicularis sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│169.│Нандина домашняя │Nandina domestica Thunb. │Кора, │

│ │ │ │кора │

│ │ │ │корней │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│170.│Наперстянка │Digitalis sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│171.│Науклея клюволистная │Nauclea rhynchophylla │Все части│

│ │ │Miq. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│172.│Нектандра пухури │Nectandra puchury-major │Плоды │

│ │большая │Nees et Mart. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│173.│Немуарон Гумбольдта │Nemuaron humboldtii │Эфирное │

│ │ │Bail. │масло │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│174.│Норичник │Scrophularia sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│175.│Обвойник │Periploca L. │Все виды,│

│ │ │ │кора │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│176.│Одостемон ползучий │Odostemon aquifolium │Корни │

│ │ │Rydb. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│177.│Окопник │Symphytum L. │Все виды,│

│ │ │ │корни │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│178.│Олеандр │Nerium L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│179.│Омежник │Oenanthe sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│180.│Омела (Дубовые ягоды, │Viscum L. │Все виды,│

│ │Офипогон японский, │ │все части│

│ │Птичий клей) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│181.│Орикса японская │Orixa japonica Thunb. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│182.│Осока парвская │Carex brevicollis DC. │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│183.│Остролодочник │Oxytropis L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│184.│Оцимум священный │Ocimum sanctum L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│185.│Очиток (Грыжная трава, │Sedum L. │Все виды,│

│ │Лихорадочная трава) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│186.│Очный цвет полевой │Anagallis arvensis L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│187.│Парнолистник │Zygophyllum L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│188.│Паслен │Solatium sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│189.│Пеларгония (Герань) │Pelargonium Willd. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

│ │ │ │растения │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│190.│Переступень │Bryonia L. │Все виды,│

│ │ │ │корни │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│191.│Перец бетель │Piper betle L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│192.│Перец опьяняющий │Piper methysticum (kava- │Все части│

│ │(Перец Кава-Кава, │kava) │ │

│ │Кава-кава) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│193.│Песколюб седоватый │Prammogeton canescens │Плоды │

│ │ │Vatke │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│194.│Петалостилис │Petalostylis │Надземная│

│ │лабихеевидный │labicheoides R. Br. │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│195.│Петросимония │Petrosimonia monandra │Надземная│

│ │однотычинковая │Bunge │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│196.│Печеночница │Anemone sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│197.│Пикульник │Galeopsis sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│198.│Пинеллия тройчатая │Pinellia ternata │Стебли │

│ │ │Britenbach │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│199.│Пион уклоняющийся │Paeonia anomalae L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│200.│Пиптадения иноземная │Piptadenia peregrina │Кора │

│ │ │Benth. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│201.│Писцидия ярко-красная │Piscidia erythrina L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│202.│Плевел опьяняющий │Lolium temulentum L. │Плоды │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│203.│Повилика │Cuscuta L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│204.│Погремок │Rhinanthus L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│205.│Подофил │Podophyllum L. │Все виды,│

│ │ │ │корневища│

│ │ │ │с корнями│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│206.│Подснежник Воронова │Galanthus woronowii │Все части│

│ │ │Lozinsk. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│207.│Полынь Таврическая │Artemisia taurica Willd. │Надземная│

│ │ │ │часть, │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │всех │

│ │ │ │частей │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│208.│Полынь цитварная │Artemisia cina Berg. Ex │Надземная│

│ │ │Poljak. │часть, │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │всех │

│ │ │ │частей │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│209.│Пролесник │Mercurialis L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│210.│Прострел │Pulsatilla sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│211.│Псилокаулон непохожий │Psilocaulon absimile │Надземная│

│ │ │N.E.Br. │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│212.│Пузырница │Physochlaina L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│213.│Пузырчатая головня │Ustilago maydis DC. │Все части│

│ │кукурузы │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│214.│Пузырчатка вздутая │Utricularia physalis │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│215.│Рамона чистецовая │Ramona stachyoides Briq. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│216.│Раувольфия │Rauvolfia heterophylla │Все части│

│ │разнолистная │Roem. et Schult. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│217.│Ремерия отогнутая │Roemeria refracta DC. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│218.│Рогоглавник │Ceratocephala L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│219.│Рододендрон │Rhododendron sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│220.│Роза гавайская │Argyreia nervosa; │Все части│

│ │ │Hawaiian Baby Woodrose │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│221.│Рута │Ruta L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│222.│Рыбная ягода │См. Анамирта │- │

│ │ │коккулюсовидная │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│223.│Рябчик уссурийский │Fritillaria ussuriensis │Все части│

│ │ │Maxim. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│224.│Саговник завитой │Cycas circinalis L. │Семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│225.│Саговник поникающий │Cycas revoluta Thunb. │Семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│226.│Саксаул │Haloxylon L. │Все виды,│

│ │ │ │лист, │

│ │ │ │стебли │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│227.│Сангвинария канадская │Sanguinaria canadensis │Корни │

│ │ │L. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│228.│Сарколобус │Sarcolobus R. Br. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│229.│Саркоцефалус │Sarcocephalus Afzel. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│230.│Сарсазан шишковатый │Haloxylon articulatum │Листья, │

│ │ │Bunge │стебли │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│231.│Сассафрас беловатый │Sassafras albidum │Все │

│ │ │(Nutt.) Nees. │части, │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло из │

│ │ │ │корней и │

│ │ │ │древесины│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│232.│Сведа вздутоплодная │Suaeda physophora L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│233.│Свинчатка европейская │Plumbago europaea L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│234.│Сейдлиция розмариновая │Seidlitzia rosmarinus │Лист, │

│ │ │Bunge │стебли │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│235.│Секуринега │Securinega L. │Все виды,│

│ │ │ │побеги │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│236.│Сигезбекия восточная │Siegesbeckia orientalis │Все части│

│ │ │L. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│237.│Симмондсия │Simmondsia californica │Семена │

│ │калифорнийская │Nutt. │ │

│ │(Хохоба) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│238.│Синяк обыкновенный │Echium vulgaris L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│239.│Скелетиум скрученный │Sceletium tortuosum │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│240.│Скополия │Scopolia L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│241.│Смодингиум острый │Smodingium argutum E. │Все части│

│ │ │Mey │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│242.│Солерос кустарниковый │Salicornia fruticosa L. │Лист, │

│ │ │ │стебли │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│243.│Солянка южная (Солянка │Salsola australis R. Br. │Все части│

│ │русская) │(= S. ruthenica lljin) │растения │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│244.│Сорго аллепское │Sorghum halepense (L.) │Все части│

│ │(Гумай, Джонсонова │Pers. │ │

│ │трава) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│245.│Спорынья (Маточные │Claviceps sp. │Все виды,│

│ │рожки) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│246.│Стеллера карликовая │Stellera chamaejasme L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│247.│Стефания │Stephania L. │Все виды,│

│ │ │ │клубни с │

│ │ │ │корнями │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│248.│Стриктокардия │Strictocardia │Семена │

│ │липолистная │tiliaefolia Hall. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│249.│Строфант комбе │Strophanthus kombe Oliv. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│250.│Сферофиза солонцовая │Sphaerophysa salsula │Все части│

│ │ │(Pall.) DC. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│251.│Табак │Nicotiana L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│252.│Табернанте ибога │Tabernanthe iboga Baill │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│253.│Тамус обыкновенный │Tamus communis L. │Все части│

│ │(Адамов корень) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│254.│Таушия │Tauschia Schltdl. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│255.│Термопсис альпийский │Thermopsis alpine L. │Надземная│

│ │(Мышатник, Пьяная │ │часть │

│ │трава) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│256.│Тиноспора │Tinospora cordifolia │Все части│

│ │сердцелистная │Miers │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│257.│Тисс │Taxus L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│258.│Тоддалия азиатская │Toddalia asiatica Lam. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│259.│Токсидендрон │Toxicodendron L. (= Rhus │Все виды,│

│ │ │toxicodendron var. │все части│

│ │ │hispida Engl.) │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│260.│Турбина коримбоза │Turbina corymbosa │Семена │

│ │(Ололиуки, Ололюки) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│261.│Турбина щитковидная │Turbina corymbosa Raf. │Семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│262.│Тысячеголов │Viccaria sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│263.│Унгерния Виктора │Ungernia victoris Vved. │Все части│

│ │ │ex Artjushenko │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│264.│Унгерния Северцева │Ungernia. Sewertzowii │Все части│

│ │ │(Regel) B.Fedtsch. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│265.│Унона душистейшая │Unona odoratissima │Цветы │

│ │ │Blanco │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│266.│Фибраурея красильная │Fibraurea tinctoria │Все части│

│ │ │Lour. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│267.│Физохляйна алайская │Physochlaina alaica │Корни │

│ │ │Korotk. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│268.│Физохляйна восточная │Physochlaina orientalis │Корни │

│ │ │G. Don f. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│269.│Хеймия иволистная │Heimia salicifolia │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│270.│Хинное дерево │Cinchona succirubra │Кора │

│ │ │Pavon. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│271.│Хренное дерево │Moringa oleifera Lam. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│272.│Хохлатка │Corydalis sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│273.│Хуннеманния │Hunnemannia │Все части│

│ │дымянколистная │fumariaefolia Sweet │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│274.│Цефалантус западный │Cephalanthus │Надземная│

│ │ │occidentalis L. │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│275.│Цикламен аджарский │Cyclamen adsharicum │Все части│

│ │(Дряква аджарская) │Pobed. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│276.│Цикламен европейский │Cyclamen europaeum L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│277.│Цимбопогон Винтера │Cymbopogon winterianus │Эфирные │

│ │ │Jowitt. │масла │

│ │ │ │всех │

│ │ │ │частей │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│278.│Цирия Смита │Zieria smithii Andr. │Надземная│

│ │ │ │часть, │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │всех │

│ │ │ │частей │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│279.│Чемерица │Veratrum sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│280.│Чернокорень │Cynoglossum officinalis │Все части│

│ │лекарственный │L. │ │

│ │(Лиходейка) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│281.│Чилибуха (Рвотный │Strychnos L. │Все виды,│

│ │орех) │ │семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│282.│Чина │Lathyrus sp. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│283.│Чистец болотный │Stachys palustris L. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│284.│Чистец шероховатый │Stachys aspera Michx. │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│285.│Чистотел │Chelidonium L. │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│286.│Чистяк │Ficaria calthifolia │Все части│

│ │калужницелистный │Reichenb., F. verna │ │

│ │(Чистяк весенний) │Huds. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│287.│Шалфей │Salvia divinorum │Листья │

│ │предсказательный │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│288.│Шангиния ягодная │Schanginia baccata Moq. │Лист, │

│ │ │ │побеги │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│289.│Эводия мелиелистная │Evodia meliefolia Benth. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│290.│Эводия простая │Evodia simplex Cordem. │Все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│291.│Эецефаляртос Баркнера │Encephalartos barkeri │Все части│

│ │ │Carruth. et Miq. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│292.│Эхинопсис │Echinopsis │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│293.│Эфедра (Хвойник │Ephedra sp. │Все виды,│

│ │Хвощевой) │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│294.│Якорцы │Tribulus L. │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│295.│Ялапа настоящая │Ipomoea purga (Wend.) │Все части│

│ │ │Hayne │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│296.│Ятрориза дланевидная │Jateorhiza palmata │Все части│

│ │(Колумба) │(Lam.) Miers. │ │

│ │ │(Jatrorrhiza columba │ │

│ │ │(Roxb.) Miers.) │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│297.│Айлант высочайший │Ailanthus altissima │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│298.│Алстония ядовитая │Alstonia venenata R.Br. │Кора │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│299.│Арундо тростниковый │Arundo donax L. │Цветы │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│300.│Афанамиксис │Aphanamixis grandiflora │Семена │

│ │крупноцветковый │Blume │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│301.│Балдуина узколистная │Balduina angustifolia │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│302.│Балиоспермум горный │Baliospermum Montana │Корень, │

│ │ │Muell. Arg │корневище│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│303.│Банистериопсис │Banisteriopsis │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│304.│Бархатные бобы │Mucuna pruriens DC │Семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│305.│Бейлея многолучевая │Baileya multiradiata │Надземная│

│ │ │Harv. et Gray │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│306.│Вирола │Virola │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│307.│Гайлардия красивая │Gaillardia pulchella │Листья, │

│ │ │Foug. │цветы │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│308.│Девясил британский │Inula Britannica L. │Цветы, │

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│309.│Девясил глазковый │Inula oculus-christi L. │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│310.│Делосперма │Delosperma │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│311.│Десмодиум ветвистый │Desmodium racemosum DC │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│312.│Десмодиум красивый │Desmodium pulchellum │Надземная│

│ │ │Benth. │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│313.│Дицентра │Dicentra │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│314.│Дубоизия (Питури) │Duboisia │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│315.│Евботриоидес Грея │Eubotryoides grayana Hara│Листья │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│316.│Иллициум │Illiciaceae │Все виды,│

│ │ │ │семена, │

│ │ │ │листья │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│317.│Канареечник │Phalaris tuberosa L. │Надземная│

│ │клубненосный │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│318.│Крапива шариконосная │Urtica pilulifera L. │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│319.│Леспедеца двуцветная │Lespedeza bicolor Turcz │Листья, │

│ │ │ │кора, │

│ │ │ │корневище│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│320.│Лох │Elaeagnus │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│321.│Маммиллярия │Mammillaria │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│322.│Мостуеа стимулирующая │Mostuea stimulans A. │Надземная│

│ │ │Cheval │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│323.│Пеумус болдус │Peumus boldus Molina │Эфирное │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │листьев │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│324.│Пиптадения │Piptadenia │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│325.│Рубиева многонадрезная │Roubieva multifida Moq. │Эфирное │

│ │ │ │масло │

│ │ │ │надземных│

│ │ │ │частей │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│326.│Самшит вечнозеленый │Buxus sempervirens L. │Стебель, │

│ │ │ │листья │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│327.│Схенокаулон │Schoenocaulon officinal │Семена │

│ │лекарственный │A. Gray │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│328.│Трихоцереус │Trichocereus │Все виды,│

│ │ │ │надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│329.│Тростник южный │Phragmites Australia │Корневище│

│ │ │Trin. ex Steud. │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│330.│Ферула смолоносная │Ferula gummosa Boiss │Семена │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│331.│Хамедафне │Chamaedaphne calyculata │Надземная│

│ │прицветничковая (Мирт │Moench │часть │

│ │болотный) │ │ │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│332.│Цельнолистник │Haplophyllum │Все виды,│

│ │ │ │все части│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│333.│Эритрофлеум │Eriophyllum │Все виды,│

│ │ │ │кора │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│334.│Ясенец белый │Dictamnus albus L. │Листья, │

│ │ │ │плоды │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│335.│Аир болотный │Acorus calamus L. │Корневи- │

│ │ │ │ще, │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло, │

│ │ │ │листья │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│336.│Аир злаковый │Acorus gramineus Soland. │Корневи- │

│ │ │(= A. pusillus Sieb.) │ще, │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло, │

│ │ │ │листья │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│337.│Бинерция округлокрылая │Bienertia cycloptera │Надземная│

│ │ │Bunge │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│338.│Бассия холодная │Bassia cycloptera Bunge │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│339.│Буниум персидский │Bunium persicum B. │Все части│

│ │ │Fedtsch. │растения │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│340.│Буниум цилиндрический │Bunium cylindricum Drude │Надземная│

│ │ │ │часть и │

│ │ │ │эфирное │

│ │ │ │масло из │

│ │ │ │него │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│341.│Гимнокалициум │Gymnocalycium │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│342.│Двукисточник │Phalaris tuberose L. │Надземная│

│ │тростниковый │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│343.│Ежовник членистый │Anabasis articulate │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│344.│Колюченосник Зибторпа │Echinophoria sibthorpiana│Надземная│

│ │ │Huss │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│345.│Колоцинт │Citrullus colocynthis │Плоды │

│ │ │Schrad. │(порошок,│

│ │ │ │экстракт)│

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│346.│Корифанта │Coryphantha micromeris │Все │

│ │мелкодольчатая │Lem. │растение │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│347.│Лебеда монетная │Artriplex nummularia │Надземная│

│ │ │Lindl. │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│348.│Многоколосник │Agastache rugosa O.Kuntze│Эфирное │

│ │морщинистый │ │масло │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│349.│Мосла двупыльниковая │Mosla dianthera L. │Эфирное │

│ │ │ │масло │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│350.│Орлайа морковная │Orlaya daucoides │Плоды │

│ │ │ │(эфирное │

│ │ │ │масло) │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│351.│Ортодон азароновый │Orthodon asaroniferum │Надземная│

│ │ │ │часть │

├────┼───────────────────────┼─────────────────────────┼─────────┤

│352.│Петрушка курчавая │Petroselinum crispuma │Плоды │

│ │ │A.W.Hill. │(эфирное │

│ │ │ │масло) │

└────┴───────────────────────┴─────────────────────────┴─────────┘

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. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами риска прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брызжейку животных всех возрастов.

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.), все тело; Скорпион (Scorpiones L.), все тело; Шпанская мушка (Lytta sp.), все виды, все тело.

При ввозе в Российскую Федерацию сырья для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

7. Ткани и органы человека.

8. Представители родов и видов бактерий, в составе которых распространены штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов Bacillus (в том числе B.polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans (устаревшее название - Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis и других видов) и Clostridium;

- микроорганизмы родов Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты;

- все роды и виды микроскопических плесневых грибов;

- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и несвойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода Lactobacillus.

9. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Название растения | Латинское название растения | Части растений |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево | Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica  Rupr. et Maxim. | Все части |
| 2 | Африканская слива | Pygeum africanum | Кора |
| 3 | Валериана | Valeriana L. | Все виды, корень и корневища |
| 4 | Гинкго двулопастное | Ginkgo biloba L. | Надземная часть |
| 5 | Джимнема сильвестре | Gymnema sylvestre | Все части |
| 6 | Дикий ямс, Диоскорея мохнатая | Dioscorea villosa | Корневища |
| 7 | Женьшень | Ginseng | Все виды, все части |
| 8 | Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий | Oplopanax elatus Nakai  = Echinopanax elatus Nakai | Все части |
| 9 | Зверобой | Hypericum L. | Все виды, все части |
| 10 | Иглица шиповатая | Ruscus aculeatus  (Butcher 's Broom) | Все части |
| 11 | Йохимбе (паусинисталия йохимбе) | Pausinystalia yohimbe  (K. Schum.) Pierre ex Beile | Все части |
| 12 | Лимонник китайский | Schisandra chinensis (Turcz.) Baill. | Все части |
| 13 | Муира пуама | Muira puama (Liriosma jvata) | Все части |
| 14 | Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуйя | Tabebuia heptaphylla | Кора |
| 15 | Родиола розовая, Золотой корень | Rhodiola rosea L. | Все части |
| 16 | Турнера возбуждающая, Дамиана | Turnera Diffusa | Все части |
| 17 | Элеутерококк колючий, Свободноягодник колючий, Чертов куст | Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms | Все части |
| 18 | Юкка нитевидная | Yucca filamentosa | Листья |

Приложение 6

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЛЮСКОВ,

ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТОВ

ИХ ПЕРЕРАБОТКИ <\*>

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

┌─────┬─────────┬───────────────────────────────────────────────────────┐

│Ин- │ Группа │ Паразитологические показатели и допустимые │

│декс │продуктов│ уровни содержания │

│ │ ├───────────────────────────────────────────────────────┤

│ │ │ Личинки в живом виде │

├─────┼─────────┼───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │ 9 │10 │11 │12 │13 │14 │15 │16 │

├─────┼─────────┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┤

│ 1. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │карповые │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│ - │ - │ - │н/д│ - │

│ 2. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │щуковые │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │н/д│н/д│ - │ - │н/д│ - │

│ 3. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │окуневые │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│н/д│н/д│ - │ - │ - │ - │

│ 4. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │лососевые│ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │н/д│н/д│ - │ - │ - │

│ 5. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │сиговые │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ 6. │Сем. ха- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │риусовые │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ 7. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │тресковые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ 8. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │осетровые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│н/д│ - │ - │

│ 9. │Сем. зме-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │еголовые │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│

│ 10. │Сем. под-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │каменщики│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │

│ 11. │Сем. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │сомовые │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │

│ 12. │Фарш из │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │рыб се- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │мейств, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │в пп. 1 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │- 11 │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ 13. │Консервы │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │и пресер-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │вы из │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │рыб │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │семейств,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │в пп. 1 -│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │- 11 │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ 14. │Жареная, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │заливная,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │соленая, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │марино- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ванная, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │копченая,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │вяленая │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │рыба се- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │мейств, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │в пп. 1 -│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │- 11 │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ 15. │Икра рыб │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │семейств:│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│15.1.│щуковые, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │окуневые,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │тресковые│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │(род на- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │лимов), │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │хариусо- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │вые │ - │ - │ │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ │

│15.2.│лососевые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│н/д│ - │ - │ - │

│15.3.│сиговые │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│15.4.│осетровые│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │(бассейны│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Амура, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │низовья │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Волги, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Каспий- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ское │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │море) │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │

└─────┴─────────┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┘

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

2) личинки паразитов:

┌───────────────────┬─────────────────────┬──────────────────────┐

│ 1 │ 2 │ 3 │

├───────────────────┼─────────────────────┼──────────────────────┤

│3 - описторхисов │12 - дифиллоботриумов│13 - анизакисов │

│4 - клонорхисов │ │14 - контрацекумов │

│5 - псевдамфистом │ │15 - диоктофим │

│6 - метагонимусов │ │16 - гнатостом │

│7 - нанофиетусов │ │ │

│8 - эхинохазмусов │ │ │

│9 - меторхисов │ │ │

│10 - россикотремов │ │ │

│11 - апофалусов │ │ │

└───────────────────┴─────────────────────┴──────────────────────┘

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

┌──────┬─────────────────────┬───────────────────────────────────┐

│Индекс│ Группа продуктов │ Паразитологические показатели │

│ │ │ и допустимые уровни содержания │

│ │ ├───────────────────────────────────┤

│ │ │ Личинки в живом виде │

├──────┼─────────────────────┼─────┬────┬────┬─────┬──────┬──────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├──────┼─────────────────────┼─────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┤

│ 1. │Лососи │ - │н/д │н/д │ - │ - │ - │

├──────┼─────────────────────┼─────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┤

│ 2. │Дальневосточные │ │ │ │ │ │ │

│ │лососи │ н/д │н/д │н/д │ н/д │ н/д │ н/д │

├──────┼─────────────────────┼─────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┤

│ 3. │Фарш из рыб семейств,│ │ │ │ │ │ │

│ │указанных в п. 1 │ │ │ │ │ │ │

│ │п. 2 │ - │н/д │н/д │ - │ - │ - │

│ │ │ н/д │н/д │н/д │ н/д │ н/д │ н/д │

├──────┼─────────────────────┼─────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┤

│ 4. │Консервы и пресервы │ │ │ │ │ │ │

│ │из рыб семейств, ука-│ │ │ │ │ │ │

│ │занных в п. 1 │ - │н/д │н/д │ - │ - │ - │

│ │п. 2 │ н/д │н/д │н/д │ н/д │ н/д │ н/д │

├──────┼─────────────────────┼─────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┤

│ 5. │Жареная, заливная, │ │ │ │ │ │ │

│ │соленая, маринован- │ │ │ │ │ │ │

│ │ная, копченая, вя- │ │ │ │ │ │ │

│ │леная рыба семейств, │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных в п. 1 │ - │н/д │н/д │ - │ - │ - │

│ │п. 2 │ н/д │н/д │н/д │ н/д │ н/д │ н/д │

├──────┼─────────────────────┼─────┼────┼────┼─────┼──────┼──────┤

│ 6. │Икра (гонады) рыб, │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных в пп. 1 - │ │ │ │ │ │ │

│ │2 │ - │н/д │н/д │ - │ - │ - │

│ │ │ │ │ │ │ │ │

└──────┴─────────────────────┴─────┴────┴────┴─────┴──────┴──────┘

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

2) личинки паразитов:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| трематод | цестод | нематод | скребней |
| 3 - нанофиетусов | 4 - дифиллобот- риумов | 5 - анизакисов | 7 - болбозом |
|  |  | 6 - контрацеку- мов | 8 - коринозом |

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

┌─────┬─────────┬───────────────────────────────────────────────────┐

│Ин- │ Группа │ Паразитологические показатели и допустимые │

│декс │продуктов│ уровни содержания │

│ │ ├───────────────────────────────────────────────────┤

│ │ │ Личинки в живом виде │

├─────┼─────────┼───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │ 9 │10 │11 │12 │13 │14 │15 │

├─────┼─────────┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┼───┤

│ │Морская │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │рыба, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │в т.ч. по│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │районам │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │промысла │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │и семей- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ствам: │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│1. │ Баренцево море │

│1.1. │Лососевые│ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │проходные│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│1.2. │Корюшко- │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│1.3. │Сельдевые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│1.4. │Тресковые│ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│ - │

│1.5. │Скорпено-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│1.6. │Камбало- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│2. │ Северная Атлантика │

│2.1. │Корюшко- │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│2.2. │Сельдевые│ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │н/д│ - │ - │

│2.3. │Тресковые│ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│2.4. │Макруру- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │совые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│2.5. │Мерлузо- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│2.6. │Скумбрие-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │н/д│

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│2.7. │Скорпено-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│2.8. │Камбало- │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│3. │ Южная Атлантика │

│3.1. │Мерлузо- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │н/д│

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│3.2. │Ставридо-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│3.3. │Волохвос-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │н/д│

│ │товые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│4. │ Балтийское море │

│4.1. │Корюшко- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│4.2. │Сельдевые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │

│4.3. │Тресковые│ - │ - │н/д│ - │ - │ │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│4.4. │Камбало- │ - │ - │ - │ - │ - │ │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│5. │ Черное, Азовское, Средиземное моря │

│5.1. │Бычковые │ - │н/д│ - │н/д│н/д│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │

│5.2. │Кефалевые│ - │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │

│6. │ Субантарктика, Антарктика │

│6.1. │Тресковые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│6.2. │Мерлузо- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│6.3. │Ошибние- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│6.4. │Нототени-│ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ │евые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│6.5. │Белокров-│ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ │ные │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│7. │ Индийский океан │

│7.1. │Ставридо-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│7.2. │Скумбрие-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│7.3. │Нитеперые│ - │ - │ - │ │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│8. │ Тихий океан │

│8.1. │Лососевые│н/д│ - │ - │н/д│ - │н/д│ - │ - │н/д│н/д│ - │н/д│н/д│

│8.2. │Анчоусо- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.3. │Сельдевые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │ - │ - │

│8.4. │Ставридо-│ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │н/д│н/д│ - │ - │ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.5. │Терпуго- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│н/д│ - │н/д│ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.6. │Камбало- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │н/д│ - │ - │н/д│ - │

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.7. │Скорпено-│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.8. │Бериксо- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.9. │Гемпило- │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│

│ │вые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.10.│Тунцы │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│

│ │(скумбри-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │евые) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│8.11.│Тресковые│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│н/д│ - │н/д│ - │ - │

│9. │Фарш из │н/д│н/д│н/д│н/д│ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ │рыб се- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │мейств, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │в пп. 1 -│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │8 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│10. │Консервы │н/д│н/д│н/д│ - │ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ │и пресер-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │вы из рыб│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │семейств,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │в пп. 1 -│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │8 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│11. │Жареная, │н/д│н/д│н/д│ - │ - │н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│н/д│

│ │заливная,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │соленая, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │марино- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ванная, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │копченая,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │вяленая │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │рыба се- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │мейств, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │указанных│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │в пп. 1 -│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │8 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│12. │Икра │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │н/д│ - │ - │

│ │минтая, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │трески │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│13. │Печень │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │н/д│ - │ - │

│ │трески │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└─────┴─────────┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┴───┘

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

2) личинки паразитов:

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

Таблица 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные,

пресмыкающиеся и продукты их переработки

┌──────┬──────────────┬──────────────────────────────────────────┐

│Индекс│ Группа │Паразитологические показатели и допустимые│

│ │ продуктов │ уровни содержания │

│ │ ├──────────────────────────────────────────┤

│ │ │ Личинки в живом виде │

├──────┼──────────────┼───┬────┬────┬────┬────┬────┬───┬────┬────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │ 9 │ 10 │ 11 │

├──────┼──────────────┼───┼────┼────┼────┼────┼────┼───┼────┼────┤

│1. │ Ракообразные и продукты их переработки │

│1.1. │Раки из водое-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │мов Дальнего │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Востока (Рос- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │сия, п-ов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Корея, КНР и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │др.), США │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │

│1.2. │Пресноводные │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │креветки из │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │водоемов Даль-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │него Востока │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │(Россия, п-ов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Корея) │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │

│1.3. │Пресноводные │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │крабы (из во- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │доемов Дальне-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │го Востока │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │России, стран │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Юго-Восточной │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Азии, Шри-Лан-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ки, Централь- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ной Америки, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Перу, Либерии,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Нигерии, Каме-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │руна, Мексики,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │Филиппин) │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │

│1.4. │Соус из прес- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │новодных кра- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │бов (п. 1.3) │н/д│ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │

│2. │ Моллюски морские и продукты их переработки │

│2.1. │Кальмары │ - │ - │н/д │н/д │н/д │ - │ - │ - │ - │

│2.2. │Осьминоги │ - │ - │н/д │ - │н/д │ - │ - │ - │ - │

│2.3. │Гребешки │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ н/д│ - │

│2.4. │Мактры (спизу-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ла) │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ н/д│ - │

│2.5. │Устрицы │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д │

│3. │Земноводные │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │(лягушки) │ - │н/д │ - │ - │ - │н/д │н/д│ - │ - │

│4. │ Пресмыкающиеся │

│4.1. │Змеи │ - │н/д │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │

│4.2. │Черепахи │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│4.2.1.│морские │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ - │ н/д│ - │

│4.2.2.│пресноводные │ - │ - │ - │ - │ - │ - │н/д│ - │ - │

└──────┴──────────────┴───┴────┴────┴────┴────┴────┴───┴────┴────┘

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

2) личинки паразитов:

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

Приложение 7

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ,

НЕ ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ

НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

┌──────┬───────────────────────────────────────┬─────────────────┐

│Индекс│ Название пищевых добавок │ Технологические │

│ │ (с указанием латинской прописи) │ функции │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E100 │Куркумины (CURCUMINS) │краситель │

│ │(i) Куркумин (Curcumin) │ │

│ │Натуральный краситель из Curcuma longa│ │

│ │и других видов │ │

│ │(ii) Турмерик (Turmeric) │ │

│ │Турмерик - порошок корневища куркумы │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E101 │Рибофлавины (RIBOFLAVINS) │краситель │

│ │(i) Рибофлавин (Riboflavin) │ │

│ │(ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат│ │

│ │(Riboflavin 5-phosphate sodium) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E102 │Тартразин (TARTRAZINE) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E103 │Алканет, Алканин (ALKANET) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E104 │Желтый хинолиновый │краситель │

│ │(QUINOLINE YELLOW) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E107 │Желтый 2G(YELLOW 2G) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E110 │Желтый "солнечный закат" │краситель │

│ │(SUNSET YELLOW FCF) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E120 │Кармины (CARMINES) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E122 │Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E124 │Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E128 │Красный 2G (RED 2G) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E129 │Красный очаровательный АС │краситель │

│ │(ALLURA RED AC) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E131 │Синий патентованный V │краситель │

│ │(PATENT BLUE V) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E132 │Индигокармин (INDIGOTINE) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E133 │Синий блестящий FCF │краситель │

│ │(BRILLIANT BLUE FCF) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E140 │Хлорофилл (CHLOROPHYLL) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E141 │Хлорофилла медные комплексы │краситель │

│ │(COPPER CHLOROPHYLLS) │ │

│ │(i) Хлорофилла комплекс медный │ │

│ │(Chlorophyll copper complex) │ │

│ │(ii) Медного комплекса хлорофиллина│ │

│ │натриевая и калиевая соли │ │

│ │(Chlorophyllin copper complex, sodium│ │

│ │and potassium salts) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E142 │Зеленый S (GREEN S) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E143 │Зеленый прочный FCF │краситель │

│ │(FAST GREEN FCF) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E150a │Сахарный колер I простой │краситель │

│ │(CARAMEL I - Plain) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E150b │Сахарный колер II, полученный по│краситель │

│ │"щелочно-сульфитной" технологии │ │

│ │(CARAMEL II - Caustic sulphite process)│ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E150c │Сахарный колер III, полученный по│краситель │

│ │"аммиачной" технологии │ │

│ │(CARAMEL III - Ammonia process) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E150d │Сахарный колер IV, полученный по│краситель │

│ │"аммиачно-сульфитной" технологии │ │

│ │(CARAMEL IV - Ammonia-sulphite │ │

│ │process) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E151 │Черный блестящий PN │краситель │

│ │(BRILLIANT BLACK PN) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E152 │Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon)) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E153 │Уголь растительный │краситель │

│ │(VEGETABLE CARBON) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E155 │Коричневый HT (BROWN HT) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E160a │Каротины (CAROTENES) │краситель │

│ │(i) бета - Каротин синтетический │ │

│ │(Beta - carotene synthetic) │ │

│ │(ii) Экстракты натуральных каротинов│ │

│ │(NATURAL EXTRACTS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E160b │Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E160c │Маслосмолы паприки │краситель │

│ │(PAPRIKA OLEORESINS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E160d │Ликопин (LYCOPENE) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E160e │бета - Апокаротиновый альдегид │краситель │

│ │(BETA - APO - CAROTENAL) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E160f │бета-Апо-8-каротиновой кислоты │краситель │

│ │метиловый или этиловый эфиры │ │

│ │(BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, │ │

│ │METHYL OR ETHYL ESTER) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E161a │Флавоксантин (FLAVOXANTHIN) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E161b │Лютеин (LUTEIN) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E161c │Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E161d │Рубиксантин (RUBIXANTHIN) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E161e │Виолоксантин (VIOLOXANTHIN) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E161f │Родоксантин (RHODOXANTHIN) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E161g │Кантаксантин (CANTHAXANTHIN) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E162 │Красный свекольный (ВЕЕТ RED) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E163 │Антоцианы (ANTHOCYANIN) │краситель │

│ │(i) Антоцианы (Anthocyanins) │ │

│ │(ii) Экстракт из кожицы винограда,│ │

│ │Энокраситель │ │

│ │(Grape skin extract) │ │

│ │(iii) Экстракт из черной смородины │ │

│ │(Blackcurrant extract) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E170 │Карбонаты кальция │поверхностный │

│ │(CALCIUM CARBONATES) │краситель, │

│ │(i) Карбонат кальция │добавка, │

│ │(Calcium carbonate) │препятствующая │

│ │(ii) Гидрокарбонат кальций │слеживанию и │

│ │(Calcium hydrogen carbonate) │комкованию, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E171 │Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E172 │Оксиды железа (IRON OXIDES) │красители │

│ │(i) оксид железа (+2, +3), черная │ │

│ │(Iron oxide, black) │ │

│ │(ii) оксид железа (+3), красная │ │

│ │(Iron oxide, red) │ │

│ │(iii) Оксид железа (+3), желтая │ │

│ │(Iron oxide, yellow) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E174 │Серебро (SILVER) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E175 │Золото (GOLD) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E181 │Танины пищевые │краситель, │

│ │(TANNINS, FOOD GRADE) │эмульгатор, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E182 │Орсейл, Орсин (ORCHIL) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E200 │Сорбиновая кислота (SORBIC ACID) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E201 │Сорбат натрия │консервант │

│ │(SODIUM SORBATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E202 │Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E203 │Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E209 │пара-Оксибензойной кислоты гептиловый│консервант │

│ │эфир │ │

│ │(HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│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│консервант │

│ │эфир │ │

│ │(ETHYL p-HYDROXYBENZOATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E215 │пара-Оксибензойной кислоты этилового│консервант │

│ │эфира натриевая соль │ │

│ │(SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E216 │пара-Оксибензойной кислоты пропиловый│консервант │

│ │эфир │ │

│ │(PROPYL p-HYDROXYBENZOATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E217 │пара-Оксибензойной кислоты пропилового│консервант │

│ │эфира натриевая соль │ │

│ │(SODIUM PROPYL p-HYDROXYBENZOATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E218 │пара-Оксибензойной кислоты метиловый│консервант │

│ │эфир │ │

│ │(METHYL p-HYDROXYBENZOATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E219 │пара-Оксибензойной кислоты метилового│консервант │

│ │эфира натриевая соль │ │

│ │(SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E220 │Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE) │консервант, │

│ │ │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E221 │Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE) │консервант, │

│ │ │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E222 │Гидросульфит натрия │консервант, │

│ │(SODIUM HYDROGEN SULPHITE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E223 │Пиросульфит натрия │консервант, │

│ │(SODIUM METABISULPHITE) │антиокислитель, │

│ │ │отбеливающий │

│ │ │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E224 │Пиросульфит калия │консервант, │

│ │(POTASSIUM METABISULPHIT) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E225 │Сульфит калия │консервант, │

│ │(POTASSIUM SULPHITE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E226 │Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE) │консервант, │

│ │ │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E227 │Гидросульфит кальция │консервант, │

│ │(CALCIUM HYDROGEN SULPHITE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E228 │Гидросульфит (бисульфит) калия │консервант, │

│ │(POTASSIUM BISULPHITE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E230 │Дифенил (DIPHENYL) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E231 │орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E232 │орто-Фенилфенола натриевая соль │консервант │

│ │(SODIUM O-PHENYLPHENOL) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E234 │Низин (NISIN) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E235 │Пимарицин, Натамицин │консервант │

│ │(PIMARICIN, NATAMYCIN) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E236 │Муравьиная кислота (FORMIC ACID) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E237 │Формиат натрия (SODIUM FORMATE) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E238 │Формиат кальция (CALCIUM FORMATE) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E239 │Гексаметилентетрамин │консервант │

│ │(HEXAMETHYLENE TETRAMINE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E241 │Гваяковая камедь (GUM GUAICUM) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E242 │Диметилдикарбонат (велькорин) │консервант │

│ │(DIMETHYL DICARBONATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│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 │консервант, │

│ │(ACETIC ACID GLACIAL) │регулятор │

│ │ │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E261 │Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) │консервант, │

│ │(i) Ацетат калия │регулятор │

│ │(Potassium acetate) │кислотности │

│ │(ii) Диацетат калия │ │

│ │(Potassium diacetate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E262 │Ацетаты натрия │консервант, │

│ │(SODIUM ACETATES) │регулятор │

│ │(i) Ацетат натрия (Sodium acetate) │кислотности │

│ │(ii) Диацетат натрия │ │

│ │(Sodium diacetate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E263 │Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES) │консервант, │

│ │ │стабилизатор, │

│ │ │регулятор │

│ │ │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E264 │Ацетат аммония │регулятор │

│ │(AMMONIUM ACETATE) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E265 │Дегидрацетовая кислота │консервант │

│ │(DEHYDROACETIC ACID) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E266 │Дегидрацетат натрия │консервант │

│ │(SODIUM DEHYDROACETATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E270 │Молочная кислота, L-, D и DL- │регулятор │

│ │(LACTIC ACID, L-, D- and DL-) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E280 │Пропионовая кислота │консервант │

│ │(PROPIONIC ACID) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E281 │Пропионат натрия │консервант │

│ │(SODIUM PROPIONATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E282 │Пропионат кальция │консервант │

│ │(CALCIUM PROPIONATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E283 │Пропионат калия │консервант │

│ │(POTASSIUM PROPIONATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│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- │антиокислитель │

│ │(ASCORBIC ASID, L-) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E301 │Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E302 │Аскорбат кальция │антиокислитель │

│ │(CALCIUM ASCORBATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E303 │Аскорбат калия │антиокислитель │

│ │(POTASSIUM ASCORBATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E304 │Аскорбилпальмитат │антиокислитель │

│ │(ASCORBYL PALMITATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E305 │Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E306 │Токоферолы, концентрат смеси │антиокислитель │

│ │(MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E307 │альфа - Токоферол (ALPHA - TOCOPHEROL) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E308 │гамма - Токоферол синтетический │антиокислитель │

│ │(SYNTETHIC GAMMA - TOCOPHEROL) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E309 │дельта - Токоферол синтетический │антиокислитель │

│ │(SYNTETHIC DELTA - TOCOPHEROL) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E310 │Пропилгаллат (PROPYL GALLATE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E311 │Октилгаллат (OCTYL GALLATE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E312 │Додецилгаллат (DODECYL GALLATE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E314 │Гваяковая смола (GUAIAC RESIN) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E315 │Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота │антиокислитель │

│ │(ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E316 │Изоаскорбат натрия │антиокислитель │

│ │(SODIUM ISOASCORBATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E317 │Изоаскорбат калия │антиокислитель │

│ │(POTASSIM ISOASCORBATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E318 │Изоаскорбат кальция │антиокислитель │

│ │(CALCIUM ISOASCORBATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E319 │трет-Бутилгидрохинон │антиокислитель │

│ │(TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E320 │Бутилгидроксианизол │антиокислитель │

│ │(BUTYLATED HYDROXYANISOLE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E321 │Бутилгидрокситолуол, "Ионол" │антиокислитель │

