

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Совета Министров
Республики Беларусь
25.01.2021 № 37

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ НОРМАТИВ
«Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья
и пищевых продуктов»

1. Настоящим гигиеническим нормативом устанавливаются обязательные для соблюдения всеми пользователями допустимые значения показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевая продукция), в том числе:

показатели безопасности для мяса и мясопродуктов, птицы, яиц и продуктов их переработки (таблица 1);

показатели безопасности для молока, молочных, молочных составных продуктов, некоторых компонентов (таблица 2);

показатели безопасности для рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них (таблица 3);

показатели безопасности для зерна (семян), мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий (таблица 4);

показатели безопасности для сахара и кондитерских изделий (таблица 5);

показатели безопасности для плодоовощной продукции (таблица 6);

показатели безопасности для масличного сырья и жировых продуктов (таблица 7);

показатели безопасности для напитков (таблица 8);

показатели безопасности для отдельных продуктов (таблица 9);

показатели безопасности для биологически активных добавок к пище (далее – БАД) (таблица 10);

показатели безопасности и пищевая ценность пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин (таблица 11);

показатели безопасности, пищевая ценность и микробиологические показатели пищевых продуктов для питания детей раннего возраста (таблица 12);

показатели безопасности, пищевая ценность и микробиологические показатели пищевых продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста (таблица 13);

показатели безопасности и пищевая ценность специализированных продуктов для лечебного питания детей (таблица 14);

показатели безопасности и пищевая ценность сублимированных продуктов (таблица 15);

показатели безопасности и пищевая ценность смесей для питания недоношенных и (или) маловесных детей (таблица 16);

микробиологические показатели молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях организаций системы здравоохранения (таблица 17);

показатели безопасности и микробиологические показатели основного сырья и компонентов, используемых при изготовлении продуктов детского питания (таблица 18);

микробиологические показатели безопасности консервированных пищевых продуктов (далее – консервы) (таблица 19);

паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки (таблица 20);

максимально допустимые уровни остатков ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ), которые могут содержаться в переработанной пищевой продукции животного происхождения, в том числе в сыре (таблица 21);

уровни суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых (таблица 22);

предельно допустимые уровни (далее – ПДУ) содержания вредных примесей в зерне, поставляемом для пищевых целей (таблица 23).

2. Пищевая продукция должна соответствовать требованиям настоящего гигиенического норматива, гигиенических нормативов «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов», утвержденных постановлением, утверждающим настоящий гигиенический норматив, а также требованиям актов, составляющих право Евразийского экономического союза.

3. Показатели радиационной безопасности пищевой продукции должны соответствовать гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к допустимому содержанию радионуклидов в пищевой продукции, а также требованиям актов, составляющих право Евразийского экономического союза.

4. Органолептические свойства пищевой продукции:

должны соответствовать характерным для каждого вида показателям вкуса, цвета, запаха, консистенции, внешнего вида;

не должны ухудшаться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

5. Пищевая продукция не должна иметь посторонних запахов, привкусов, включений, изменений цвета, запаха и консистенции, свидетельствующих о ее порче.

6. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим гигиеническим нормативом, гигиеническим нормативом «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», а также другими гигиеническими нормативами, устанавливающими иные требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

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

8. Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в настоящем гигиеническом нормативе, должно осуществляться на основании информации об их применении. Оценка уровней содержания остаточных количеств пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве, производится в соответствии с гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

9. При производстве продовольственного (пищевого) сырья, предназначенного для изготовления пищевой продукции для детского питания, запрещается применение следующих пестицидов (химическое название вещества дано с учетом продуктов распада):

альдрин и диэдрин, выраженный по диалдрину;

андрин;

галоксифоп (в сумме – галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу);

гексахлорбензол;

гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору;

дисульфотон (в сумме – дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотону);

нитрофен;

омэтоат;

тербуфос (в сумме – тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу);

фенсульфотон (в сумме – фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону);

фентин, выраженный по трифенилтин-катиону.

Указанные пестициды считаются неиспользованными, если их остаточные количества не превышают предела количественного определения методов анализа 0,003 мг/кг.