│ │(BUTYLATED HYDROXYTOLUENE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E322 │Лецитины, фосфатиды (LECITHINS) │антиокислитель, │

│ │ │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E323 │Аноксомер (ANOXOMER) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E325 │Лактат натрия (SODIUM LACTATE) │синергист │

│ │ │антиокислителя, │

│ │ │влагоудерживающий│

│ │ │агент, │

│ │ │наполнитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E326 │Лактат калия (POTASSIUM LACTATE) │синергист │

│ │ │антиокислителя, │

│ │ │регулятор │

│ │ │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E327 │Лактат кальция (CALCIUM LACTATE) │регулятор │

│ │ │кислотности, │

│ │ │улучшитель муки и│

│ │ │хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E328 │Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE) │регулятор │

│ │ │кислотности, │

│ │ │улучшитель муки и│

│ │ │хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E329 │Лактат магния, DL- │регулятор │

│ │(MAGNESIUM LACTATE, DL-) │кислотности, │

│ │ │улучшитель │

│ │ │муки и хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E330 │Лимонная кислота (CITRIC ACID) │регулятор │

│ │ │кислотности, │

│ │ │антиокислитель, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E331 │Цитраты натрия (SODIUM CITRATES) │регулятор │

│ │(i) Цитрат натрия 1-замещенный │кислотности, │

│ │(Sodium dihydrogen citrate) │эмульгатор, │

│ │(ii) Цитрат натрия 2-замещенный │стабилизатор, │

│ │(Disodium monohydrogen citrate) │комплексообразо- │

│ │(iii) Цитрат натрия 3-замещенный │ватель │

│ │(Trisodium citrate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E332 │Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) │регулятор │

│ │(i) Цитрат калия 2-замещенный │кислотности, │

│ │(Potassium dihydrogen citrate) │стабилизатор, │

│ │(ii) Цитрат калия 3-замещенный │комплексообразо- │

│ │(Tripotassium citrate) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E333 │Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES) │регулятор │

│ │ │кислотности, │

│ │ │стабилизатор │

│ │ │консистенции, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E334 │Винная кислота, L(+)- │регулятор │

│ │(TARTARIC ACID, L(+)-) │кислотности, │

│ │ │синергист │

│ │ │антиокислителей, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E335 │Тартраты натрия │стабилизатор, │

│ │(SODIUM TARTRATES) │комплексообразо- │

│ │(i) Тартрат натрия 1 -замещенный │ватель │

│ │(Monosodium tartrate) │ │

│ │(ii) Тартрат натрия 2-замещенный │ │

│ │(Disodium tartrate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E336 │Тартраты калия │стабилизатор, │

│ │(POTASSIUM TARTRATES) │комплексообразо- │

│ │(i) Тартрат калия 1-замещенный │ватель │

│ │(Monopotassium tartrate) │ │

│ │(ii) Тартрат калия 2-замещенный │ │

│ │(Dipotassium tartrate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E337 │Тартрат калия - натрия │стабилизатор, │

│ │(POTASSIUM SODIUM TARTRATE) │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E338 │орто-Фосфорная кислота │регулятор │

│ │(ORTHOPHOSPHORIC ACID) │кислотности, │

│ │ │синергист │

│ │ │антиокислителей │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E339 │Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES) │регулятор │

│ │(i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный │кислотности, │

│ │(Monosodium orthophosphate) │эмульгатор, │

│ │(ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный │текстуратор, │

│ │(Disodium orthophosphate) │влагоудерживающий│

│ │(iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный │агент, │

│ │(Trisodium orthophosphate) │стабилизатор, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E340 │Фосфаты калия │регулятор │

│ │(POTASSIUM PHOSPHATES) │кислотности, │

│ │(i) орто-Фосфат калия 1-замещенный │эмульгатор, │

│ │(Monopotassium orthophosphate) │влагоудерживающий│

│ │(ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный │агент, │

│ │(Dipotassium orthophosphate) │стабилизатор, │

│ │(iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный │комплексообразо- │

│ │(Tripotassium orthophosphate) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E341 │Фосфаты кальция │регулятор │

│ │(CALCIUM PHOSPHATES) │кислотности, │

│ │(i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный │улучшитель │

│ │(Monocalcium orthophosphate) │муки и хлеба, │

│ │(ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный │стабилизатор, │

│ │(Dicalcium orthophosphate) │отвердитель, │

│ │(iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный │текстуратор, │

│ │(Tricalcium orthophosphate) │разрыхлитель, │

│ │ │добавка, │

│ │ │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию, │

│ │ │влагоудерживающий│

│ │ │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E342 │Фосфаты аммония │регулятор │

│ │(AMMONIUM PHOSPHATES) │кислотности, │

│ │(i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный │улучшитель │

│ │(Monoammonium orthophosphate) │муки и хлеба │

│ │(ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный │ │

│ │(Diammonium orthophosphate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E343 │Фосфаты магния │регулятор │

│ │(MAGNESIUM PHOSPHATES) │кислотности, │

│ │(i) орто-Фосфат магния 1-замещенный │добавка, │

│ │(Monomagnesium orthophosphate) │препятствующая │

│ │(ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный │слеживанию и │

│ │(Dimagnesium orthophosphate) │комкованию │

│ │(iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный │ │

│ │(Trimagnesium orthophosphate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E345 │Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE) │регулятор │

│ │ │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E349 │Малат аммония (AMMONIUM MALATE) │регулятор │

│ │ │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E350 │Малаты натрия (SODIUM MALATES) │регулятор │

│ │(i) Малат натрия 1-замещенный │кислотности, │

│ │(Sodium hydrogen malate) │влагоудерживающий│

│ │(ii) Малат натрия (Sodium malate) │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E351 │Малаты калия │регулятор │

│ │(POTASSIUM MALATES) │кислотности │

│ │(i) Малат калия 1-замещенный │ │

│ │(Potassium hydrogen malate) │ │

│ │(ii) Малат калия (Potassium malate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E352 │Малаты кальция (CALCIUM MALATES) │регулятор │

│ │(i) Малат кальция 1-замещенный │кислотности │

│ │(Calcium hydrogen malate) │ │

│ │(ii) Малат кальция (Calcium malate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E353 │мета-Винная кислота │регулятор │

│ │(METATARTARIC ACID) │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 │регулятор │

│ │(POTASSIUM FUMARATES) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E367 │Фумараты кальция │регулятор │

│ │(CALCIUM FUMARATES) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E368 │Фумараты аммония │регулятор │

│ │(AMMONIUM FUMARATE) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E375 │Никотиновая кислота │стабилизатор │

│ │(NICOTINIC ACID) │цвета │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E380 │Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES) │регулятор │

│ │ │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E381 │Цитраты аммония - железа │регулятор │

│ │(FERRIC AMMONIUM CITRATE) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E383 │Глицерофосфат кальция │загуститель, │

│ │(CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E384 │Изопропилцитратная смесь │добавка, │

│ │(ISOPROPYL CITRATES) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E385 │Этилендиаминтетраацетат кальция -│антиокислитель, │

│ │натрия │консервант, │

│ │(CALCIUM DISODIUM ETHYLENE│комплексообразо- │

│ │DIAMINE-TETRA-ACETATE) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E386 │Этилендиаминтетраацетат динатрий │синергист │

│ │(DISODIUM │антиокислителя, │

│ │ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE) │консервант, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E387 │Оксистеарин (OXYSTEARIN) │антиокислитель, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E391 │Фитиновая кислота (PHYTIC ACID) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E400 │Альгиновая кислота (ALGINIC ACID) │загуститель, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E401 │Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE) │загуститель, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E402 │Альгинат калия │загуститель, │

│ │(POTASSIUM ALGINATE) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E403 │Альгинат аммония │загуститель, │

│ │(AMMONIUM ALGINATE) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E404 │Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE) │загуститель, │

│ │ │стабилизатор, │

│ │ │пеногаситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E405 │Пропиленгликольальгинат │загуститель, │

│ │(PROPYLENE GLYCOL ALGINATE) │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E406 │Агар (AGAR) │загуститель, │

│ │ │желирующий агент,│

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E407 │Каррагинан и его натриевая, калиевая,│загуститель, │

│ │аммонийная соли, включая фурцеллеран │желирующий агент,│

│ │(CARRAGEENAN AND ITS Na, К, NH4 SALTS │стабилизатор │

│ │(INCLUDES FURCELLARAN)) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E407a │Каррагинан из водорослей EUCHEMA │загуститель, │

│ │(CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA│желирующий агент,│

│ │SEAWEED) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E409 │Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN) │загуститель, │

│ │ │желирующий агент,│

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E410 │Камедь рожкового дерева │загуститель, │

│ │(CAROB BEAN GUM) │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 │загуститель, │

│ │(GUM ARABIC (ACACIA GUM)) │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 │подсластитель, │

│ │(SORBITOL AND SORBITOL SYRUP) │влагоудерживающий│

│ │ │агент, комплексо-│

│ │ │образователь, │

│ │ │текстуратор, │

│ │ │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E421 │Маннит (MANNITOL) │подсластитель, │

│ │ │добавка, │

│ │ │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E422 │Глицерин (GLYCEROL) │влагоудерживающий│

│ │ │агент, │

│ │ │загуститель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E425 │Конжак (Конжаковая мука) │загуститель │

│ │(KONJAC (KONJAC FLOOUR)) │ │

│ │(i) Конжаковая камедь (KONJAC GUM) │ │

│ │(II) Конжаковый глюкоманнан │ │

│ │ (KONJAC GLUCOMANNANE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E430 │Полиоксиэтилен (8) стеарат │эмульгатор │

│ │(POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E431 │Полиоксиэтилен (40) стеарат │эмульгатор │

│ │(POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E432 │Полиоксиэтилен (20) сорбитан│эмульгатор │

│ │монолаурат, Твин 20 │ │

│ │(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN│ │

│ │MONOLAURATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E433 │Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат,│эмульгатор │

│ │Твин 80 │ │

│ │(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN│ │

│ │MONOOLEATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E434 │Полиоксиэтилен (20) сорбитан│эмульгатор │

│ │монопальмитат, Твин 40 │ │

│ │(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN│ │

│ │MONOPALMITATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E435 │Полиоксиэтилен (20) сорбитан│эмульгатор │

│ │моностеарат, Твин 60 │ │

│ │(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN│ │

│ │MONOSTEARATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E436 │Полиоксиэтилен (20) сорбитан│эмульгатор │

│ │три-стеарат │ │

│ │(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN│ │

│ │TRISTEARATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E440 │Пектины (PECTINS) │загуститель, │

│ │ │стабилизатор, │

│ │ │желирующий агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E442 │Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты │эмульгатор │

│ │(AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E444 │Сахарозы ацетат изобутират │эмульгатор, │

│ │(SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E445 │Эфиры глицерина и смоляных кислот │эмульгатор, │

│ │(GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E446 │Сукцистеарин (SUCCISTEARIN) │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E450 │Пирофосфаты (DIPHOSPHATES) │эмульгатор, │

│ │(i) Дигидропирофосфат натрия │стабилизатор, │

│ │(Disodium diphosphate) │регулятор │

│ │(ii) Моногидропирофосфат натрия │кислотности, │

│ │(Trisodium diphosphate) │разрыхлитель, │

│ │(iii) Пирофосфат натрия │комплексообразо- │

│ │(Tetrasodium diphosphate) │ватель, │

│ │(iv) Дигидропирофосфат калия │влагоудерживающий│

│ │(Dipotassium diphosphate) │агент │

│ │(v) Пирофосфат калия │ │

│ │(Tetrapotassium diphosphate) │ │

│ │(vi) Пирофосфат кальция │ │

│ │(Dicalcium diphosphate) │ │

│ │(vii) Дигидропирофосфат кальция │ │

│ │(Calcium dihydrogen diphosphate) │ │

│ │(viii) Пирофосфат магния │ │

│ │(Dimagnesium diphosphate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E451 │Трифосфаты (TRIPHOSPHATES) │комплексообразо- │

│ │(i) Трифосфат натрия (5-замещенный) │ватель, │

│ │(Pentasodium triphosphate) │регулятор │

│ │(ii) Трифосфат калия (5-замещенный) │кислотности, │

│ │(Pentapotassium triphosphate) │текстуратор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E452 │Полифосфаты (POLYPHOSPHATES) │эмульгатор, │

│ │(i) Полифосфат натрия │стабилизатор, │

│ │(Sodium polyphosphate) │комплексообразо- │

│ │(ii) Полифосфат калия │ватель, │

│ │(Potassium polyphosphate) │текстуратор, │

│ │(iii) Полифосфат натрия - кальция │влагоудерживающий│

│ │(Sodium calcium polyphosphate) │агент │

│ │(iv) Полифосфаты кальция │ │

│ │(Calcium polyphosphates) │ │

│ │(v) Полифосфаты аммония │ │

│ │(Ammonium polyphosphates) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E459 │бета - Циклодекстрин │стабилизатор, │

│ │(BETA - CYCLODEXTRIN) │связующее │

│ │ │вещество │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E460 │Целлюлоза (CELLULOSE) │эмульгатор, │

│ │(i) Целлюлоза микрокристаллическая │добавка, │

│ │(Microcrystalline cellulose) │препятствующая │

│ │(ii) Целлюлоза в порошке │слеживанию и │

│ │(Powdered cellulose) │комкованию, │

│ │ │текстуратор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E461 │Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE) │загуститель, │

│ │ │эмульгатор, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E462 │Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE) │наполнитель, │

│ │ │связующий агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E463 │Гидроксипропилцеллюлоза │загуститель, │

│ │(HYDROXYPROPYL CELLULOSE) │эмульгатор, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E464 │Гидроксипропилметилцеллюлоза │загуститель, │

│ │(HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE) │эмульгатор, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E465 │Метилэтилцеллюлоза │загуститель, │

│ │(METHYL ETHYL CELLULOSE) │эмульгатор, │

│ │ │стабилизатор, │

│ │ │пенообразователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E466 │Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль │загуститель, │

│ │(SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E467 │Этилгидроксиэтилцеллюлоза │эмульгатор, │

│ │(ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE) │загуститель, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E468 │Кроскарамеллоза (CROSCARAMELLOSE) │стабилизатор, │

│ │ │связующее │

│ │ │вещество │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E469 │Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно │загуститель, │

│ │гидролизованная │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E470 │Жирные кислоты, соли алюминия, кальция,│эмульгатор, │

│ │натрия, магния, калия и аммония (SALTS│стабилизатор, │

│ │OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na,│добавка, │

│ │Mg, К and NH4)) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E471 │Моно- и диглицериды жирных кислот │эмульгатор, │

│ │(MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)│стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E472a │Глицерина и уксусной и жирных кислот│эмульгатор, │

│ │эфиры │стабилизатор, │

│ │(ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF│комплексообразо- │

│ │GLYCEROL) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E472b │Глицерина и молочной и жирных кислот│эмульгатор, │

│ │эфиры │стабилизатор, │

│ │(LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF│комплексообразо- │

│ │GLYCEROL) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E472c │Глицерина и лимонной кислоты и жирных│эмульгатор, │

│ │кислот эфиры │стабилизатор, │

│ │(CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF│комплексообразо- │

│ │GLYCEROL) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E472d │Моно- и диглицериды жирных кислот и│эмульгатор, │

│ │винной кислоты, эфиры │стабилизатор, │

│ │(TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND│комплексообразо- │

│ │DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E472e │Глицерина и диацетилвинной и жирных│эмульгатор, │

│ │кислот эфиры │стабилизатор, │

│ │(DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS│комплексообразо- │

│ │OF GLYCEROL) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E472f │Глицерина и винной, уксусной и жирных│эмульгатор, │

│ │кислот смешанные эфиры │стабилизатор, │

│ │(MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID│комплексообразо- │

│ │ESTERS OF GLYCEROL) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E472g │Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры│эмульгатор, │

│ │(SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES) │стабилизатор, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E473 │Сахарозы и жирных кислот эфиры │эмульгатор │

│ │(SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E474 │Caxapoглицepиды (SUCROGLYCERIDES) │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E475 │Полиглицерина и жирных кислот эфиры │эмульгатор │

│ │(POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E476 │Полиглицерина и взаимоэтерифицированных│эмульгатор │

│ │рициноловых кислот эфиры │ │

│ │(POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED│ │

│ │RICINOLEIC ACID) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E477 │Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры │эмульгатор │

│ │(PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY│ │

│ │ACIDS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E478 │Лактилированных жирных кислот глицерина│эмульгатор │

│ │и пропиленгликоля эфиры │ │

│ │(LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF│ │

│ │GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E479 │Термически окисленное соевое масло с│эмульгатор │

│ │моно- и диглицеридами жирных кислот │ │

│ │(THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH│ │

│ │MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)│ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E480 │Диоктилсульфосукцинат натрия │эмульгатор, │

│ │(DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE) │увлажняющий агент│

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E481 │Лактилаты натрия │эмульгатор, │

│ │(SODIUM LACTYLATES) │стабилизатор │

│ │(i) Стеароиллактилат натрия │ │

│ │(SODIUM STEAROYL LACTYLATE) │ │

│ │(ii) Олеиллактилат натрия │ │

│ │(SODIUM OLEYL LACTYLATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E482 │Лактилаты кальция │эмульгатор, │

│ │(CALCIUM LACTYLATES) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E483 │Стеарилтартрат (STEARYL TARTRATE) │улучшитель для │

│ │ │муки и хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E484 │Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE) │эмульгатор, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E491 │Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 │эмульгатор │

│ │(SORBITAN MONOSTEARATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E492 │Сорбитан тристеарат │эмульгатор │

│ │(SORBITAN TRISTEARATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E493 │Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 │эмульгатор │

│ │(SORBITAN MONOLAURATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E494 │Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 │эмульгатор │

│ │(SORBITAN MONOOLEATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E495 │Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 │эмульгатор │

│ │(SORBITAN MONOPALMITATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E496 │Сорбитан триолеат, СПЭН 85 │стабилизатор, │

│ │(SORBITAN TRIOLEAT) │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E500 │Карбонаты натрия │регулятор │

│ │(SODIUM CARBONATES) │кислотности, │

│ │(i) Карбонат натрия │разрыхлитель, │

│ │(Sodium carbonate) │добавка, │

│ │(ii) Гидрокарбонат натрия │препятствующая │

│ │(Sodium hydrogen carbonate) │слеживанию и │

│ │(iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната│комкованию │

│ │натрия │ │

│ │(Sodium sesquicarbonate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E501 │Карбонаты калия │регулятор │

│ │(POTASSIUM CARBONATES) │кислотности, │

│ │(i) Карбонат калия │стабилизатор │

│ │(Potassium carbonate) │ │

│ │(ii) Гидрокарбонат калия │ │

│ │(Potassium hydrogen carbonate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E503 │Карбонаты аммония │регулятор │

│ │(AMMONIUM CARBONATES) │кислотности, │

│ │(i) Карбонат аммония │разрыхлитель │

│ │(Ammonium carbonate) │ │

│ │(ii) Гидрокарбонат аммония │ │

│ │(Ammonium hydrogen carbonate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E504 │Карбонаты магния │регулятор │

│ │(MAGNESIUM CARBONATES) │кислотности, │

│ │(i) Карбонат магния │добавка, │

│ │(Magnesium carbonate) │препятствующая │

│ │(ii) Гидрокарбонат магния │слеживанию и │

│ │(Magnesium hydrogen carbonate) │комкованию, │

│ │ │стабилизатор │

│ │ │цвета │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E505 │Карбонат железа │регулятор │

│ │(FERROUS CARBONATE) │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 │регулятор │

│ │(POTASSIUM SULPHATES) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E516 │Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE) │улучшитель │

│ │ │муки и хлеба, │

│ │ │комплексообразо- │

│ │ │ватель, │

│ │ │отвердитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E517 │Сульфаты аммония │улучшитель │

│ │(AMMONIUM SULPHATE) │муки и хлеба, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E518 │Сульфаты магния │отвердитель │

│ │(MAGNESIUM SULPHATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E519 │Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE) │фиксатор цвета, │

│ │ │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E520 │Сульфат алюминия │отвердитель │

│ │(ALUMINIUM SULPHATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E521 │Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алю- │отвердитель │

│ │мо-натриевые │ │

│ │(ALUMINIUM SODIUM SULPHATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E522 │Сульфат алюминия-калия, Квасцы│регулятор │

│ │алюмо-калиевые │кислотности, │

│ │(ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E523 │Сульфат алюминия-аммония, Квасцы│стабилизатор, │

│ │алюмоаммиачные │отвердитель │

│ │(ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E524 │Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE) │регулятор │

│ │ │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E525 │Гидроксид калия │регулятор │

│ │(POTASSIUM HYDROXIDE) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E526 │Гидроксид кальция │регулятор │

│ │(CALCIUM HYDROXIDE) │кислотности, │

│ │ │отвердитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E527 │Гидроксид аммония │регулятор │

│ │(AMMONIUM HYDROXIDE) │кислотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E528 │Гидроксид магния │регулятор │

│ │(MAGNESIUM HYDROXIDE) │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 │добавка, │

│ │(SODIUM FERROCYANIDE) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E536 │Ферроцианид калия │добавка, │

│ │(POTASSIUM FERROCYANIDE) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E538 │Ферроцианид кальция │добавка, │

│ │(CALCIUM FERROCYANIDE) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E539 │Тиосульфат натрия │антиокислитель, │

│ │(SODIUM THIOSULPHATE) │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E541 │Алюмофосфат натрия │регулятор │

│ │(SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE) │кислотности, │

│ │(i) Кислотный (ACIDIS) │эмульгатор │

│ │(ii) Основной 8 (BASIC) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E542 │Фосфат костный (фосфат кальция) │эмульгатор, │

│ │(BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium│добавка, │

│ │phosphate, tribasic) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию, │

│ │ │влагоудерживающий│

│ │ │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E550 │Силикаты натрия (SODIUM SILICATES) │добавка, │

│ │(i) Силикат натрия │препятствующая │

│ │(Sodium silicate) │слеживанию и │

│ │(ii) мета-Силикат натрия │комкованию │

│ │(Sodium metasilicate) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E551 │Диоксид кремния аморфный │добавка, │

│ │(SILICON DIOXIDE AMORPHOUS) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E552 │Силикат кальция (CALCIUM SILICATE) │добавка, │

│ │ │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E553 │Силикаты магния │добавка, │

│ │(MAGNESIUM SILICATES) │препятствующая │

│ │(i) Силикат магния │слеживанию и │

│ │(Magnesium silicate) │комкованию, │

│ │(ii) Трисиликат магния │порошок - │

│ │(Magnesium trisilicate) │носитель │

│ │(iii) Тальк (Talc) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E554 │Алюмосиликат натрия │добавка, │

│ │(SODIUM ALUMINOSILICATE) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E555 │Алюмосиликат калия │добавка, │

│ │(POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE) │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E556 │Алюмосиликат кальция │добавка, │

│ │(CALCIUM ALUMINIUM SILICATE) │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-) │регулятор │

│ │(GLUCONIC ACID (D-)) │кислотности, │

│ │ │разрыхлитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E575 │Глюконо - дельта лактон │регулятор │

│ │(GLUCONO DELTA - LACTONE) │кислотности, │

│ │ │разрыхлитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E576 │Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE) │комплексообразо- │

│ │ │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E577 │Глюконат калия │комплексообразо- │

│ │(POTASSIUM GLUCONATE) │ватель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E578 │Глюконат кальция │регулятор │

│ │(CALCIUM GLUCONATE) │кислотности, │

│ │ │отвердитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E579 │Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE) │стабилизатор │

│ │ │окраски │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E580 │Глюконат магния │регулятор │

│ │(MAGNESIUM GLUCONATE) │кислотности, │

│ │ │отвердитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E585 │Лактат железа (FERROUS LACTATE) │стабилизатор │

│ │ │окраски │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E620 │Глутаминовая кислота, L(+)- │усилитель │

│ │(GLUTAMIC ACID, L(+)-) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E621 │Глутамат натрия 1-замещенный │усилитель │

│ │(MONOSODIUM GLUTAMATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E622 │Глутамат калия 1-замещенный │усилитель │

│ │(MONOPOTASSIUM GLUTAMATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E623 │Глутамат кальция │усилитель │

│ │(CALCIUM GLUTAMATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E624 │Глутамат аммония 1-замещенный │усилитель │

│ │(MONOAMMONIUM GLUTAMATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E625 │Глутамат магния │усилитель │

│ │(MAGNESIUM GLUTAMATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E626 │Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID) │усилитель │

│ │ │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E627 │5'-Гуанилат натрия 2-замещенный │усилитель │

│ │(DISODIUM 5'-GUANYLATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E628 │5'-Гуанилат калия 2-замещенный │усилитель │

│ │(DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E629 │5'-Гуанилат кальция │усилитель │

│ │(CALCIUM 5'-GUANYLATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E630 │Инозиновая кислота (INOSINIC ACID) │усилитель │

│ │ │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E631 │5'-Инозинат натрия 2-замещенный │усилитель │

│ │(DISODIUM 5'-INOSINATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E632 │Инозинат калия │усилитель │

│ │(POTASSIUM INOSINATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E633 │5'-Инозинат кальция │усилитель │

│ │(CALCIUM 5'-INOSINATE) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E634 │5'-Рибонуклеотиды кальция │усилитель │

│ │(CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E635 │5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные │усилитель │

│ │(DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E636 │Мальтол (MALTOL) │усилитель │

│ │ │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E637 │Этилмальтол (ETHYL MALTOL) │усилитель │

│ │ │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E640 │Глицин (GLYCINE) │модификатор вкуса│

│ │ │и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E641 │L-Лейцин (L-LEUCINE) │модификатор вкуса│

│ │ │и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E642 │Лизин гидрохлорид │усилитель │

│ │(LYSIN HYDROCHLORID) │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E900 │Полидиметилсилоксан │пеногаситель, │

│ │(POLYDIMETHYLSILOXANE) │эмульгатор, │

│ │ │добавка, │

│ │ │препятствующая │

│ │ │слеживанию │

│ │ │и комкованию │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E901 │Воск пчелиный, белый и желтый │глазирователь, │

│ │(BEESWAX, WHITE AND YELLOW) │разделитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E902 │Воск свечной (CANDELILLA WAX) │глазирователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E903 │Воск карнаубский (CARNAUBA WAX) │глазирователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E904 │Шеллак (SHELLAC) │глазирователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E905a │Вазелиновое масло "пищевое" │глазирователь, │

│ │(MINERAL OIL, FOOD GRADE) │разделитель, │

│ │ │герметик │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E905b │Вазелин │глазирователь, │

│ │(PETROLATUM (PETROLEUM JELLY)) │разделитель, │

│ │ │герметик │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E905c │Парафин (PETROLEUM WAX) │глазирователь, │

│ │(i) Микрокристаллический воск │разделяющий │

│ │(MICROCRYSTALLINE WAX) │агент, герметик │

│ │ │глазирователь │

│ │(ii) Парафиновый воск │глазирователь │

│ │(PARAFFIN WAX) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E906 │Бензойная смола (BENZOIN GUM) │глазирователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E908 │Воск рисовых отрубей │глазирователь │

│ │(RICE BRAN WAX) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E909 │Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX) │глазирователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E910 │Восковые эфиры (WAX ESTERS) │глазирователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E911 │Жирных кислот метиловые эфиры │глазирователь │

│ │(METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E913 │Ланолин (LANOLIN) │глазирователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E920 │Цистеин, L- и его гидрохлориды -│улучшитель │

│ │натриевая и калиевая соли │муки и хлеба │

│ │(CYSTEINE, L- AND ITS│ │

│ │HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM│ │

│ │SALTS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E921 │Цистин, L- и его гидрохлориды -│улучшитель │

│ │натриевая и калиевая соли │муки и хлеба │

│ │(CYSTINE, L- AND ITS│ │

│ │HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM│ │

│ │SALTS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E927a │Азодикарбонамид (AZODICARBONAMIDE) │улучшитель │

│ │ │муки и хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E927b │Карбамид (мочевина) │текстуратор │

│ │(CARBAMIDE (UREA)) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E928 │Перекись бензоила │улучшитель │

│ │(BENZOYL PEROXIDE) │муки и хлеба, │

│ │ │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E930 │Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE) │улучшитель │

│ │ │муки и хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E938 │Аргон (ARGON) │пропеллент, │

│ │ │упаковочный газ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E939 │Гелий (GELLIUM) │пропеллент, │

│ │ │упаковочный газ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E940 │Дихлордифторметан (хладон-12) │пропеллент, │

│ │(DICHLORODIFLUOROMETHANE) │хладагент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E941 │Азот (NITROGEN) │газовая среда для│

│ │ │упаковки и │

│ │ │хранения, │

│ │ │хладагент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E942 │Закись азота (NITROUS OXIDE) │пропеллент, │

│ │ │упаковочный газ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E943a │Бутан (BUTANE) │пропеллент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E943b │Изобутан (ISOBUTANE) │пропеллент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E944 │Пропан (PROPANE) │пропеллент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E945 │Хлорпентафторэтан │пропеллент │

│ │(CHLOROPENTAFLUOROETHANE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E946 │Октафторциклобутан │пропеллент │

│ │(OCTAFLUOROCYCLOBUTANE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E948 │Кислород (OXYGEN) │пропеллент, │

│ │ │упаковочный газ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E950 │Ацесульфам калия │подсластитель │

│ │(ACESULFAME POTASSIUM) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E951 │Аспартам (ASPARTAME) │подсластитель, │

│ │ │усилитель вкуса │

│ │ │и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E952 │Цикламовая кислота и ее натриевая, │подсластитель │

│ │калиевая и кальциевая соли │ │

│ │(CYCLAMIC ACID and Na, К, Са │ │

│ │salts) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E953 │Изомальт изомальтит, │подсластитель, │

│ │(ISOMALT, ISOMALTITOL) │добавка, │

│ │ │препятствующая │

│ │ │слеживанию и │

│ │ │комкованию, │

│ │ │наполнитель, │

│ │ │глазирующий агент│

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E954 │Сахарин (натриевая, калиевая,│подсластитель │

│ │кальциевая соли) │ │

│ │(SACCHARIN and Na, К, Са salts) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E955 │Сукралоза (трихлоргалактосахароза) │подсластитель │

│ │(SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E957 │Тауматин (THAUMATIN) │подсластитель, │

│ │ │усилитель вкуса │

│ │ │и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E958 │Глицирризин (GLYCYRRHIZIN) │подсластитель, │

│ │ │усилитель вкуса │

│ │ │и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E959 │Неогесперидин дигидрохалкон │подсластитель │

│ │(NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│Е960 │Стевиозид (STEVIOSIDE) │подсластитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│Е962 │Твинсвит (TWINSWEET) │подсластитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E965 │Мальтит и мальтитный сироп │подсластитель, │

│ │(MALTITOL AND MALTITOL SYRUP) │стабилизатор, │

│ │ │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E966 │Лактит (LACTITOL) │подсластитель, │

│ │ │текстуратор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E967 │Ксилит (XYLITOL) │подсластитель, │

│ │ │влагоудерживающий│

│ │ │агент, │

│ │ │стабилизатор, │

│ │ │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E999 │Квиллайи экстракт │пенообразователь │

│ │(QUILLAIA EXTRACTS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1000 │Холевая кислота (CHOLIC ACID) │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1001 │Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND│эмульгатор │

│ │ESTERS) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1100 │Амилазы (AMYLASES) │улучшитель │

│ │ │муки и хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1101 │Протеазы (PROTEASES) │улучшитель │

│ │(i) Протеаза (Protease) │муки и хлеба │

│ │(ii) Папаин (Papain) │стабилизатор, │

│ │(iii) Бромелайн (Bromelain) │ускоритель │

│ │(iv) Фицин (Ficin) │созревания │

│ │ │мяса и рыбы, │

│ │ │усилитель │

│ │ │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1102 │Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE) │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1103 │Инвертазы (INVERTASES) │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1104 │Липазы (LIPASES) │усилитель │

│ │ │вкуса и аромата │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1105 │Лизоцим (LYSOZYME) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1200 │Полидекстрозы А и N │наполнитель, │

│ │(POLYDEXTROSES A AND N) │стабилизатор, │

│ │ │загуститель, │

│ │ │влагоудерживающий│

│ │ │агент, │

│ │ │текстуратор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1201 │Поливинилпирролидон │загуститель, │

│ │(POLYVINYLPYRROLIDONE) │стабилизатор, │

│ │ │осветлитель, │

│ │ │диспергирующий │

│ │ │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1202 │Поливинилполипирролидон │стабилизатор │

│ │(POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE) │цвета, │

│ │ │коллоидальный │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1400 │Декстрины, крахмал, обработанный│стабилизатор, │

│ │термически, белый и желтый │загуститель, │

│ │(DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND│связующее │

│ │YELLOW) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1401 │Крахмал, обработанный кислотой │стабилизатор, │

│ │(ACID-TREATED STARCH) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1402 │Крахмал, обработанный щелочью │стабилизатор, │

│ │(ALKALINE TREATED STARCH) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1403 │Крахмал отбеленный │стабилизатор, │

│ │(BLEACHED STARCH) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1404 │Крахмал окисленный │эмульгатор, │

│ │(OXIDIZED STARCH) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1405 │Крахмал, обработанный ферментными│загуститель │

│ │препаратами │ │

│ │(STARCHES ENZIME-TREATED) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1410 │Монокрахмалфосфат │стабилизатор, │

│ │(MONOSTARCH PHOSPHATE) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1411 │Дикрахмалглицерин "сшитый" │стабилизатор, │

│ │(DISTARH GLICEROL) │загуститель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1412 │Дикрахмалфосфат, этерифицированный│стабилизатор, │

│ │тринатрийметафосфатом; │загуститель, │

│ │этерифицированный хлорокисью фосфора │связующее │

│ │(DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH│ │

│ │SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED│ │

│ │WITH PHOSPHORUS OXYCHLORIDE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1413 │Фосфатированный дикрахмалфосфат│стабилизатор, │

│ │"сшитый" │загуститель, │

│ │(PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE) │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1414 │Дикрахмалфосфат ацетилированный│эмульгатор, │

│ │"сшитый" │загуститель │

│ │(ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1420 │Крахмал ацетатный, этерифицированный│стабилизатор, │

│ │уксусным ангидридом │загуститель │

│ │(STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC│ │

│ │ANHYDRIDE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1421 │Крахмал ацетатный, этерифицированный│стабилизатор, │

│ │винилацетатом │загуститель │

│ │(STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL│ │

│ │ACETATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1422 │Дикрахмаладипат ацетилированный │стабилизатор, │

│ │(ACETYLATED DISTARCH ADIPATE) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1423 │Дикрахмалглицерин ацетилированный │стабилизатор, │

│ │(ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1440 │Крахмал оксипропилированный │эмульгатор, │

│ │(HYDROXYPROPYL STARCH) │загуститель, │

│ │ │связующее │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1442 │Дикрахмалфосфат оксипропилированный│стабилизатор, │

│ │"сшитый" │загуститель │

│ │(HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE) │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1443 │Дикрахмалглицерин оксипропилированный │стабилизатор, │

│ │(HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL) │загуститель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1450 │Крахмала и натриевой соли│стабилизатор, │

│ │октенилянтарной кислоты эфир │загуститель, │

│ │(STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE) │связующее, │

│ │ │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1451 │Крахмал ацетилированный окисленный │эмульгатор, │

│ │(ACETILATED OXYDISED STARCH) │загуститель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1503 │Касторовое масло (CASTOR OIL) │разделяющий агент│

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1505 │Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE) │пенообразователь │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1518 │Триацетин (TRIACETIN) │влагоудерживающий│

│ │ │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1520 │Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL) │влагоудерживаю- │

│ │ │щий, смягчающий и│

│ │ │диспергирующий │

│ │ │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│E1521 │Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)│пеногаситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Аллилгорчичное масло │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │N-Лауроилглутаминовая кислота │консервант, │

│ │ │улучшитель муки, │

│ │ │хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │N-Лауроиласпарагиновая кислота │консервант, │

│ │ │улучшитель муки, │

│ │ │хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │N-Лауроилглицин │консервант, │

│ │ │улучшитель муки, │

│ │ │хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Ванилин │вкусоароматичес- │

│ │ │кое вещество │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Дигидрокверцетин │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Имбрицин │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Кверцитин │антиокислитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Красный для карамели N 1 │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Красный для карамели N 2 │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Красный для карамели N 3 │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Красный рисовый (RED RICE) │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Мыльного корня (Acantophyllum sp.)│стабилизатор │

│ │отвар, плотность 1,05 │ │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21) │эмульгатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Поливиниловый спирт │влагоудерживающий│

│ │ │агент │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Перекись водорода │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Полиоксиэтилен │осветлитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Сантохин │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni),│ │

│ │порошок листьев и сироп из них │подсластитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Сукцинаты натрия, калия и кальция │регуляторы кис- │

│ │ │лотности │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Ультрамарин │краситель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Формиат калия (POTASSIUM FORMATE) │консервант │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Хитозан, гидрохлорид хитозония │наполнитель, │

│ │ │загуститель, │

│ │ │стабилизатор │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Хлорид железа │улучшитель │

│ │ │муки и хлеба │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Эритрит (ERYTHRITOL) │подсластитель │

├──────┼───────────────────────────────────────┼─────────────────┤

│ - │Юглон │консервант │

└──────┴───────────────────────────────────────┴─────────────────┘

Приложение 8

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

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 6 град. С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

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

- 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 рыборастительные 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 <\*>

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Консервы общего назначения | Консервы детского и диетического питания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы  В. subtilis | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см3) про- дукта |  |
| 2. | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. cereus и (или) B. polymyxa | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |  |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. botulinum и (или) С.  perfrin-gens.  В случае определения мезофильных клостридий  их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта | Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см3) продукта |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |  |
| 5. | Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы) |  | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| 6. | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 град. С | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |

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

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

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности

(промышленная стерильность) полных

консервов групп В и Г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Группа В | Группа Г |
| 1. | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. polymyxa | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | Не определяются |
| 2. | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см3) продукта | Не определяются |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. botulinum и (или) С. perfrin-gens.  В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта | Не определяются |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |  |

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности

(промышленная стерильность) консервов группы Е

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 50 КОЕ/г (см3) |
| 2. | Молочнокислые микроорганизмы | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 3. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускается в 1000 г (см3) продукта |
| 4. | Дрожжи | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 5. | Плесени | Не более 50 КОЕ/г (см3) |

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности

(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | He бoлee 2 х 1Е2 KOE/г (см3) |
| 2. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 3. | В. cereus | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 4. | Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускается в 0,1 г (см3) продукта <\*> |
| 5. | S. aureus | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 6. | Патогенные, в том числе сальмонеллы | Не допускается в 25 г (см3) продукта |

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

<\*> 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

┌───┬─────────────────────────────┬──────────────────────────────┐

│ N │ Показатели │Условия и допустимые уровни, │

│п/п│ │отвечающие требованиям промыш-│

│ │ │ленной стерильности │

├───┼─────────────────────────────┼──────────────────────────────┤

│ 1.│Термостатная выдержка при │Отсутствие видимых дефектов и │

│ │температуре 37 град. С в │признаков порчи (вздутие │

│ │течение 3 - 5 суток │упаковки, изменение внешнего │

│ │ │вида и др.) │

├───┼─────────────────────────────┼──────────────────────────────┤

│ │ 0 │Изменение титруемой │

│ 2.│Кислотность, Т <\*> │кислотности не более чем на │

│ │ │ 0 │

│ │ │2 Т │

├───┼─────────────────────────────┼──────────────────────────────┤

│ 3.│Количество мезофильных │Не более 10 КОЕ/г (см3) │

│ │аэробных и факультативно- │ │

│ │анаэробных │ │

│ │микроорганизмов <\*> │ │

├───┼─────────────────────────────┼──────────────────────────────┤

│ 4.│Микроскопический препарат │Отсутствие клеток бактерий │

├───┼─────────────────────────────┼──────────────────────────────┤

│ 5.│Органолептические свойства │Отсутствие изменений вкуса и │

│ │ │консистенции │

└───┴─────────────────────────────┴──────────────────────────────┘

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

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

Приложение 9

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

9. ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В целях настоящих Санитарных правил используются следующие основные термины и определения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

оборот пищевых продуктов - купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов (далее - реализация), их хранение и перевозки;

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

Приложение 10

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

10. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

ПО МЕТОДАМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ

И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ

10.1. ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт".

10.2. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".

10.3. ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути".

10.4. ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа".

10.5. ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка".

10.6. ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди".

10.7. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".

10.8. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".

10.9. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".

10.10. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".

10.11. МУ 5178-90 "Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах".

10.12. МУ 01-19/47-11-92 "Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах".

10.13. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".

10.14. МУ 4082-86 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии".

10.15. МУ 5177-90 "Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах".

10.16. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)".

10.17. МУ 3184-84 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье".

10.18. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".

10.19. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".

10.20. МУ 5048-89 "Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства".

10.21. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".

10.22. МУ 4721-88 "Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах".

10.23. ГОСТ Р 51650 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена".

10.24. Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах (N 1426-76 МЗ СССР).