Остаточные количества пестицидов, не указанных в таблицах 12–16, 18, 23, не должны превышать 0,01 мг/кг.

Для переработанных продуктов детского питания для детей раннего возраста на основе злаковых и других пищевых продуктов для отдельных пестицидов либо их метаболитов установлены следующие максимально допустимые остаточные уровни:

деметон-S-метил/деметон-S-метил сульфон/оксидеметон-метил (отдельно либо комбинированно, выражено как деметон-S-метил) – 0,006 мг/кг;

кадусафос – 0,006 мг/кг;

пропинеб/пропиленэтиоуреа (сумма пропинеба и пропиленэтиоуреа) – 0,006 мг/кг;

фипонил (сумма фипронила и фипрэонил-десульфинил, выражено как фипронил) – 0,004 мг/кг;

этопрофос – 0,008 мг/кг.

10. Определение содержания в пищевой продукции ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для откорма, лечения и профилактики заболеваний продуктивных животных, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей, не указанных в таблицах 1–18, проводится на основании информации об их применении. Их остаточные количества должны соответствовать нормам, указанным в таблице 21.

11. Определение содержания диоксинов в пищевой продукции проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в пищевой продукции, ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду.

12. В пищевой продукции не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные заболевания или представляющих опасность для здоровья человека. Для пищевой продукции, для которой настоящим гигиеническим нормативом отсутствие патогенных микроорганизмов не установлено, их определение в массе (объеме) 25 г (куб. см) должно осуществляться при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией.

13. В мясе сыром (мясо крупного рогатого скота, свинина, баранина, конина) не допускается наличие возбудителей паразитарных заболеваний (финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцистов и токсоплазм).

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

15. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах, ягодах не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

16. Определение *Vibrio parahaemolyticus* должно проводиться во всех видах доброкачественной готовой рыбной продукции из морской рыбы при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией. При этом наличие *Vibrio parahaemolyticus* не допускается в количестве более 10 колониеобразующих единиц (далее – КОЕ) в 1 г пробы пищевой продукции.

17. Определение бактерий рода *Yersinia* должно проводиться в сухих овощах, картофеле и продуктах их переработки, изделиях из сырых овощей, овощах и фруктах нарезанных, бланшированных, в том числе замороженных, при ухудшении

эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией. При этом бактерии рода *Yersinia* не допускаются в 25 г пробы пищевой продукции.

18. Биологически активные вещества, компоненты пищи и пищевые продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении БАД, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека.

19. Биологически активные вещества, компоненты пищи и пищевые продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении БАД, пищевой продукции для питания спортсменов, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и содержать наркотических средств, психотропных, ядовитых, сильнодействующих, допинговых веществ, определенных законодательством.

20. Содержание биологически активных веществ в суточной дозе БАД для взрослых, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15 процентов адекватного уровня потребления и не превышать верхнего допустимого уровня их потребления согласно таблице 22.

Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе БАД для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50 процентов от величины норм физиологических потребностей в указанных веществах согласно законодательству, для детей старше 3 лет не должна превышать для витаминов А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) – 100 процентов, для других жирорастворимых и водорастворимых витаминов, иных минеральных веществ – 200 процентов от величины норм физиологических потребностей в указанных веществах в соответствии с законодательством.

21. Для использования при изготовлении БАД не допускаются:

21.1. растения и продукты их переработки, представляющие опасность для жизни и здоровья человека, указанные в таблице 24;

21.2. органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи 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 брыжейку 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;

21.3. 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;

21.4. объекты животного происхождения:

божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело;

скорпион (*Scorpiones* L.), все тело;

шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело;

21.5. биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания, – аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений;

21.6. гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности;

21.7. ткани и органы человека;

21.8. микроорганизмы, вызывающие заболевания либо способные осуществлять или опосредовать передачу 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;

беспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*;

21.9. жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе:

рода *Candida*;

актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов;

высшие грибы, относящиеся к ядовитым и не съедобным в соответствии с законодательством.

Для изготовления пищевой продукции, а также БАД с применением сырья животного происхождения должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в том числе бычьей губчатой энцефалопатии) в стране изготовителя этих компонентов.

22. Содержание биологически активных веществ в составе БАД на основе растительного сырья, для которых согласно таблице 22 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины разовой терапевтической дозы этих веществ, определенной для их применения в качестве лекарственных средств.

При производстве отдельных категорий пищевых продуктов используются формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ, указанные в таблице 25.

23. Пищевая продукция для детского питания должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом возраста и быть безопасной для его здоровья.

Для производства детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста, БАД для детей от 3 до 14 лет используется лекарственное растительное сырье, указанное в таблице 26.

24. Пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе пищевая продукция для энтерального, диабетического питания, низколактозная (безлактозная), без отдельных аминокислот (или с их низким содержанием) и другая, должна удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска и патогенеза заболеваний, соответствовать требованиям настоящего гигиенического норматива, других гигиенических нормативов, устанавливающих требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

25. Содержание сахаров (сумма моно- и дисахаридов) в пищевой продукции диабетического питания должно быть снижено (по сравнению с аналогичной, не предназначенной для диабетического питания) до уровня, составляющего не более 5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или не более 2,5 г на 100 мл для жидкой пищевой продукции.

26. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, пищевой продукции для питания беременных и кормящих женщин.

27. Не допускается использование продовольственного сырья, содержащего генетически модифицированные организмы (далее – ГМО) и (или) компоненты,

полученные из ГМО, для производства пищевой продукции для беременных и кормящих женщин, пищевой продукции для детского питания.

28. Состав и условия применения заменителей соли должны соответствовать требованиям, содержащимся в таблице 27. Допускается использование коллоидного кремния и силиката кальция в количестве не более 1 процента от массы смеси заменителей (индивидуально или в комбинации), наполнителей (сахар, мука зерновых и другое).

29. Содержание натрия в заменителях соли не должно превышать 120 мг/100 г массы смеси заменителей соли.

30. При производстве пищевых продуктов (за исключением сыров и молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, продуктов переработки океанических рыб и морепродуктов) должна использоваться только йодированная соль.

31. Специализированная пищевая продукция без глютена должна состоять или быть изготовлена из одного или более компонентов, которые не содержат пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов (полученные путем их скрещивания), и (или) должна состоять или быть изготовлена специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов. Уровень глютена в готовой к употреблению продукции должен составлять не более 20 мг/кг.

32. Специализированная пищевая продукция с низким содержанием глютена должна состоять или быть изготовлена специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов. Уровень глютена в готовой к употреблению продукции должен составлять более 20 мг/кг, но не более 100 мг/кг.

33. При производстве тонизирующих напитков в качестве источников тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты), чай, кофе, гуарану, мате, а также лекарственные растения и их экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк). В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонизирующих веществ (компонентов), тонизирующих слабоалкогольных напитков – не более одного.

34. При производстве (изготовлении) тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

Содержание кофеина в тонизирующих напитках не должно превышать 400 мг/куб. дм.

35. Скоропортящаяся пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, за исключением изготавливаемой объектами общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания, должна выпускаться только в фасованном виде в мелкоштучной упаковке для разового потребления.

36. Маркировка пищевой продукции должна содержать сведения, установленные техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза и законодательством Республики Беларусь, в том числе:

наименование;

состав, за исключением случаев, предусмотренных техническими нормативными правовыми актами в области технического нормирования и стандартизации на отдельные виды пищевой продукции;

наименование и место нахождения изготовителя;

дату изготовления;

срок годности;

условия хранения. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются также условия хранения после вскрытия упаковки;

рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции, в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей;

показатели пищевой ценности.

37. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны сопровождаться информацией «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией».

38. При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E).

39. В составе пищевой продукции указываются независимо от их количества следующие компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), БАД, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:

арахис и продукты его переработки;
аспартам и аспартам-ацесульфам соль;
горчица и продукты ее переработки;
диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;

злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
кунжут и продукты его переработки;
люпин и продукты его переработки;
моллюски и продукты их переработки;
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
орехи и продукты их переработки;
ракообразные и продукты их переработки;
рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
сельдерей и продукты его переработки;
соя и продукты ее переработки;
яйца и продукты их переработки.