10.25. МУК 4.1-1023-01 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Минздрав России, Москва, 2001.

10.26. ГОСТ Р 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".

10.27. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".

10.28. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".

10.29. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".

10.30. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".

10.31. ГОСТ 14351-73 "Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты".

10.32. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".

10.33. "Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке" (N 01-19/60-11 от 04.04.93).

10.34. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д-фруктозы".

10.35. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".

10.36. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина A (ретинола)".

10.37. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина C (аскорбиновой кислоты)".

10.38. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина E (токоферола)".

10.39. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина PP (ниацина)".

10.40. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B1 (тиамина)".

10.41. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B2 (рибофлавина)".

10.42. МР 01-19/137-17-95 "Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках".

10.43. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".

10.44. ГОСТ 51698-2000 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".

10.45. "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". Минск - Москва, 1991.

10.46. МУК 4.2.026-95 "Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".

10.47. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства".

10.48. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".

10.49. ГН 1.1546-96 "Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды".

10.50. МУ 5778-91 "Стронций-90. Определение в пищевых продуктах" М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89.

10.51. МУ 5779-91 "Цезий-137". Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 15/1-89.

10.52. МУК 2.6.2717-98 "Радиационный контроль. Sr90 и Cs137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания".

10.53. "Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах сельскохозяйственной продукции и растительности с применением сцинтилляционного гамма-спектрометра". М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 37/17-91.

10.54. "Методические рекомендации. Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды, пищевых продуктах и биопробах". Утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО "ВНИИФТРИ" В.П. Ярына 23.06.93.

10.55. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации".

10.56. МУК 4.2.964-00 "Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования".

10.57. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сборник санитарных и ветеринарных правил. М., 1996.

10.58. "Методика лабораторной диагностики трихинеллеза". Утверждена Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР. (Ветеринарное законодательство. М., 1988. Т. 4. С. 250 - 251).

10.59. МУК 3.2.988-00 "Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных пресмыкающихся и продуктов их переработки".

10.60. "Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)". Согласована с Минздравом СССР 22.12.89.

10.61. МУК 4.2.796-99 Методы санитарно-паразитологических исследований.

10.62. Санитарные правила по применению пищевых добавок (Минздрав СССР, N 1923-78. М., 1979) с дополнениями.

10.63. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

10.64. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".

10.65. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".

10.66. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".

10.67. ГОСТ Р 300004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

10.68. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

10.69. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности" (М., 1996).

10.70. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки" (М., 2000).

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

10.72. МУК 4.1.985-00 "Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки".

10.73. МУК 4.1.986-00 "Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии".

10.74. МУК 4.1.991-00 "Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии".

10.75. МУК 4.1.003-95 "Определение селена в продуктах питания".

10.76. ГОСТ Р 51232-98 "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

10.77. ГОСТ Р 51762-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола".

10.78. ГОСТ Р 51786-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности".

10.79. ГОСТ 30711-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B1 и M1".

10.80. ГОСТ Р 51181-98 "Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов".

10.81. ГОСТ Р 50479-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина PP".

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

10.83. ГОСТ Р 51440-99 (ИСО 8128-2-93) "Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии".

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

10.85. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

10.86. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

10.87. МУ N 2142-80 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое".

10.88. МУ N 1875-78 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах, фосфатидных концентратах, лузге, жмыхе и шроте методом жидкостной хроматографии".

10.89. "Определение альдрина, гексахлорана, гептахлора, ДДТ, ДДД, ДДЭ в воде, овощах, фруктах и биологическом материале газожидкостной хроматографией". В книге "Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде". М.: "Колос", 1977. С. 17 - 20.

10.90. МУ N 1222-75 "Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое".

10.91. МУ 1350-75 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей".

10.92. ГОСТ 27669-88 "Мука пшеничная. Методы пробной лабораторной выпечки хлеба".

Приложение 11

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

11. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

ПО МЕТОДАМ И ПОРЯДКУ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП

ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

1. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа".

2. ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа".

3. ГОСТ 26670-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов".

4. ГОСТ 51446-99 (ИСО 7218-96) "Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований".

5. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".

6. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

7. МУК 4.2.590-96 "Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора "Бак-Трак 4100".

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

Продукты для питания детей раннего возраста

8. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".

9. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".

10. ГОСТ 30705-2000 "Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

11. ГОСТ 30706-2000 "Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов".

12. СанПиН 42-123-4423-87 "Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения".

13. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

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

14. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92).

15. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

16. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".

17. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".

18. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".

19. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

20. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus".

Консервы пастеризованные мясные и мясорастительные, из мяса птицы

21. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92).

22. "Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных пастеризованных консервов". М., 1984.

23. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

24. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

25. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

26. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

27. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

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

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

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

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

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

32. ГОСТ 7702.2.0.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям".

33. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

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

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

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

37. ГОСТ 7702.2.3.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".

38. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus".

39. ГОСТ 7702.2.5.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл".

40. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

41. ГОСТ 7702.2.7.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus".

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

43. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia".

44. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

45. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens".

46. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".

47. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".

48. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".

49. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

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

51. ГОСТ Р 50455-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)".

52. ГОСТ 29184-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriacerae".

53. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".

54. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

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

55. ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".

56. "Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности". М., 1988 г.

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

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

59. ГОСТ 13264-88 "Молоко коровье. Требования при закупках".

60. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

61. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов".

62. ГОСТ 30347-97 "Молоко. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

63. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Рыба, рыбные продукты и другие продукты моря

64. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных". Л., 1991 г.

65. "Методические указания по контролю в рыбных продуктах парагемолитических вибрионов - возбудителей пищевых токсикоинфекций". Л., 1991 г.

66. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю мидий в районах их выращивания, на обрабатывающих предприятиях и по очистке мидий от бактериального загрязнения". Керчь, 1987 г.

67. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

68. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

69. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

70. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

71. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

72. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

73. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".

74. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

75. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия

76. ГОСТ 27543-87 "Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов".

77. ГОСТ 26968-86 "Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического анализа".

78. Методические указания МУК 4.2.762-99 "Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом".

79. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".

80. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

81. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

82. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

83. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

84. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

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

85. "Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции". Госагропром СССР, 29.09.89.

86. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля". Госагропром СССР, 20.11.84.

87. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

88. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

89. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

90. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

91. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus".

92. Инструкция "Эпидемиология и лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий". МЗ СССР N 15-6/042, 1990.

Масличные и жировые продукты

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

94. ГОСТ Р 50173-92 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

95. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

96. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов" - масла растительные для продуктов детского питания.

97. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Напитки и продукты брожения

98. ГОСТ 30712-2001 "Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа. Межгосударственный стандарт".

99. "Инструкция по микробиологическому контролю производства высокостойких безалкогольных напитков", Госагропром СССР, ИК 10-5031536105-91.

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

101. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа".

102. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

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

104. МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды". М., 2001 г.

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

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

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

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

108. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

109. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

110. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

111. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia".

112. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

113. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Биологически активные добавки к пище

114. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".

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

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

117. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

118. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

119. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus".

120. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

121. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

Приложение 12

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

12. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕДИНЕННЫМ КОМИТЕТОМ

ЭКСПЕРТОВ ФАО-ВОЗ ПО ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ И КОНТАМИНАНТАМ

МАКСИМАЛЬНЫЕ УРОВНИ ОСТАТКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ

(ЗООТЕХНИЧЕСКИХ) ПРЕПАРАТОВ В ПИЩЕВЫХ

ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

┌──────┬───────────────┬────────────────┬─────────┬─────────────┬───────────┐

│Индекс│ Название │Вид сельскохо- │Наимено- │Максимальные │ ДСП <4> │

│ │ препаратов │зяйственных │вание │ уровни │ (ссылки) │

│ │ │животных │продукта │ остатков │ │

│ │ │ │ │ (мг/кг (л)) │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├──────┼───────────────┴────────────────┴─────────┴─────────────┴───────────┤

│ 1. │Стимуляторы роста │

├──────┼───────────────┬────────────────┬─────────┬─────────────┬───────────┤

│ 1.1 │Эстрадиол- │крупный рогатый │печень │ - │ 0 - 0,05 │

│ │17бета <1> │скот, │почки │ │ (7) │

│ │Estradiol- │баранчики, куры │жир │ │ │

│ │17бета │ │ │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│ 1.2 │Прогестерон │крупный рогатый │печень │ - │ 0 - 30 │

│ │<1> │скот, баранчики,│почки │ │ (7) │

│ │Progesterone │куры │жир │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│ 1.3 │Тестостерон <1>│крупный рогатый │печень │ - │ 0 - 2 │

│ │Testosterone │скот │почки │ │ (7) │

│ │ │ │жир │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│ 1.4 │Зеранол <3> │крупный рогатый │мясо │0,002 │ 0 - 0,5 │

│ │Zeranol │скот │печень │0,01 │ (3) │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│ 1.5 │Тренболон │крупный рогатый │мясо │0,002 │ 0 - 0,01 │

│ │ацетат │скот │печень │как бета- │ (3) │

│ │Trenbolon │ │почки │тренболон │ │

│ │acetate │ │ │0,01 │ │

│ │ │ │ │0,01 │ │

│ │ │ │ │как альфа- │ │

│ │ │ │ │тренболон │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│1.6 │Карбадокс │свиньи │мясо │0,005 │ - │

│ │Carbadox │ │печень │0,03 │ (3) │

│ │ │ │ │как │ │

│ │ │ │ │хиноксалин-2-│ │

│ │ │ │ │карбоновая │ │

│ │ │ │ │кислота │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│1.7 │Бычьи │крупный рогатый │молоко │ - │ - │

│ │соматотропины │скот │мясо │ │ (6) │

│ │<2> │молочного │печень │ │ │

│ │Bovine │направления │почки │ │ │

│ │somatotropins │ │жир │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│1.8 │Меленгестрол │крупный рогатый │печень │0,002 │ 0 - 0,3 │

│ │ацетат <3> │скот │жир │0,005 │ (8) │

│ │Melengestrol │ │ │ │ │

│ │Acetat │ │ │ │ │

├──────┼───────────────┴────────────────┴─────────┴─────────────┴───────────┤

│2. │Глюкокортикоиды │

├──────┼───────────────┬────────────────┬─────────┬─────────────┬───────────┤

│2.1 │Дексаметазон │крупный рогатый │мясо │0,0005 │ 0 - 0,015 │

│ │<3> │скот, кони, │почки │0,0005 │ (6) │

│ │Dexamethasone │свиньи │печень │0,0025 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,0003 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

├──────┼───────────────┴────────────────┴─────────┴─────────────┴───────────┤

│3. │Транквилизаторы │

├──────┼───────────────┬────────────────┬─────────┬─────────────┬───────────┤

│3.1 │Азаперон │свиньи │мясо │0,06 │ 0 - 6 │

│ │Azaperone │ │жир │0,06 │ (6) │

│ │ │ │печень │0,1 │ │

│ │ │ │почки │0,1 │ │

│ │ │ │ │как сумма │ │

│ │ │ │ │азаперона и │ │

│ │ │ │ │азаперола │ │

├──────┼───────────────┴────────────────┴─────────┴─────────────┴───────────┤

│4. │бета-Адреноцепторы-блокаторы │

├──────┼───────────────┬────────────────┬─────────┬─────────────┬───────────┤

│4.1. │Каразолол │свиньи │мясо, жир│0,005 │ 0 - 0,1 │

│ │<3> │ │печень │0,025 │ (7) │

│ │Carazolol │ │почки │0,025 │ │

├──────┼───────────────┴────────────────┴─────────┴─────────────┴───────────┤

│5. │Антимикробные средства │

├──────┼───────────────┬────────────────┬─────────┬─────────────┬───────────┤

│5.1 │Спектиномицин │крупный рогатый │мясо │0,5 │ 0 - 40 │

│ │<3> │скот, свиньи, │печень │2,0 ┤ (6) │

│ │Spectinomycin │овцы, куры │почки │5,0 │ │

│ │ │ │жир │2,0 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │куры │яйца │2,0 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,2 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.2. │Неомицин <3> │крупный рогатый │мясо │0,5 │ 0 - 60 │

│ │Neomycin │скот │печень │15,0 │ (7) │

│ │ │ │почки │20,0 │ │

│ │ │ │жир │0,5 │ │

│ │ │ │молоко │0,5 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │свиньи, овцы, │мясо │0,5 │ │

│ │ │козы, утки, │печень │0,5 │ │

│ │ │индюшки, куры │жир │0,5 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │куры │яйца │0,5 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.3. │Гентамицин │крупный рогатый │мясо │0,1 │ 0 - 20 │

│ │<3> │скот, свиньи │жир │0,1 │ (6) │

│ │Gentamycin │ │печень │2,0 │ │

│ │ │ │почки │5,0 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,2 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.4. │Цефтиофур │крупный рогатый │мясо │1,0 │ 0 - 50 │

│ │Ceftiofur │скот, свиньи │печень │2,0 │ (5) │

│ │ │ │почки │6,0 │ │

│ │ │ │жир │2,0 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,1 │ │

│ │ │скот │ │как десфуроил│ │

│ │ │ │ │цефтиофур │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.5. │Сульфадимидин │крупный рогатый │мясо │0,1 │ 0 - 50 │

│ │<3> │скот, овцы, │печень │0,1 │ (3) │

│ │Sulphadimidine │свиньи, птица │почки │0,1 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,025 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.6. │Флумеквин │крупный рогатый │мясо │0,5 │ 0 - 30 │

│ │<3> │скот, свиньи, │печень │0,5 │ (8) │

│ │Flumequine │овцы, куры │почки │3,0 │ │

│ │ │ │жир │1,0 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.7. │Линкомицин │крупный рогатый │мясо │0,1 │ 0 - 30 │

│ │<3> │скот, свиньи, │печень │0,5 │ (8) │

│ │Lincomycin │овцы, куры │почки │1,5 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,15 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.8. │Тиамфеникол │свиньи │мясо │0,05 │ 0 - 5 │

│ │Thiamphenicol │ │печень │0,1 │ (7) │

│ │ │ │почки │0,5 │ │

│ │ │ │жир │0,05 │ │

│ │ │ │ │как сумма │ │

│ │ │ │ │тиамфеникола │ │

│ │ │ │ │и коньюгатов │ │

│ │ │ │ │тиамфеникола │ │

│ │ │ │ │в расчете на │ │

│ │ │ │ │тиамфеникол │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.9. │Данофлоксацин │крупный рогатый │мясо │0,2 │ 0 - 20 │

│ │<3> │скот, куры │печень │0,4 │ (5) │

│ │Danofloxacin │ │почки │0,4 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │свиньи │мясо │0,1 │ │

│ │ │ │печень │0,05 │ │

│ │ │ │почки │0,2 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.10. │Спирамицин │крупный рогатый │мясо │0,2 │ 0 - 50 │

│ │Spiramycin │скот │печень │0,6 │ (5) │

│ │ │ │почки │0,3 │ │

│ │ │ │жир │0,3 │ │

│ │ │ │молоко │0,2 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │куры │мясо │0,2 │ │

│ │ │ │печень │0,6 │ │

│ │ │ │почки │0,8 │ │

│ │ │ │жир │0,3 │ │

│ │ │ │ │как сумма │ │

│ │ │ │ │спирамицина и│ │

│ │ │ │ │неоспирами- │ │

│ │ │ │ │цина │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │свиньи │мясо │0,2 │ │

│ │ │ │печень │0,6 │ │

│ │ │ │почки │0,3 │ │

│ │ │ │жир │0,3 │ │

│ │ │ │ │как │ │

│ │ │ │ │спирамицин │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│5.11. │Сарафлоксацин │индейки, куры │мясо │0,01 │ 0 - 0,3 │

│ │<3> │ │печень │0,08 │ (6) │

│ │Sarafloxacin │ │почки │0,08 │ │

│ │ │ │жир │0,02 │ │

├──────┼───────────────┴────────────────┴─────────┴─────────────┴───────────┤

│6. │Антигельминтные средства │

├──────┼───────────────┬────────────────┬─────────┬─────────────┬───────────┤

│6.1. │Клозантел <3> │овцы │мясо │1,5 │ 0 - 30 │

│ │Closantel │ │печень │1,5 │ (3) │

│ │ │ │почки │5,0 │ │

│ │ │ │жир │2,0 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │мясо │1,0 │ │

│ │ │скот │печень │1,0 │ │

│ │ │ │почки │3,0 │ │

│ │ │ │жир │3,0 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.2. │Ивермектин │крупный рогатый │печень │0,1 │ 0 - 1 │

│ │Ivermectin │скот │жир │0,04 │ (8) │

│ │ │ │молоко │0,01 │ │

│ │ │ │ │как 22, 23- │ │

│ │ │ │ │дигидроивер- │ │

│ │ │ │ │мектин B │ │

│ │ │ │ │ 1a │ │

│ │ │ │ │(Н B ) │ │

│ │ │ │ │ 2 1a │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.3. │Флубендазол │свиньи │мясо │0,01 │ 0 - 12 │

│ │<3> │ │печень │0,01 │ (3) │

│ │Flubendazole │ │ │ │ │

│ │ │птица │мясо │0,2 │ │

│ │ │ │печень │0,5 │ │

│ │ │ │яйца │0,4 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.4. │Тиабендазол │крупный рогатый │мясо │0,1 │ 0 - 100 │

│ │Tiabendazole │скот, овцы, │печень │0,1 │ (5) │

│ │ │козы, свиньи │почки │0,1 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,1 как сумма│ │

│ │ │скот, козы │ │тиабендазола │ │

│ │ │ │ │и 5-окситиа- │ │

│ │ │ │ │бендазола │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.5. │Триклабендазол │крупный рогатый │мясо │0,2 │ 0 - 3 │

│ │Triclabendazole│скот │печень │0,3 │ (1) │

│ │ │ │почки │0,3 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │овцы │мясо │0,1 │ │

│ │ │ │печень │0,1 │ │

│ │ │ │почки │0,1 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

│ │ │ │ │как 5-хлор-6-│ │

│ │ │ │ │ 1 1 │ │

│ │ │ │ │(2 ,3 ,- │ │

│ │ │ │ │дихлорфенок- │ │

│ │ │ │ │си)-бензими- │ │

│ │ │ │ │дазол-2-он) │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.6. │Левамизол <3> │крупный рогатый │мясо │0,01 │ 0 - 6 │

│ │Levamizole │скот, овцы, │почки │0,01 │ (2) │

│ │ │свиньи, птица │жир │0,01 │ │

│ │ │ │печень │0,1 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.7. │Фебантел, │крупный рогатый │мясо │0,1 │ 0 - 7 │

│ │фенбендазол и │скот, овцы, │почки │0,1 │ (6) │

│ │оксфендазол │свиньи, кони, │жир │0,1 │ │

│ │Febantel, │козы │печень │0,5 │ │

│ │Fenbendazole │ │ │ │ │

│ │and Oxfendazole│крупный рогатый │молоко │0,1 │ │

│ │ │скот │ │как сумма │ │

│ │ │ │ │фенбендазола,│ │

│ │ │ │ │оксфендазола │ │

│ │ │ │ │и │ │

│ │ │ │ │оксфендазола │ │

│ │ │ │ │сульфона в │ │

│ │ │ │ │пересчете на │ │

│ │ │ │ │оксфендазол- │ │

│ │ │ │ │сульфон │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.8. │Моксидектин │крупный рогатый │мясо │0,02 │ 0 - 2 │

│ │<3> │скот │ │ │ (6) │

│ │Moxidectin │ │ │ │ │

│ │ │олени │мясо │0,02 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │овцы │мясо │0,05 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │печень │0,1 │ │

│ │ │скот, олени, │почки │0,05 │ │

│ │ │овцы │жир │0,5 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.9. │Дорамектин │крупный рогатый │мясо │0,02 │ 0 - 0,5 │

│ │<3> │скот │ │ │ (7) │

│ │Doramectin │ │ │ │ │

│ │ │свиньи │мясо │0,005 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │печень │0,1 │ │

│ │ │скот, свиньи │почки │0,03 │ │

│ │ │ │жир │0,15 │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.10. │Абамектин │крупный рогатый │печень │0,1 │ 0 - 1 │

│ │Abamectin │скот │почки │0,05 │ (4) │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