40. За исключением случаев, указанных в пункте 39 настоящего гигиенического норматива, не относятся к компонентам (в том числе к пищевым добавкам, ароматизаторам) и не подлежат указанию в составе пищевой продукции:

вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ;

вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции, содержащей такие компоненты;

технологические вспомогательные средства, используемые при производстве определенной пищевой продукции;

вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ.

41. Непосредственно после указания состава пищевой продукции, содержащей подсластители-сахароспирты, должна приводиться надпись «Содержит подсластитель

(подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».

Сведения об аллергенных свойствах компонентов, предусмотренных в пункте 39 настоящего гигиенического норматива, не требуется указывать за исключением сведений об аспартаме и аспартам-ацесульфата соли, при использовании которых при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись «Содержит источник фенилаланина».

42. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена» в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен, или глютен был удален согласно пунктам 31 и 32 настоящего гигиенического норматива.

43. В случаях, если указанные в пункте 39 настоящего гигиенического норматива компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.

44. Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102), должна указываться предупреждающая надпись «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». Исключение составляют алкогольные напитки и пищевые продукты, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц.

45. Для отдельных видов пищевой продукции, в том числе пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, другой специализированной пищевой продукции, пробиотических продуктов, пищевых добавок, БАД и другой продукции, указываются:

область применения – для пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, другой специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, ароматизаторов, БАД;

категории лиц, для которых предназначена специализированная пищевая продукция, и (или) сведения об изменении состава для пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

рекомендации по использованию, применению, противопоказания к использованию (при необходимости), способы приготовления (при необходимости);

обязательная информация «Не является лекарственным средством» – для БАД;

информация «Специализированная пищевая продукция для питания спортсменов», рекомендуемые дозировки, условия и длительность применения – для специализированной пищевой продукции для питания спортсменов, имеющей заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящей из набора пищевых веществ (нутриентов) или отдельных их видов.

46. Информация о пищевой ценности пищевой продукции включает следующие показатели:

энергетическая ценность (калорийность);

количество белков, жиров, углеводов;

количество витаминов и минеральных веществ.

47. Пищевая ценность жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевой продукции в сыром виде (грибы, продукты убоя продуктивных животных и птицы, рыба, овощи (включая картофель), фрукты (включая ягоды), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, пищевых добавок, ароматизаторов, чая может не указываться, если иное не установлено техническими нормативными правовыми актами на данные виды пищевой продукции. Пищевая ценность других видов

пищевой продукции может не указываться в случаях, предусмотренных техническими нормативными правовыми актами на отдельные виды пищевой продукции.

48. Пищевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на 100 г или 100 мл и (или) на одну порцию (определенное количество пищевой продукции, указанное как одна порция, при обязательном указании количества такой порции) пищевой продукции.

49. Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях либо в кратных или дольных единицах указанных величин.

50. Количество пищевых веществ, в том числе белков, жиров, углеводов, в пищевой продукции должно быть указано в граммах либо в кратных или дольных единицах указанных величин.

51. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно быть указано в единицах величин Международной системы единиц (СИ) (миллиграммах или микрограммах) или в иных единицах величин в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

52. Количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должны указываться, если их количество в 100 г или 100 мл либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии. В иных случаях количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя.

53. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве. В иных случаях количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции может указываться, если их количество в 100 г или 100 мл либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 и более процентов величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах.

54. Рекомендуемые уровни суточного потребления взрослым человеком основных пищевых веществ, указываемые в маркировке пищевой продукции, предусмотрены в таблице 28.

Для указания показателей пищевой ценности пищевой продукции, предназначенной для отдельных категорий потребителей, расчет ведется по средней величине норм физиологических потребностей в пищевых веществах для соответствующей категории потребителей согласно законодательству, если такая потребность установлена.

55. Для БАД в отношении веществ, источником которых являются данные БАД, а для обогащенной пищевой продукции – в отношении веществ, использованных для обогащения такой пищевой продукции, дополнительно должна быть указана пищевая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в соответствии с таблицей 28.