│ │ │ │ │как │ │

│ │ │ │ │авермектин │ │

│ │ │ │ │B │ │

│ │ │ │ │ 1альфа │ │

├──────┼───────────────┼────────────────┼─────────┼─────────────┼───────────┤

│6.11. │Эприномектин │крупный рогатый │мясо │0,1 │ 0 - 10 │

│ │Eprinomectin │скот │печень │2,0 │ (6) │

│ │ │ │почки │0,3 │ │

│ │ │ │жир │0,25 │ │

│ │ │ │молоко │0,02 как │ │

│ │ │ │ │эприномектин │ │

│ │ │ │ │B │ │

│ │ │ │ │ 1альфа │ │

├──────┼───────────────┴────────────────┴─────────┴─────────────┴───────────┤

│7. │Антипротозойные средства │

├──────┼────────────────┬────────────────┬────────┬─────────────┬───────────┤

│7.1. │Диклазурил │овцы, кролики, │мясо │0,5 │ 0 - 30 │

│ │<3> │птица │печень │3,0 │ (6) │

│ │Diclazuril │ │почки │2,0 │ │

│ │ │ │жир │1,0 │ │

├──────┼────────────────┼────────────────┼────────┼─────────────┼───────────┤

│7.2 │Имидокарб <3> │крупный рогатый │мясо │0,3 │ 0 - 10 │

│ │Imidocarb │скот │печень │2,0 │ (6) │

│ │ │ │почки │1,5 │ │

│ │ │ │жир │0,05 │ │

│ │ │ │молоко │0,05 │ │

├──────┼────────────────┴────────────────┴────────┴─────────────┴───────────┤

│8. │Трипаноцидные средства │

├──────┼────────────────┬────────────────┬────────┬─────────────┬───────────┤

│8.1. │Изометамидиум │крупный рогатый │мясо │0,1 │ 0 - 100 │

│ │<3> │скот │жир │0,1 │ (3) │

│ │Izometamidium │ │молоко │0,1 │ │

│ │ │ │печень │0,5 │ │

│ │ │ │почки │1,0 │ │

├──────┼────────────────┼────────────────┼────────┼─────────────┼───────────┤

│8.2. │Диминазен <3> │крупный рогатый │мясо │0,5 │ 0 - 100 │

│ │Diminazene │скот │печень │12,0 │ (2) │

│ │ │ │почки │6,0 │ │

│ │ │ │молоко │0,15 │ │

├──────┼────────────────┴────────────────┴────────┴─────────────┴───────────┤

│9. │Инсектициды │

├──────┼────────────────┬────────────────┬────────┬─────────────┬───────────┤

│9.1. │Цихалотрин │крупный рогатый │мясо │0,02 │ 0 - 2 │

│ │<3> │скот, свиньи, │печень │0,02 │ (8) │

│ │Cyhalothrin │овцы │почки │0,02 │ │

│ │ │ │жир │0,4 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,03 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

├──────┼────────────────┼────────────────┼────────┼─────────────┼───────────┤

│9.2. │Дицикланил │овцы │мясо │0,2 │ 0 - 7 │

│ │<3> │ │печень │0,4 │ (8) │

│ │Dicyclanil │ │почки │0,4 │ │

│ │ │ │жир │0,15 │ │

├──────┼────────────────┼────────────────┼────────┼─────────────┼───────────┤

│9.3. │Трихлорфон │крупный рогатый │мясо │0,05 │ 0 - 20 │

│ │<3> │скот │печень │0,05 │ (8) │

│ │Trichiorfon │ │почки │0,05 │ │

│ │ │ │молоко │0,05 │ │

├──────┼────────────────┼────────────────┼────────┼─────────────┼───────────┤

│9.4. │Делтаметрин │крупный рогатый │мясо │0,03 │ 0 - 10 │

│ │<3> │скот, овцы, │печень │0,05 │ (7) │

│ │Deltamethrin │куры │почки │0,05 │ │

│ │ │ │жир │0,5 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,03 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │куры │яйца │0,03 │ │

├──────┼────────────────┼────────────────┼────────┼─────────────┼───────────┤

│9.5. │Фоксим <3> │крупный рогатый │мясо │0,05 │ 0 - 4 │

│ │Phoxim │скот, свиньи, │печень │0,05 │ (7) │

│ │ │овцы, козы │почки │0,05 │ │

│ │ │ │жир │0,4 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый │молоко │0,01 │ │

│ │ │скот │ │ │ │

└──────┴────────────────┴────────────────┴────────┴─────────────┴───────────┘

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

Примечание:

<1> Комитет экспертов ФАО/ВОЗ рекомендует анализ остаточных количеств половых гормонов и прогестерона проводить в печени, почках и жире, но максимально допустимые уровни остатков данных стероидов не приведены.

<2> Относится к полученным методом генной инженерии полным аналогам бычьего соматотропина (БСТ) - препаратам очень высокой степени чистоты (практически без примесей): сомагребову (somagrebove), сометрибову (sometribove), сомавубову (somavubove) и сомидобову (somidobove). В связи со значительными отличиями БСТ и соматотропина человека по химическому составу, физико-химическим, иммунологическим свойствам и видовой специфичности, а также на основе оценки отдельных препаратов Комитет считает, что наличие возможных остатков БСТ в пищевых продуктах безопасно для здоровья человека, поэтому нет необходимости устанавливать максимальные уровни остатков данных препаратов. Показана возможность использования дополнительных методов оценки продуктов животноводства - на основе анализа соматотропин-зависимых соматомединов.

<3> Указанные максимальные уровни остатков даны на исходный препарат.

<4> ДСП - Допустимое суточное поступление в мкг/кг массы тела.

Приложение 13

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

13. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ,

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ДОПУСТИМЫХ УДЕЛЬНЫХ

АКТИВНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА

СООТВЕТСТВИЯ УСТАНОВЛЕННЫМ НОРМАТИВАМ

90 137

13.1. Нормативы относятся к Sr и Cs, как ведущим радионуклидам

техногенного происхождения, определяющим дозы внутреннего облучения для

90 137

пищевого пути поступления. Вклад в дозу от поступления Sr и Cs с

основными пищевыми продуктами не должен превышать 1 мЗв/год.

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

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

Таблица 1

Среднедушевое потребление пищевых продуктов, г/сутки

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПРОДУКТЫ | 1992 г. | 1993 г. | 1994 г. | 1995 г. | 1996 г. |
| Хлеб и хлебопродукты (в пересчете на муку) | 286,0 | 293,0 | 276,0 | 279,0 | 266,0 |
| Молоко и молокопродукты <\*> | 563,5 | 586,6 | 584,5 | 478,8 | 450,8 |
| Картофель | 293,0 | 309,0 | 309,0 | 309,0 | 296,0 |
| Овощи и бахчевые | 214,0 | 210,0 | 194,0 | 227,0 | 214,0 |
| Мясо и мясопродукты | 158,0 | 158,0 | 158,0 | 145,0 | 132,0 |
| Рыба и рыбопродукты | 32,9 | 29,6 | 23,0 | 26,3 | 26,3 |
| Фрукты и ягоды | 78,9 | 85,5 | 82,2 | 82,2 | 85,5 |
| Итого | 1626,3 | 1671,7 | 1626,7 | 1547,3 | 1470,6 |

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

<\*> Без масла.

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

- доза за счет их потребления находится вне дозы 1 мЗв/год;

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

13.5. В связи с тем, что настоящие Санитарные правила предназначены для

ограничения облучения населения в ситуациях долговременного остаточного

радиоактивного загрязнения при расчете дозового коэффициента на единицу

90

поступления для Sr, в качестве референтной популяции, для которой

проводится расчет доз облучения, принято население России с учетом его

возрастной структуры. Эффективный дозовый коэффициент (е ) для популяции

эф

-8

России равен 3,6 x 10 Зв/Бк.

13.6. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям

радиационной безопасности используется показатель соответствия - В,

значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности

90 137

Sr и Cs в пробе:

90 137

B = (A/H) Sr + (A/H) Cs, где

90 137

A - измеренное значение удельной активности Sr и Cs в пищевом

продукте, Бк/кг;

90 137

H - допустимый уровень удельной активности для Sr и Cs в том же

продукте, Бк/кг.

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

Приложение 14

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

14. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВАНИЮ

ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

14.4. Необходимые данные для расчета вклада пищевого продукта в удовлетворение суточного потребления для условного "среднего" взрослого человека, при нанесении на этикетку приведено в таблице 1, составленной с учетом "Норм физиологической потребности в пищевых веществах и энергии" (1991 г.) и рекомендаций ФАО-ВОЗ.

Таблица 1

Расчетная физиологическая потребность

в основных пищевых веществах и энергии

при нанесении на этикетку

┌───────────────────────────────┬────────────────────────────────┐

│ Основные пищевые вещества │ Суточная потребность │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│Энергетическая ценность, ккал │ 2500 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│Белки, г │ 75 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│Жиры, г │ 83 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ в том числе полиненасыщенные │ 11 │

│жирные кислоты, г │ │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│Усвояемые углеводы, г │ 365 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│в том числе сахар (сахароза) │ 65 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│Пищевые волокна, г │ 30 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│Минеральные вещества, мг │ │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Железо │ 14 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Йод │ 0,15 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Цинк │ 15 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Селен │ 0,07 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Кальций │ 1000 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Магний │ 400 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Фосфор │ 1000 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Калий │ 3500 │

├───────────────────────────────┴────────────────────────────────┤

│Витамины: │

├───────────────────────────────┬────────────────────────────────┤

│ A (на ретиноловый │ 1000 │

│эквивалент), мкг │ │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ B1 (тиамин), мг │ 1,5 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ B2 (рибофлавин), мг │ 1,8 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ B6, мг │ 2,0 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ Bc (фолиевая кислота), мкг │ 200 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ B12 (кобаламин), мкг │ 3 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ C (аскорбиновая кислота), мг │ 70 │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ D, мкг │ 5 <1> │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ E (на токофероловый │ 10 │

│эквивалент), мг │ │

├───────────────────────────────┼────────────────────────────────┤

│ PP (на ниациновый │ 20 │

│эквивалент), мг │ │

└───────────────────────────────┴────────────────────────────────┘

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

Примечание: <1> - 5 мкг холекальциферола - 200 МЕ витамина D.

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

Таблица 2

Допустимое потребление некоторых пищевых веществ

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевое вещество | Допустимое потребление |
| Насыщенные жирные кислоты, не более, г | 25 |
| Холестерин, не более, мг | 300 |
| Натрий, не более, мг | 2400  (не более 6,15 г пищевой соли) |

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

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

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

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

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

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

белки - 4 ккал/г,

углеводы - 4 ккал/г,

жиры - 9 ккал/г,

органические кислоты - 3 ккал/г,

алкоголь (этанол) - 7 ккал/г.

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

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

где К - коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту ("Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов" под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., М., 1998 г.).

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

Приложение 15

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

15. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ

ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

15.1. Продукты детского питания на молочной основе

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

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

- биологическую ценность белкового компонента продукта;

- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение омега-3 и омега-6 жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин E);

- пищевую ценность углеводов;

- минеральный и витаминный состав;

- величины осмоляльности (осмолярности) и потенциальной водно-солевой нагрузки на почки.

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

- для детей от 0 до 3 месяцев;

- для детей с 3 до 12 месяцев.

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

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах.

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

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

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

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

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

15.2. Продукты прикорма на зерновой основе

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

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

Наиболее современной формой выпуска этих продуктов являются быстрорастворимые (инстантные) мука и сухие каши, для приготовления из которых готовых блюд (молочных каш) не требуется варка. Эта группа продуктов, представленная в отдельном разделе, характеризуется существенно более жесткими требованиями к микробиологическим нормативам, чем каши, требующие варки.

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

15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

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

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

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

15.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов A, B1, B2, B6, B12, железа.

15.5. Продукты прикорма на рыбной основе

К ним относятся рыбные консервы для детского питания. Они используются с 8 - 9 месяцев жизни ребенка 1 - 2 раза в неделю. Пищевая ценность рыбных консервов определяется наличием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров (содержащих дефицитные в питании человека омега-3 жирные кислоты), витаминов B1, B6, B12, железа, некоторых микроэлементов.

15.6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

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

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

15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями.

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

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

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

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

Приложение 16

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

16. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

16.1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ.

16.2. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ.

16.3. "Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22 июля 1993 г.

16.4. Федеральный закон "О радиационной безопасности населения" от 9 января 1996 г.

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

16.6. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".

16.7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации".

16.8. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. N 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

16.9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий".

16.10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации N 89 от 26 марта 2001 г. "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий, парфюмерной и косметической продукции, средств и изделий для гигиены полости рта, табачных изделий".

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

16.12. МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище".

16.13. Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации N 14 от 08.11.2000 "О порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников".

16.14. Социальное положение и уровень жизни России. Госкомстат России. М., 1997, С. 135, 147.

16.15. ICRP 82 "Protection of the Public in Situation of Prolonged Radiation Exposure", 1999, 41 p.

16.16. WHO Technical Report Series N 832, 1993.

16.17. WHO Technical Report Series N 851, 1995.

16.18. Codex Alimentarius, v. 3, Rome, 1996.

16.19. WHO Technical Report Series N 876, 1998.

16.20. WHO Technical Report Series N 879, 1998.

16.21. WHO Food Additives Series N 41, Geneva, 1998.

16.22. WHO Food Additives Series N 43, Geneva, 2000.

16.23. WHO Food Additives Series N 45, Geneva, 2000.

Приложение 17

(справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 г. N 36

РЕКОМЕНДУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ

В ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование продукта | Белок | Жир | Углеводы | Примечания |
| г на 100 г продукта | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы | | | | | |
| 2.1.1.1. | Колбасные изделия | | | | |
| 2.1.1.1.1. | Колбасы вареные | Не менее 11 | Не более 30 | Менее 2 |  |
| 2.1.1.1.2. | Сосиски и сардельки | Не менее 10 | Не более 30 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.3. | Мясные хлебы | Не менее 11 | Не более 30 | Менее 2 |  |
| 2.1.1.1.4. | Варено-копченые колбасы | Не менее 16 | Не более 38 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.5. | Полукопченые колбасы | Не менее 16 | Не более 45 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.6. | Сырокопченые колбасы | Не менее 20 | Не более 50 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.7. | Продукты из свинины | Не менее 10 | Не более 50 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2. | Мясные консервы | | | | |
| 2.1.1.2.1. | Из говядины | Не менее 17 | Не более 17 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2.2. | Из баранины | Не менее 16 | Не более 15 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2.3. | Из свинины | Не менее 15 | Не более 32 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2.4. | Из птицы | Не менее 16 | Не более 18 | Менее 1 |  |
| 2.1.2. | Молочные продукты | | | | |
| 2.1.2.1. | Творог | Не менее 14 | Не более 18 | - |  |
| 2.1.2.2. | Сыры плавленые | Не менее 15 | Не более 32 | - |  |
| 2.1.3. | Рыбные продукты | | | | |
| 2.1.3.1. | Рыбные консервы | | | | |
| 2.1.3.1.1. | Натуральные | Не менее 19 | Не более 8 | Менее 1 |  |
| 2.1.3.1.2. | В масле | Не менее 17 | Не более 23 | Менее 1 |  |
| 2.1.4. | Жировые продукты | | | | |
| 2.1.4.1. | Масло коровье (сливочное) | - | Не менее 72 | - | Растительных или кулинарных жиров - отсутствие |

Приложение 18

к СанПиН 2.3.2.1078-01

ФОРМЫ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ, РАЗРЕШЕННЫХ

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ

ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ

┌───────────────┬─────────────────────────────────────────────────────────┐

│ Наименование │ Форма │

├───────────────┴─────────────────────────────────────────────────────────┤

│ Витамины │

├───────────────┬─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин A │Ретинол, ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин D │Эргокальциферол; холекальциферол │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин E │Д-альфа-токоферол; Д -альфа-токоферол; Д-альфа- │

│ │ L │

│ │токоферолацетат; Д -альфа-токоферолацетат, Д -альфа- │

│ │ L L │

│ │токоферолпальмитат; Д-альфа-токоферолсукцинат; │

│ │ │

│ │Д -альфа-токоферолсукцинат; Д -гамма-токоферол │

│ │ L L │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин B │Тиамин бромид, тиамин хлорид; тиамин мононитрат │

│ 1 │ │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин B │Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия │

│ 2 │ │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин PP │Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли │

│(ниацин) │ │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин B │Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль,│

│ 6 │пиридоксамин и его фосфаты, пиридоксин дипальмитат │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Пантотеновая │D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол │

│кислота │ │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин B │Цианкобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин │

│ 12 │ │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Фолиевая │Фолиевая кислота (птероилмоноглутаминовая) │

│кислота │ │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин C │L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат │

│ │кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота │

│ │(аскорбилпальмитат); аскорбат калия │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Витамин K │Филлохинон │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Биотин │Д-биотин │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Холин │Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Инозит │Инозит │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Карнитин │L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил-L-карнитин; │

│ │L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат │

├───────────────┴─────────────────────────────────────────────────────────┤

│ Минеральные соли │

├───────────────┬─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Кальций │Карбонат кальция; хлорид кальция; кальциевые соли │

│ │лимонной кислоты; глюконат кальция, глицерофосфат │

│ │кальция; лактат кальция; кальциевые соли ортофосфорной │

│ │кислоты; сульфат кальция; оксид кальция; гидроксид │

│ │кальция │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Натрий │Натриевые соли лимонной кислоты; хлорид натрия; карбонат │

│ │натрия; бикарбонат натрия; глюконат натрия; лактат │

│ │натрия; натриевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат │

│ │натрия; тартрат натрия; гидроксид натрия │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Магний │Ацетат магния; карбонат магния; магниевые соли лимонной │

│ │кислоты; хлорид магния; глюконат магния; магниевые соли │

│ │ортофосфорной кислоты; сульфат магния; лактат магния; │

│ │глицерофосфат магния; аминокислые комплексы магния; │

│ │окисид магния; гидрокисид магния │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Калий │Калиевые соли лимонной кислоты; лактат калия; калиевые │

│ │соли ортофосфорной кислоты; глюконат калия; глицерофосфат│

│ │калия; глицерофосфат калия хлорид калия цитрат калия; │

│ │карбонат калия; бикарбонат калия; гидрокисид калия │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Железо │Глюконат железа; сульфат железа; лактат железа; фумарат │

│ │железа; сукцинат железа; дифосфат (пирофосфат) железа; │

│ │дифосфат натрий-железа; цитрат железа; цитрат аммоний- │

│ │железа; карбонат железа; ортофосфат железа; сахарат │

│ │железа; аминокислые комплексы железа; элементарное │

│ │железо │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Медь │Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди; │

│ │аминокислые комплексы меди цитрат │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Цинк │Ацетат цинка; карбонат цинка; сульфат цинка; хлорид │

│ │цинка; цитрат цинка; лактат цинка; глюконат цинка; │

│ │аминокислые комплексы цинка; оксид цинка │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Марганец │Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; │

│(Mn II) │глюконат марганца; сульфат марганца; глицерофосфат │

│ │марганца; аминокислые комплексы марганца │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Фосфор │Фосфорная кислота и ее соли натрия, калия, кальция и │

│ │магния │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Йод │Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, │

│ │йодказеин │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Селен │Селенат натрия; селенит натрия; селенит натрия │

│ │однозамещенный; диоксид селена; аминокислые комплексы │

│ │селена │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Хром (Cr III) │Хлорид хрома; сульфат хрома; аминокислые комплексы │

│ │хрома; пиколинат хрома; никотинат хрома │

├───────────────┼─────────────────────────────────────────────────────────┤

│Молибден │Молибдат аммония; молибдат натрия; аминокислые комплексы │

│(Mo VI) │молибдена │

└───────────────┴─────────────────────────────────────────────────────────┘

Приложение N 19

к СанПиН 2.3.2.2804-10

ПЕРЕЧЕНЬ

ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ К ОБОГАЩЕНИЮ ВИТАМИНАМИ

И МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ

┌─────────────────────────────┬───────────────────────────────────────────┐

│ Группа пищевых продуктов │Микронутриент, рекомендуемый для обогащения│

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│ 1 │ 2 │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│1. Мука пшеничная высшего и │Витамины: B1, B2, B6, PP, фолиевая кислота,│

│первого сорта │C (технологическая добавка) │

│ │Минеральные вещества: железо, кальций │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│2. Хлеб и хлебобулочные │Витамины: B1, B2, B6, PP, фолиевая кислота,│

│изделия │бета-каротин │

│ │Минеральные вещества: железо, кальций, йод │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│3. Молочная продукция │Витамины: C, A, E, D, K, бета-каротин, B1, │

│(молочный продукт, молочный │B2, B6, PP, B12, фолиевая кислота, │

│составной продукт, │пантотеновая кислота, биотин │

│молокосодержащий продукт, │Минеральные вещества: железо, кальций, йод │

│продукт переработки молока) │ │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│4. Напитки безалкогольные │Витамины: C, A, E, D, K, бета-каротин и │

│ │другие каротиноиды, B1, B2, B6, PP, B12, │

│ │фолиевая кислота, пантотеновая кислота, │

│ │биотин │

│ │Минеральные вещества: йод, железо, кальций │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│5. Соковая продукция из │Витамины: C, A, E, бета-каротин, B1, B2, │

│фруктов (включая ягоды) и │B6, PP, фолиевая кислота │

│овощей (соки, фруктовые и │Минеральные вещества: йод, железо, кальций │

│(или) овощные нектары, │ │

│фруктовые и (или) овощные │ │

│сокосодержащие напитки) │ │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│6. Зерновые продукты (готовые│Витамины: C, A, E, D, бета-каротин, B1, B2,│

│завтраки, готовые к │B6, PP, B12, фолиевая кислота, пантотеновая│

│употреблению экструдированные│кислота, биотин │

│продукты, макаронные и │Минеральные вещества: железо, кальций, йод │

│крупяные изделия быстрого │ │

│приготовления) │ │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│7. Масложировая продукция │Витамины: A, E, D, бета-каротин │

│(масла растительные, │ │

│маргарины, спреды, майонезы, │ │

│соусы) │ │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│8. Пищевые концентраты │Витамины: C, A, E, D, K, бета-каротин, B1, │

│(кисели, напитки быстрого │B2, B6, PP, B12, фолиевая кислота, │

│приготовления, блюда, не │пантотеновая кислота, биотин │

│требующие варки) │Минеральные вещества: йод, железо, кальций,│

│ │магний, калий │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│9. Кондитерские изделия │Витамины: C, A, E, бета-каротин, B1, B2, │

│ │B6, PP, фолиевая кислота │

│ │Минеральные вещества: йод, железо, кальций,│

│ │магний │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│10. Концентраты плодово- │Витамины: C, A, E, бета-каротин, B1, B2, │

│ягодные с добавлением сахара │B6, PP, фолиевая кислота │

│или других подслащивающих │Минеральные вещества: йод, железо, кальций │

│веществ (варенье, джем, │ │

│конфитюр, желе, фруктовое │ │

│мороженое и др.) │ │

├─────────────────────────────┼───────────────────────────────────────────┤

│12. Соль пищевая поваренная │Минеральные вещества: йод, фтор <\*>, калий,│

│ │магний │

└─────────────────────────────┴───────────────────────────────────────────┘

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

<\*> Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.