56. Для пищевой продукции для питания спортсменов должна быть указана пищевая и энергетическая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в соответствии с таблицей 28.

57. На заменителях соли должно быть указано «Заменитель соли с низким содержанием натрия» или «Диетическая соль с низким содержанием натрия». Должен содержаться полный список ингредиентов, а также количество катионов (натрия, калия, кальция, магния, аммония и холина) в 100 г заменителя соли.

58. Для пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания с низким содержанием натрия (за исключением заменителей соли) необходимо указывать:

наличие заменителей соли – при использовании заменителей соли;

суммарное содержание калия, выраженное в миллиграммах катиона на 100 г пищевой продукции, – при использовании заменителя соли, полностью или частично состоящего из соли калия.

59. Для пищевой продукции, приготовление которой должно осуществляться потребителями, значения показателей пищевой ценности пищевой продукции указываются без учета ее дальнейшего приготовления.

60. Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.

61. При определении энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции должны использоваться коэффициенты пересчета энергетической ценности основных пищевых веществ пищевой продукции в их энергетическую ценность (калорийность) в соответствии с таблицей 29.

Допускаются отклонения действительных показателей пищевой ценности молочной продукции от указанных на ее упаковке или этикетке в пределах, предусмотренных в таблице 30.

62. При определении содержания углеводов в пищевой продукции учитывается их количество, содержащееся в пищевой продукции (за исключением пищевых волокон) и участвующее в обмене веществ в организме человека, а также количество подсластителей-сахароспиртов.

63. При определении количества витамина А и провитамина А используется переводной коэффициент из расчета, что 1 мкг ретинола или ретинолового эквивалента соответствует 6 мкг бета-каротина.

64. Информация об отличительных признаках пищевой продукции указывается на добровольной основе.

65. Информация о специальных питательных свойствах, лечебном, диетическом или профилактическом назначении пищевых продуктов, о показаниях и противопоказаниях к применению отдельными возрастными группами, а также при отдельных видах заболеваний должна согласовываться с Министерством здравоохранения в порядке, установленном законодательством об административных процедурах.

66. При указании информации об отличительных признаках пищевой продукции необходимо соблюдать условия, предусмотренные в таблице 31. Не указанная в таблице 31 информация об отличительных признаках пищевой продукции может быть использована в маркировке пищевой продукции при соблюдении требований, указанных в пункте 65 настоящего гигиенического норматива, в порядке, установленном законодательством.

67. При указании информации об отличительных признаках пищевой продукции в части ее пищевой ценности необходимо также указывать количество соответствующих пищевых веществ, определяющих ее пищевую ценность.

68. Указываемые сроки введения в питание детей раннего возраста основных продуктов и блюд прикорма* промышленного выпуска не должны быть менее следующих сроков:

* Под сроком введения продуктов и блюд прикорма в питание детей раннего возраста понимается минимальный возраст, с которого она могут быть использованы в питании детей.

Для пищевых продуктов, в состав которых входят не указанные в пункте 68 виды продовольственного сырья и пищевых продуктов, срок введения прикорма (показания, противопоказания к применению отдельными возрастными группами населения) согласовывается Министерством здравоохранения в порядке, установленном законодательством об административных процедурах.

68.1. продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе (безмолочные и молочные каши):

безглютеновые монокомпонентные каши: рисовая, гречневая – для детей старше 4 месяцев жизни;

безглютеновые каши: кукурузная и ее смесь с рисовой или гречневой; глютенсодержащие каши: пшеничная, манная, овсяная, толокняная и другие; растворимое печенье – для детей старше 5 месяцев жизни;

безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси трех и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18 процентов пшена по массе продукта), – для детей старше 6 месяцев жизни;

каши типа «мюсли» – для детей старше 9 месяцев жизни;

каши с дополнительными компонентами:

с фруктовыми – в соответствии со сроками, приведенными в подпункте 68.2 настоящего пункта;

с медом – для детей старше 9 месяцев жизни;

с какао – для детей старше 9 месяцев жизни;

68.2. продукты прикорма на плодоовощной основе:

68.2.1. соки и нектары фруктовые, фруктово-овощные и овощные:

яблочный, грушевый соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью) – для детей старше 4 месяцев жизни;

сливовый, персиковый, абрикосовый, морковный соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью), сокосодержащий напиток на основе чернослива – для детей старше 4 месяцев жизни;

соки монокомпонентные, смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, тыквы и других – для детей старше 5 месяцев жизни;

смешанные (поликомпонентные) соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20 процентов – для детей старше 5 месяцев жизни;

соки монокомпонентные, смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из цитрусовых (мандаринов, апельсинов, грейпфрутов), дыни, тропических плодов (ананасов, бананов, манго), клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков) и другого – для детей старше 6 месяцев жизни;

соки монокомпонентные, смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы – для детей старше 8 месяцев жизни;

виноградный осветленный сок – для детей старше 9 месяцев;

68.2.2. пюреобразные продукты на фруктовой и фруктово-овощной основе:

монокомпонентные пюреобразные продукты из яблок, груш, слив, персиков, абрикосов – для детей старше 4 месяцев жизни;

моно- и поликомпонентные пюреобразные продукты из плодов, ягод и овощей, включая пюре из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, – для детей старше 5 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты с включением цитрусовых, манго, бананов, земляники и клубники – для детей старше 6 месяцев жизни;

моно- и поликомпонентные пюреобразные продукты из папайи, киви, маракуйи, гуавы – для детей старше 8 месяцев жизни;

пюре фруктово-зерновые, фруктово-молочные, в том числе фруктово-йогуртные (с содержанием йогурта не больше 20 процентов), и другие комбинированные пюре – для детей старше 6 месяцев жизни;

68.2.3. пюреобразные продукты на овощной основе:

монокомпонентные пюреобразные продукты из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, сладкого картофеля, моркови – для детей старше 4 месяцев жизни;

моно- и поликомпонентные пюреобразные продукты, включая пюре из тыквы, свеклы, капусты белокочанной, – для детей старше 5 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением томатов – для детей старше 6 месяцев жизни;

пюре овоще-зерновые, овоще-молочные, в том числе овоще-йогуртные (с содержанием йогурта не больше 20 процентов), и другие комбинированные пюре – для детей старше 6 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением зеленого горошка – для детей старше 7 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением шпината – для детей старше 8 месяцев жизни;

68.3. продукты прикорма на мясной основе:

из говядины, конины, свинины, баранины, курицы, индейки, кролика – для детей старше 6 месяцев жизни;

пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык) – для детей старше 8 месяцев жизни;

68.4. продукты прикорма на рыбной основе из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб – для детей старше 8 месяцев жизни;

68.5. продукты прикорма на растительной основе с мясом и на мясо-растительной основе:

в соответствии с ассортиментом и сроками введения овощей и мясных продуктов, указанных в подпунктах 68.2 и 68.3 настоящего пункта, с добавлением укропа и тмина – для детей старше 6 месяцев жизни;

поликомпонентные пюре, в которые могут входить лук, чеснок, бобовые, сельдерей, петрушка, – для детей старше 8 месяцев жизни;

поликомпонентные пюре, в которые могут включаться сладкий и белый перец, лавровый лист, – для детей старше 9 месяцев жизни;

поликомпонентные пюре, в которые могут включаться базилик, кориандр, душистый перец, – для детей старше 10 месяцев жизни;

68.6. продукты прикорма на растительной основе с рыбой в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, указанных в пунктах 68.2, 68.4 и 68.5 настоящего пункта, – для детей старше 8 месяцев жизни;

68.7. творог и продукты на его основе – для детей старше 6 месяцев жизни;

68.8. неадаптированные кисломолочные продукты для детского питания (кефир, йогурт и другие) – для детей старше 8 месяцев жизни;

68.9. детские травяные чаи (по рекомендации врача):

чаи гранулированные на основе сахаров с включением экстрактов одного или нескольких (не более 5) видов трав и сухих плодов – для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения компонентов, указанных в подпункте 68.2 настоящего пункта);

монокомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах, включающие укроп, фенхель или ромашку, – для детей старше одного месяца жизни;

моно- и поликомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах (не более 5 видов трав и сухих плодов) – для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения для компонентов, указанных в подпункте 68.2 настоящего пункта).