Приложение N 20

к СанПиН 2.3.2.2804-10

КРИТЕРИИ

ОТНЕСЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА К КАТЕГОРИИ ОБОГАЩЕННЫХ

ВИТАМИНАМИ И/ИЛИ МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Группа пищевых продуктов | Масса (объем) пищевого продукта, в которой должно содержаться не менее чем 15% и не более чем 50% от норм физиологической потребности в микронутриенте |
| Мука пшеничная высшего и первого сорта | 100 г |
| Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сорта и ржано- пшеничной муки | 150 г |
| Молочная продукция жидкая, продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур жидкие (соевое молоко) | 200 мл |
| Молочная продукция и продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур (тофу) твердые и пастообразные | 100 г |
| Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей, напитки безалкогольные, в т.ч. приготовленные из пищевых концентратов | 300 мл |
| Зерновые продукты сухие (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления, не требующие варки) | 50 г |
| Масложировая продукция, кондитерские изделия, сыры сычужные твердые, консервы и концентраты овощные, фруктовые, ягодные и пищевые концентраты | На 100 ккал |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 1 - 2 г |
| Соль пищевая поваренная | 5 г |

Приложение N 21

к СанПиН 2.3.2.2804-10

МАКСИМАЛЬНЫЕ ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ

ОСТАТКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ (ЗООТЕХНИЧЕСКИХ) ПРЕПАРАТОВ В ПИЩЕВЫХ

ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, КОНТРОЛИРУЕМЫЕ СОГЛАСНО

ИНФОРМАЦИИ ОБ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

┌──────┬───────────────────┬────────────────────┬─────────────┬──────────┬────────────────────┐

│Индекс│Название препаратов│ Вид │Наименование │Макси- │ Примечания │

│ │ │сельскохозяйственных│ продукта │мальные │ │

│ │ │ животных │ │уровни │ │

│ │ │ │ │остатков │ │

│ │ │ │ │(мг/кг, не│ │

│ │ │ │ │более) <\*>│ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├──────┼───────────────────┴────────────────────┴─────────────┴──────────┼────────────────────┤

│1. │Антимикробные средства <\*\*> │ │

├──────┼───────────────────┬────────────────────┬─────────────┬──────────┼────────────────────┤

│1.1 │Апрамицин │все виды убойных │Мясо, жир │1 │ │

│ │Apramicin │животных и птицы ├─────────────┼──────────┤ │

│ │(аминогликозиды) │ │печень │10 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │20 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.2 │Гентамицин │все виды убойных │Мясо, жир │0,05 │ │

│ │Gentamycin │животных ├─────────────┼──────────┤ │

│ │(аминогликозиды) │ │печень │0,2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │0,75 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │крупный рогатый скот│Молоко │0,1 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.3 │Канамицин │Все виды убойных │Мясо, жир │0,1 │ │

│ │Kanamycin │животных и птицы, за├─────────────┼──────────┤ │

│ │(аминогликозиды) │исключением рыбы │печень │0,6 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │2,5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │0,15 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.4 │Неомицин │Все виды убойных │Мясо, жир │0,5 │Включая │

│ │ │животных, в том ├─────────────┼──────────┤фрамицетин │

│ │ │числе птица и рыба │Яйца и жидкие│0,5 │ │

│ │ │прудовая и садкового│яичные │ │ │

│ │ │содержания │продукты │ │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Почки │5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │печень │0,5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │1,5 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.6 │Паромомицин │Все виды убойных │Мясо │0,5 │ │

│ │Paromomycin │животных, в том ├─────────────┼──────────┤ │

│ │(аминогликозиды) │числе птица и рыба │Печень и │1,5 │ │

│ │ │прудовая и садкового│почки │ │ │

│ │ │содержания │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.7 │Спектиномицин │Все виды убойных │Жир │0,5 │ │

│ │Spectinomycin │животных, в том ├─────────────┼──────────┤ │

│ │(аминогликозиды) │числе птица и рыба │Мясо │0,3 │ │

│ │ │прудовая и садкового├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │содержания, за │Почки │5 │ │

│ │ │исключением овец ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Печень │1 │ │

│ │ │ │говяжья │ │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │0,2 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │Овцы │Жир │0,5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Мясо │0,3 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Почки │5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Печень │2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │0,2 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.8 │Стрептомицин/ │Все виды убойных │Мясо │0,5 │ │

│ │Дигидрострептомицин│животных │Жир │0,5 │ │

│ │Streptomycin/ │ │Печень │0,5 │ │

│ │Dihydrostreptomycin│ │Почки │1 │ │

│ │(аминогликозиды) ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Птица │Яйца и яичные│0,5 │ │

│ │ │ │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.9 │Цефтиофур │Все виды убойных │мясо │1,0 │Сумма всех остатков,│

│ │Ceftiofur │млекопитающих │печень │2,0 │содержащих │

│ │(цефалоспорины) │животных, птица │почки │6,0 │бета-лактамовую │

│ │ │ │жир │2,0 │структуру, │

│ │ │ │молоко │0,1 │выраженных как │

│ │ │ │ │ │десфуроил-цефтиофур │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.10 │Цефацетрил │крупный рогатый скот│Молоко │0,125 │При внутривыменном │

│ │Cefacetrile │ │ │ │использовании │

│ │(цефалоспорины) │ │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.11 │Цефалексин │крупный рогатый скот│Молоко │0,1 │ │

│ │Cefalexin │ │Мясо │0,2 │ │

│ │(цефалоспорины) │ │Жир │0,2 │ │

│ │ │ │Почки │1 │ │

│ │ │ │печень │0,2 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.12 │Цефалоним │крупный рогатый скот│молоко │0,02 │ │

│ │Cefalonium │ │ │ │ │

│ │(цефалоспорины) │ │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.13 │Цефоперазон │крупный рогатый скот│Молоко │0,05 │ │

│ │Cefoperazone │ │ │ │ │

│ │(цефалоспорины) │ │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.14 │Цефкином │крупный рогатый │Мясо, │0,05 │ │

│ │Cefquinome │скот, свиньи, лошади│кожа, │0,05 │ │

│ │(цефалоспорины) │ │жир, │0,05 │ │

│ │ │ │печень │0,1 │ │

│ │ │ │почки │0,2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │молоко │0,02 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│1.15 │Цефапирин │крупный рогатый скот│Мясо, │0,05 │Сумма │

│ │Cefapirin │ │жир │0,05 │цефапирина и │

│ │(цефалоспорины) │ ├─────────────┼──────────┤дезацетил-цефапирина│

│ │ │ │почки │0,1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │0,01 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.16. │Все вещества │Все виды убойных │Мясо, │0,1 │Сумма всех остатков │

│ │сульфаниламидной │животных и птицы │жир, │0,1 │данной группы не │

│ │группы │ │печень, │0,1 │должна превышать МДУ│

│ │(сульфаниламиды) │ │почки │0,1 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Крупный рогатый скот│Молоко │0,025 │ │

│ │ │Овцы │ │ │ │

│ │ │Козы │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.17. │Баквилоприм │Крупный рогатый скот│жир │0,01 │ │

│ │Baquiloprim │ │печень │0,3 │ │

│ │(производные │ │почки │0,15 │ │

│ │диаминопиримидина) │ │молоко │0,03 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │свиньи │кожа и жир │0,04 │ │

│ │ │ │печень │0,05 │ │

│ │ │ │почки │0,05 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.18. │Триметоприм │Все виды убойных │мясо │0,05 │ │

│ │Trimethoprim │животных и птицы, за│печень │0,05 │ │

│ │(производные │исключением лошадей │почки │0,05 │ │

│ │диаминопиримидина) │ │жир │0,05 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │молоко │0,05 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Лошади │мясо │0,1 │ │

│ │ │ │печень │0,1 │ │

│ │ │ │почки │0,1 │ │

│ │ │ │жир │0,1 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.19. │Клавулановая │Крупный рогатый │Мясо │0,1 │ │

│ │кислота │скот, свиньи │Жир (для │0,1 │ │

│ │Clavulanic acid │ │свиней кожа и│ │ │

│ │(ингибиторы │ │жир) │ │ │

│ │беталактамазы) │ │печень │0,2 │ │

│ │ │ │почки │0,4 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Крупный рогатый скот│молоко │0,2 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.20 │Линкомицин/ │Все виды убойных │мясо │0,1 │ │

│ │клиндамицин │животных и птицы ├─────────────┼──────────┤ │

│ │Lincomycin/ │ │жир, кожа │0,05 │ │

│ │Clindamycin │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │(линкозамиды) │ │печень │0,5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │1,5 │ │

│ │ │ │молоко │0,15 │ │

│ │ │ │яйца и жидкие│0,05 │ │

│ │ │ │яичные │ │ │

│ │ │ │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.21 │Пирлимицин │все виды убойных │мясо │0,1 │ │

│ │Pirlimycin │животных и птицы ├─────────────┼──────────┤ │

│ │(линкозамиды) │ │печень │1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │0,4 │ │

│ │ │ │молоко │0,1 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.22 │Тиамфеникол │все виды убойных │мясо (для │0,05 │как сумма │

│ │Thiamphenicol │животных, в том │рыбы │ │тиамфеникола и │

│ │(флорфениколы) │числе птица и рыба │в натуральной│ │коньюгатов │

│ │ │прудовая и садкового│пропорции с │ │тиамфеникола в │

│ │ │содержания │кожей) │ │расчете на │

│ │ │ │печень (кроме│0,05 │тиамфеникол │

│ │ │ │рыбы) │ │ │

│ │ │ │почки (кроме │0,05 │ │

│ │ │ │рыбы) │ │ │

│ │ │ │жир (для │0,05 │ │

│ │ │ │свиней и │ │ │

│ │ │ │птицы в │ │ │

│ │ │ │натуральных │ │ │

│ │ │ │пропорциях с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ │ │молоко │0,05 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.23 │Флорфеникол │Крупный и мелкий │мясо │0,2 │Сумма │

│ │Florfenicol │рогатый скот │печень │3 │флорфеникола и его │

│ │(флорфениколы) │ │жир │0,2 │метаболитов в виде │

│ │ │ │почки │0,3 │флорфениколамина │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Свиньи │мясо │0,3 │ │

│ │ │ │печень │2 │ │

│ │ │ │почки │0,5 │ │

│ │ │ │жир, кожа │0,5 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Птица │мясо │0,1 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │печень │2,5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │0,75 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │жир, кожа │0,2 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Рыба прудовая и │мясо (в │1 │ │

│ │ │садкового содержания│натуральной │ │ │

│ │ │ │пропорции с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Другие виды животных│мясо │0,1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │жир │0,2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │печень │2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │0,3 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.24 │Флумеквин │Крупный и мелкий │мясо │0,2 │ │

│ │Flumequine │рогатый скот, свиньи│печень │0,5 │ │

│ │(хинолоны) │ │почки │1,5 │ │

│ │ │ │жир │0,3 │ │

│ │ │ │молоко │0,05 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Птица │мясо │0,4 │ │

│ │ │ │печень │0,8 │ │

│ │ │ │почки │1 │ │

│ │ │ │жир, кожа │0,25 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Рыба прудовая и │мясо (в │0,6 │ │

│ │ │садкового │натуральной │ │ │

│ │ │содержания │пропорции с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Другие виды животных│мясо │0,2 │ │

│ │ │ │печень │0,5 │ │

│ │ │ │почки │1 │ │

│ │ │ │жир │0,25 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.25 │Ципрофлоксацин/ │Все виды убойных │Мясо │0,1 │Сумма фторхинолонов │

│ │энрофлоксацин │животных, в том │Жир (для │0,1 │ │

│ │/Пефлоксацин/ │числе птица и рыба │свиней в │ │ │

│ │офлоксацин/ │прудовая и садкового│натуральной │ │ │

│ │норфлоксацин │содержания │пропорции с │ │ │

│ │Ciprofloxacin/ │ │кожей) │ │ │

│ │Enrofloxacin/ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │pefloxacin/ │Крупный и мелкий │Молоко │0,1 │ │

│ │ofloxacin/ │рогатый скот │Печень │0,3 │ │

│ │norfloxacin │ │Почки │0,2 │ │

│ │(фторхинолоны) │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Птица │Печень │0,2 │ │

│ │ │ │Почки │0,3 │ │

│ │ │ │Кожа │0,1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Свиньи, кролики │Печень │0,2 │ │

│ │ │ │Почки │0,3 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.26 │Сарафлоксацин │индейки, куры │Мясо │0,01 │ │

│ │Sarafloxacin │ │Печень │0,1 │ │

│ │(хинолоны) │ │Почки │0,1 │ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,01 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │рыба прудовая и │мясо (в │0,03 │ │

│ │ │садкового содержания│натуральной │ │ │

│ │ │(лососевые) │пропорции с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.27 │Данофлоксацин │Крупный и мелкий │Мясо │0,2 │ │

│ │Danofloxacin │рогатый скот, птица │Печень │0,4 │ │

│ │(хинолоны) │ │Почки │0,4 │ │

│ │ │ │Жир (для │0,1 │ │

│ │ │ │птицы кожа и │ │ │

│ │ │ │жир) │ │ │

│ │ │ │Молоко │0,03 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Прочие виды убойных │Мясо (для │0,1 │ │

│ │ │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │ │числе рыба прудовая │натуральной │ │ │

│ │ │и садкового │пропорции с │ │ │

│ │ │содержания │кожей) │ │ │

│ │ │ │Печень │0,2 │ │

│ │ │ │Почки │0,2 │ │

│ │ │ │Жир (для │0,05 │ │

│ │ │ │свиней в │ │ │

│ │ │ │натуральной │ │ │

│ │ │ │пропорции с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.28. │Дифлоксацин │Крупный и мелкий │Мясо │0,4 │ │

│ │Difloxacin │рогатый скот │Печень │1,4 │ │

│ │(хинолоны) │ │Почки │0,8 │ │

│ │ │ │Жир │0,1 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Свиньи │Мясо │0,4 │ │

│ │ │ │Печень │0,8 │ │

│ │ │ │Почки │0,8 │ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,1 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Птица │Мясо │0,3 │ │

│ │ │ │Печень │1,9 │ │

│ │ │ │Почки │0,6 │ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,4 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Прочие виды убойных │Мясо (для │0,3 │ │

│ │ │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │ │числе рыба прудовая │натуральной │ │ │

│ │ │и садкового │пропорции с │ │ │

│ │ │содержания │кожей) │ │ │

│ │ │ │Печень │0,8 │ │

│ │ │ │Почки │0,6 │ │

│ │ │ │Жир │0,1 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.29. │Марбофлоксацин │Крупный рогатый │Мясо │0,15 │ │

│ │Marbofloxacin │скот, свиньи │Жир (для │0,05 │ │

│ │(хинолоны) │ │свиней жир в │ │ │

│ │ │ │натуральной │ │ │

│ │ │ │пропорции с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ │ │Печень │0,15 │ │

│ │ │ │Почки │0,15 │ │

│ │ │ │Молоко │0,075 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.30 │Оксолиновая кислота│Все виды убойных │Мясо (для │0,1 │ │

│ │Oxolinic acid │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │(хинолоны) │числе птица и рыба │натуральной │ │ │

│ │ │прудовая и садкового│пропорции с │ │ │

│ │ │содержания │кожей) │ │ │

│ │ │ │Печень │0,15 │ │

│ │ │ │Почки │0,15 │ │

│ │ │ │Жир (для │0,05 │ │

│ │ │ │свиней и │ │ │

│ │ │ │птицы │ │ │

│ │ │ │кожа и жир в │ │ │

│ │ │ │естественных │ │ │

│ │ │ │пропорциях) │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.31 │Эритромицин │Все виды убойных │Мясо (для │0,2 │ │

│ │Erythromycin │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │(макролиды) │числе птица и рыба │естественной │ │ │

│ │ │прудовая и садкового│пропорции с │ │ │

│ │ │содержания │кожей) │ │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Печень │0,2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Почки │0,2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Жир (для │0,2 │ │

│ │ │ │свиней в │ │ │

│ │ │ │естественных │ │ │

│ │ │ │пропорциях с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │0,04 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Яйца и жидкие│0,15 │ │

│ │ │ │яичные │ │ │

│ │ │ │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.32 │Спирамицин │Крупный рогатый скот│Мясо │0,2 │Сумма спирамицина и │

│ │Spiramycin │ │Жир │0,3 │неоспирамицина │

│ │(макролиды) │ │Печень │0,3 │ │

│ │ │ │Почки │0,3 │ │

│ │ │ │Молоко │0,2 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Куры │Мясо │0,2 │ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,3 │ │

│ │ │ │Печень │0,4 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│ │ │Свиньи │Мясо │0,25 │эквиваленты │

│ │ │ │Печень │2 │спирамицина │

│ │ │ │Почки │1 │(остатки с │

│ │ │ │Жир │0,3 │антимикробной │

│ │ │ │ │ │активностью) │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.33 │Тилмикозин │Птица │Мясо │0,075 │ │

│ │Tilmicosin │ │кожа и жир │0,075 │ │

│ │(макролиды) │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │печень │1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │0,25 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│ │ │Прочие виды убойных │Мясо (для │0,05 │ │

│ │ │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │ │числе рыба прудовая │натуральной │ │ │

│ │ │и садкового │пропорции с │ │ │

│ │ │содержания │кожей) │ │ │

│ │ │ │Печень │1 │ │

│ │ │ │Почки │1 │ │

│ │ │ │Жир (для │0,05 │ │

│ │ │ │свиней в │ │ │

│ │ │ │натуральной │ │ │

│ │ │ │пропорции с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │0,05 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.34. │Тилозин │Все виды убойных │Мясо (для │0,1 │Как тилозин A │

│ │Tylosin │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │(макролиды) │числе птица и рыба │натуральной │ │ │

│ │ │прудовая и садкового│пропорции с │ │ │

│ │ │содержания │кожей) │ │ │

│ │ │ │Печень │0,1 │ │

│ │ │ │Почки │0,1 │ │

│ │ │ │Жир (для │0,1 │ │

│ │ │ │свиней и │ │ │

│ │ │ │птицы │ │ │

│ │ │ │в натуральной│ │ │

│ │ │ │пропорции с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ │ │Яйца │0,2 │ │

│ │ │ │Молоко │0,05 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.35. │Тилвалозин │Свиньи │Мясо │0,05 │Сумма тилвалозина и │

│ │Tylvalosin │ │Жир и кожа │0,05 │3-О-ацетилтилозина │

│ │(макролиды) │ │Печень │0,05 │ │

│ │ │ │Почки │0,05 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Птица │Мясо │0,05 │ │

│ │ │ │Жир и кожа │0,05 │ │

│ │ │ │Печень │0,05 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.36. │Тулатромицин │Крупный рогатый │Жир │0,1 │(2R,3S,4R,5R,8R,10R,│

│ │Tulathromycin │скот │печень │3 │11R,12S,13S,14R)-2- │

│ │(макролиды) │ │почки │3 │этил-3,4,10,13- │

│ │ │ │ │ │тетрагидрокси-3,5,8,│

│ │ │Свиньи │Кожа и жир │0,1 │10,12,14-гексаметил-│

│ │ │ │Печень │3 │11-[[3,4-6-тридеокси│

│ │ │ │Почки │3 │-3-(диметиламино)- │

│ │ │ │ │ │бета-Д-ксило- │

│ │ │ │ │ │гексопираносил]окси]│

│ │ │ │ │ │-1-окса-6- │

│ │ │ │ │ │азацилопентдекан-15-│

│ │ │ │ │ │один, выраженный как│

│ │ │ │ │ │эквиваленты │

│ │ │ │ │ │тулатромицина │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.37. │Тиамулин │Свиньи, кролики │Мясо │0,1 │Сумма метаболитов, │

│ │Tiamulin │ │Печень │0,5 │которые могут быть │

│ │(плевромутилины) ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤гидролизованы в │

│ │ │Куры │Мясо │0,1 │8-альфа- │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤гидроксимутилин │

│ │ │ │Кожа и жир │0,1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Печень │1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Яйца и жидкие│1 │ │

│ │ │ │яичные │ │ │

│ │ │ │продукты │ │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Индейки │Мясо │0,1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,1 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Печень │0,3 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.38. │Вальнемулин │Свиньи │Мясо │0,05 │ │

│ │Valnemulin │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │(плевромутилины) │ │Печень │0,5 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │почки │0,1 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.39. │Рифаксимин/ │Все виды убойных │мясо │С │рифаксимин │

│ │рифампицин │животных, в том │ │01.01.2012│ │

│ │Rifaximin/ │числе птица и рыба │ │ │ │

│ │Rifampicin │прудовая и садкового│ │ │ │

│ │(ансамицины) │содержания │ │ │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Крупный рогатый скот│молоко │0,06 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Пчелы │мед │С │ │

│ │ │ │ │01.01.2012│ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.40. │Колистин │Все виды убойных │Мясо (для │0,15 │ │

│ │ Colistin │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │(полимиксины) │числе птица и рыба │естественных │ │ │

│ │ │прудовая и садкового│пропорциях с │ │ │

│ │ │содержания │кожей) │ │ │

│ │ │ │Жир (для │0,15 │ │

│ │ │ │свиней и │ │ │

│ │ │ │птицы │ │ │

│ │ │ │кожа и жир в │ │ │

│ │ │ │естественных │ │ │

│ │ │ │пропорциях) │ │ │

│ │ │ │печень │0,15 │ │

│ │ │ │почки │0,2 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Молоко │0,05 │ │

│ │ │ ├─────────────┼──────────┤ │

│ │ │ │Яйца и жидкие│0,3 │ │

│ │ │ │яичные │ │ │

│ │ │ │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.41. │Бацитрацин │Крупный рогатый скот│молоко │0,1 │Сумма бацитрацинов │

│ │Bacitracin ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤A, B, C, в т.ч. в │

│ │(полипептиды) │Кролики │Мясо │0,15 │виде цинк- │

│ │ │ │Жир │0,15 │бацитрацина │

│ │ │ │Печень │0,15 │ │

│ │ │ │почки │0,15 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.42. │Новобиоцин │Крупный рогатый скот│молоко │0,05 │ │

│ │Novobiocin │ │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.43. │Авиламицин │Свиньи, │Мясо │0,05 │Дихлороизо- │

│ │Avilamycin │домашняя │Жир │0,1 │эверниновая кислота │

│ │(ортозомицины) │птица, кролики │Печень │0,3 │ │

│ │ │ │Почки │0,2 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.44. │Монэнзин │Крупный рогатый │Мясо │0,002 │монеэнзин A │

│ │Monensin │скот │Жир │0,01 │ │

│ │(ионофоры) │ │Печень │0,03 │ │

│ │ │ │Почки │0,002 │ │

│ │ │ │молоко │0,002 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Прочие виды убойных │Печень │0,008 │ │

│ │ │животных и птицы, │Другие │0,002 │ │

│ │ │кроме бройлеров, │продукты │ │ │

│ │ │индеек │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.45. │Ласалоцид │Птица │Мясо │0,02 │ласалоцид A │

│ │Lasalocid │ │Кожа и жир │0,1 │ │

│ │(ионофоры) │ │Печень │0,1 │ │

│ │ │ │Почки │0,05 │ │

│ │ │ │яйца │0,15 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│ │ │Прочие виды убойных │Молоко │0,001 │Натрий ласалоцид │

│ │ │животных, в том │Печень │0,05 │ │

│ │ │числе рыба прудовая │Почки │0,05 │ │

│ │ │и садкового │Другие │0,005 │ │

│ │ │содержания │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.46. │Нитрофураны │Все виды убойных │Мясо │0,001 │Вводится в действие │

│ │(включая │животных, в том │Кожа и жир │ │с 01.01.2012 │

│ │фуразолидон) │числе птица и рыба │Печень │ │ │

│ │Nitrofurans │прудовая и садкового│Почки │ │ │

│ │(including │содержания, пчелы │яйца │ │ │

│ │furazolidone) │ │молоко │ │ │

│ │ │ │мед │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.47. │Метронидазол │Все виды убойных │ │С │не допускаются в │

│ │(metronidazole)/ │животных, в том │ │01.01.2012│продукции животного │

│ │диметридазол │числе птица и │Мясо │ │происхождения на │

│ │(dimetridazole)/ │рыба прудовая и │Кожа и жир │ │уровне определения │

│ │ронидазол │садкового │Печень │ │методов │

│ │(ronidazole)/дапсон│содержания, пчелы │Почки │ │ │

│ │(dapsone)/ │ │яйца │ │ │

│ │клотримазол │ │молоко │ │ │

│ │(clotrimazole)/ │ │мед │ │ │

│ │аминитризол │ │ │ │ │

│ │(aminitrizole) │ │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.48. │Флавомицин │Все виды убойных │ │До │флавофосфолипол │

│ │Flavomycin │животных, в том │ │01.01.2012│ │

│ │(стрептотрицины) │числе птица и рыба │Мясо │0,7 │ │

│ │ │прудовая и садкового│Печень │0,7 │ │

│ │ │содержания, креветки│Почки │0,7 │ │

│ │ │ │Жир │0,7 │ │

│ │ │ │Яйца │0,7 │ │

│ │ │ │Молоко │0,7 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.49. │Доксициклин │Крупный рогатый │Мясо │0,1 │ │

│ │Doxiciclin │скот │Печень │0,3 │ │

│ │(тетрациклины) │ │Почки │0,6 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│ │ │Свиньи, домашняя │Мясо │0,1 │ │

│ │ │птица │Кожа и жир │0,3 │ │

│ │ │ │Печень │0,3 │ │

│ │ │ │Почки │0,6 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.50. │Бензилпенициллин/ │Все виды убойных │Мясо (для │0,05 │ │

│ │пенетамат │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │Benzylpenicillin/ │числе птица и │естественных │ │ │

│ │Penethamate │рыба прудовая и │пропорциях с │ │ │

│ │(группа │садкового содержания│кожей) │ │ │

│ │пенициллина) │ │Жир (для │0,05 │ │

│ │ │ │свиней и │ │ │

│ │ │ │птицы в │ │ │

│ │ │ │естественных │ │ │

│ │ │ │пропорциях с │ │ │

│ │ │ │кожей) │ │ │

│ │ │ │Печень │0,05 │ │

│ │ │ │Почки │0,05 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.51. │Ампициллин │Все виды убойных │Мясо (для │0,05 │ │

│ │Ampicillin │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │(группа │числе птица и │естественных │ │ │

│ │пенициллина) │рыба прудовая и │пропорциях с │ │ │

│ │ │садкового содержания│кожей) │ │ │

│ │ │ │Жир │0,05 │ │

│ │ │ │Печень │0,05 │ │

│ │ │ │Почки │0,05 │ │

│ │ │ │Молоко │0,004 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.52. │Амоксициллин │Все виды убойных │Мясо (для │0,05 │ │

│ │Amoxicillin │животных, в том │рыбы в │ │ │

│ │(группа │числе птица и │естественных │ │ │

│ │пенициллина) │рыба прудовая и │пропорциях с │ │ │

│ │ │садкового │кожей) │ │ │

│ │ │содержания │Жир │0,05 │ │

│ │ │ │Печень │0,05 │ │

│ │ │ │Почки │0,05 │ │

│ │ │ │Молоко │0,004 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.53. │Клоксациллин │Все виды убойных │Мясо │0,3 │ │

│ │Cloxacillin │животных, в том │Жир │0,3 │ │

│ │(пенициллины) │числе птица и рыба │Печень │0,3 │ │

│ │ │прудовая и садкового│Почки │0,3 │ │

│ │ │содержания │Молоко │0,03 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.54. │Диклоксациллин │Все виды убойных │Мясо │0,3 │ │

│ │Dicloxacillin │животных, в том │Жир │0,3 │ │

│ │(пенициллины) │числе птица и рыба │Печень │0,3 │ │

│ │ │прудовая и садкового│Почки │0,3 │ │

│ │ │содержания │Молоко │0,03 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.55. │Нафциллин │Все виды жвачных │Мясо │0,3 │ │

│ │Nafcillin │животных │Жир │0,3 │ │

│ │(пенициллины) │ │Печень │0,3 │ │

│ │ │ │Почки │0,3 │ │

│ │ │ │Молоко │0,03 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.56. │Оксациллин │Все виды убойных │Мясо │0,3 │ │

│ │Oxacillin │животных, в том │Жир │0,3 │ │

│ │(пенициллины) │числе птица и │Печень │0,3 │ │

│ │ │рыба прудовая и │Почки │0,3 │ │

│ │ │садкового содержания│Молоко │0,03 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│1.57. │Феноксиметилпени- │Свиньи │Мясо │0,025 │ │

│ │циллин │ │Печень │0,025 │ │

│ │Phenoximethylpeni- │ │Почки │0,025 │ │

│ │cillin ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │(группа │Домашняя птица │Мясо │0,025 │ │

│ │пенициллина) │ │Кожа и жир │0,025 │ │

│ │ │ │Печень │0,025 │ │

│ │ │ │Почки │0,025 │ │

└──────┴───────────────────┴────────────────────┴─────────────┴──────────┴────────────────────┘

┌──────┬──────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│2. │Антипротозойные средства <\*\*> │

├──────┼───────────────────┬────────────────────┬─────────────┬──────────┬────────────────────┤

│2.1. │Диклазурил │овцы │мясо │0,5 │как диклазурил │

│ │Diclazuril │кролики │печень │3,0 │ │

│ │ │ │почки │2,0 │ │

│ │ │ │жир │1,0 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Птица (цыплята- │мясо │0,5 │ │

│ │ │бройлеры, индейки │печень │3 │ │

│ │ │для откорма), свиньи│почки │2 │ │

│ │ │ │жир, кожа │1 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Прочие виды убойных │Яйца │0,002 │ │

│ │ │животных, в том │Печень │0,04 │ │

│ │ │числе рыба прудовая │Почки │0,04 │ │

│ │ │и садкового │Другие │0,005 │ │

│ │ │содержания │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.2. │Имидокарб │крупный рогатый скот│мясо │0,3 │как имидокарб │

│ │Imidocarb │ │Жир │0,05 │ │

│ │ │ │Печень │2 │ │

│ │ │ │Почки │1,5 │ │

│ │ │ │Молоко │0,05 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Овцы │мясо │0,3 │ │

│ │ │ │Жир │0,05 │ │

│ │ │ │Печень │2 │ │

│ │ │ │Почки │1,5 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.3. │Толтразурил │Все виды │Мясо │0,1 │Толтразурила │

│ │Toltrazuril │продуктивных │Жир │0,15 │сульфон │

│ │ │млекопитающих │Печень │0,5 │ │

│ │ │Домашняя птица │Почки │0,25 │ │

│ │ │ │Мясо │0,1 │ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,2 │ │

│ │ │ │Печень │0,6 │ │

│ │ │ │Почки │0,4 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.4. │Никарбазин │Цыплята-бройлеры │Мясо │0,2 │как N,N'-bis(4- │

│ │Nicarbazin │ │Печень │0,2 │нитрофенил) │

│ │ │ │Почки │0,2 │мочевина │

│ │ │ │Жир, кожа │0,2 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Прочие виды убойных │Яйца │0,1 │ │

│ │ │животных, в том │Молоко │0,005 │ │

│ │ │числе рыба прудовая │Печень │0,1 │ │

│ │ │и садкового │Почки │0,1 │ │

│ │ │содержания │Другие │0,025 │ │

│ │ │ │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.5. │Ампролиум │Цыплята-бройлеры, │Мясо │0,2 │ │

│ │Amprolium │индейки │Кожа и жир │0,2 │ │

│ │ │ │Печень │0,2 │ │

│ │ │ │Почки │0,4 │ │

│ │ │ │Яйца │1 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.6. │Робенидин │Все виды убойных │Яйца │0,025 │Робенидина │

│ │Robenidine │животных, рыбы и │Печень │0,05 │гидрохлорид │

│ │ │птицы, кроме │Почки │0,05 │ │

│ │ │бройлеров, индеек и │Кожа и жир │0,05 │ │

│ │ │кроликов для откорма│Другие │0,005 │ │

│ │ │ │продукты │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.7. │Семдурамицин │Все виды убойных │Все виды │0,002 │ │

│ │Semduramicin │животных, в том │продуктов │ │ │

│ │ │числе рыба прудовая │ │ │ │

│ │ │и садкового │ │ │ │

│ │ │содержания, исключая│ │ │ │

│ │ │бройлерных цыплят │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.8. │Наразин │Все виды убойных │Яйца │0,002 │ │

│ │Narasin │животных, в том │Молоко │0,001 │ │

│ │ │числе рыба прудовая │Печень │0,05 │ │

│ │ │и садкового │Другие │0,005 │ │

│ │ │содержания, исключая│продукты │ │ │

│ │ │бройлерных цыплят │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.9. │Мадуромицин │Все виды убойных │Все виды │0,002 │ │

│ │Maduramicin │животных, в том │продуктов │ │ │

│ │ │числе рыба прудовая │ │ │ │

│ │ │и садкового │ │ │ │

│ │ │содержания, исключая│ │ │ │

│ │ │бройлерных цыплят и │ │ │ │

│ │ │индеек │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.10. │Салиномицин │Все виды убойных │Печень (за │0,005 │Salinomycin sodium │

│ │Salinomycin │животных, в том │исключением │ │ │

│ │ │числе птица, рыба │кроличьей) │ │ │

│ │ │прудовая и садкового│Яйца │0,003 │ │

│ │ │содержания, исключая│Другие │0,002 │ │

│ │ │бройлерных цыплят и │продукты │ │ │

│ │ │кроликов для откорма│ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.11. │Галофугинон │Все виды убойных │Мясо │0,01 │ │

│ │Halofuginone │животных, в том │Жир и кожа │0,025 │ │

│ │ │числе птица, рыба │Печень │0,03 │ │

│ │ │прудовая и садкового│Почки │0,03 │ │

│ │ │содержания, исключая│Яйца │0,006 │ │

│ │ │бройлерных цыплят, │Молоко │0,001 │ │

│ │ │индеек и крупный │Другие │0,003 │ │

│ │ │рогатый скот, кроме │продукты │ │ │

│ │ │молочного │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│2.12. │Декоквинат │Все виды убойных │Все виды │0,02 │ │

│ │Decoquinate │животных, в том │продуктов │ │ │

│ │ │числе птица, рыба │ │ │ │

│ │ │прудовая и садкового│ │ │ │

│ │ │содержания, исключая│ │ │ │

│ │ │бройлерных цыплят, │ │ │ │

│ │ │крупный и мелкий │ │ │ │

│ │ │рогатый скот, кроме │ │ │ │

│ │ │молочного │ │ │ │

└──────┴───────────────────┴────────────────────┴─────────────┴──────────┴────────────────────┘

┌─────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────┐

│3. Инсектициды <\*\*> │

├──────┬───────────────────┬────────────────────┬─────────────┬──────────┬────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.1. │Цигалотрин │крупный рогатый │мясо │0,02 │как цигалотрин │

│ │Cyhalothrin │скот, свиньи, овцы │печень │0,02 │ │

│ │ │ │почки │0,02 │ │

│ │ │ │жир │0,4 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый скот│молоко │0,03 │ │

│ │ │ │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.2. │Дицикланил │овцы │мясо │0,2 │Сумма дицикланила и │

│ │Dicyclanil │ │печень │0,4 │2,4,6-триамино- │

│ │ │ │почки │0,4 │пиримидин-5- │

│ │ │ │жир │0,15 │карбонитрила │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.3. │Трихлорфон │крупный рогатый скот│молоко │0,05 │как трихлорфон │

│ │Trichlorfon │ │ │ │ │

│ │(Metrifonate) │ │ │ │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.4. │Дельтаметрин │крупный рогатый │мясо │0,03 │как дельтаметрин │

│ │Deltamethrin │скот, овцы, куры │печень │0,05 │ │

│ │ │ │почки │0,05 │ │

│ │ │ │жир │0,5 │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ │ │крупный рогатый скот│молоко │0,03 │ │

│ │ │куры │яйца │0,03 │ │

│ │ │рыба (лосось) │мясо │0,03 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.5. │Фоксим │овцы, козы │мясо │0,05 │как фоксим │

│ │Phoxim │ │печень │0,05 │ │

│ │ │ │почки │0,05 │ │

│ │ │ │жир │0,4 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │свиньи │Мясо │0,02 │ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,7 │ │

│ │ │ │Печень │0,02 │ │

│ │ │ │Почки │0,02 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │куры │Мясо │0,025 │ │

│ │ │ │Кожа и жир │0,55 │ │

│ │ │ │Печень │0,05 │ │

│ │ │ │Почки │0,03 │ │

│ │ │ │Яйца │0,06 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.6. │Цифлутрин │крупный рогатый │Мясо │0,01 │как цифлутрин │

│ │Cyfluthrin │скот, козы │Жир │0,05 │(сумма изомеров) │

│ │ │ │Печень │0,01 │ │

│ │ │ │Почки │0,01 │ │

│ │ │ │Молоко │0,02 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.7. │Циперметрин и │Все жвачные │мясо │0,02 │Циперметрин (сумма │

│ │альфа-циперметрин │ │Жир │0,2 │изомеров) │

│ │Cypermethrin a. │ │Печень │0,02 │ │

│ │Alpha-Cypermethrin │ │Почки │0,02 │Мышцы и кожа рыбы в │

│ │ │ │Молоко │0,02 │естественных │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤пропорциях │

│ │ │Лососевые │мясо │0,05 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.8. │Флуазурон │крупный рогатый скот│мясо │0,2 │ │

│ │Fluazuron │ │печень │0,5 │ │

│ │ │ │почки │0,5 │ │

│ │ │ │жир │7,0 │ │

├──────┼───────────────────┼────────────────────┼─────────────┼──────────┼────────────────────┤

│3.9. │Амитраз │Крупный рогатый скот│Жир │0,2 │Сумма амитраза и │

│ │ │ │Печень │0,2 │всех метаболитов, │

│ │ │ │Почки │0,2 │содержащих 2,4- │

│ │ │ │Молоко │0,01 │диметоксиам фетамин │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤(2,4-DMA) группу, │

│ │ │Овцы │Жир │0,4 │выраженная как │

│ │ │ │Печень │0,1 │амитраз │

│ │ │ │Почки │0,2 │ │

│ │ │ │Молоко │0,01 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Козы │Жир │0,2 │ │

│ │ │ │Печень │0,1 │ │

│ │ │ │Почки │0,2 │ │

│ │ │ │Молоко │0,01 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Свиньи │Кожа и жир │0,4 │ │

│ │ │ │Печень │0,2 │ │

│ │ │ │Почки │0,2 │ │

│ │ ├────────────────────┼─────────────┼──────────┤ │

│ │ │Пчелы │мед │0,2 │ │

└──────┴───────────────────┴────────────────────┴─────────────┴──────────┴────────────────────┘

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

Примечание:

<\*> Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе.

<\*\*> Контроль всех препаратов, включенных в индекс 1 "Антимикробные средства", за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина в мясе, печени, почках, группы пенициллина, индекс 2 "Антипротозойные средства", индекс 3 "Инсектициды" - с момента утверждения методов определения.