69. В зависимости от степени измельчения продуктов и блюд прикорма устанавливаются следующие сроки их введения в питание детей раннего возраста:

69.1. пюреобразные продукты фруктовые, фруктово-овощные и овощные различной степени измельчения:

гомогенизированные (количество частиц мякоти размером 0,15 мм не более 30 процентов, из них количество частиц размером выше 0,3 мм не более 7 процентов от общего количества частиц) – для детей старше 4 месяцев жизни;

протертые (размер частиц не более 0,4 мм) и крупноизмельченные (размер частиц 2–5 мм) – для детей старше 6 месяцев жизни;

69.2. консервы мясные, мясо-растительные и на растительной основе с мясом различной степени измельчения:

гомогенизированные (размер частиц до 0,3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 0,4 мм) – для детей старше 6 месяцев жизни;

пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 3 мм) – для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 5 мм) – для детей старше 9 месяцев жизни;

69.3. рыборастворительные консервы различной степени измельчения:
 пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 3 мм) – для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 5 мм) – для детей старше 9 месяцев жизни.

70. На потребительской и транспортной упаковке нефасованной масложировой продукции, в том числе маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, включая жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперированные нелауринового типа, заменители масла какао нетемперированные лауринового типа, должна быть указана информация о максимальном содержании в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и о содержании транс-изомеров жирных кислот.

71. При указании на упаковке пищевой продукции информации о содержании транс-изомеров жирных кислот значения приводятся в процентах от содержания жира в продукте.

72. Если во внешнеторговом договоре определены иные требования к безопасности и пищевой ценности продукции, чем те, которые установлены в настоящем гигиеническом нормативе, пищевая продукция, экспортируемая Республикой Беларусь, должна соответствовать требованиям, содержащимся во внешнеторговом договоре.

73. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем в соответствии с законодательством.

74. Для целей настоящего гигиенического норматива используются основные термины и их определения в значениях, установленных законодательством Республики Беларусь, а также актами, составляющими право Евразийского экономического союза.

Таблица 1

Показатели безопасности для мяса и мясопродуктов, птицы, яиц и продуктов их переработки

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. Мясо парное, охлажденное и замороженное, полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	антибиотики (кроме диких животных):		
	левомецитин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) (далее – тетрациклиновая группа)	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
гексахлорциклопексан (далее – ГХЦГ) (α-, β-, γ-изомеры)		0,1	

	дихлордифенил-трихлорэтан (далее – ДДТ) и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	говядина, баранина
		0,000 001	свинина
1.1. мясо:	микробиологические показатели:		
парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (далее – КМАФАнМ), колониеобразующих единиц (далее – КОЕ)/г, не более	10	
	бактерии группы кишечной палочки (далее – БГКП) (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускается	
охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> : в 0,1 г	не допускается	для продукции со сроком годности более 7 суток
	в 1,0 г	не допускается	для сырья, используемого при производстве продукции детского, диетического лечебного и профилактического питания
охлажденное в отрубях, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускается	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
1.2. мясо замороженное продуктивных животных:	микробиологические показатели:		
в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускается	
блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускается	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

мясо механической обвалки (дообвалки)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	пробоподготовка без фламбирования поверхности
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	пробоподготовка без фламбирования поверхности
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	пробоподготовка без фламбирования поверхности
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.3. полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в том числе в маринаде:	микробиологические показатели:		
крупнокусковые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
мелкокусковые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4. полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленые (охлажденные, замороженные):	микробиологические показатели:		
формованные, в том числе панированные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	для полуфабрикатов панированных со сроком годности более одного месяца
в тестовой оболочке, фаршированные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	для полуфабрикатов со сроком годности более одного месяца
фарш	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.5. полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
2. субпродукты продуктивных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, в том числе:	токсичные элементы: свинец	0,6	
		1,0	почки
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		1,0	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки
	антибиотики (кроме диких животных):		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 006	печень и продукты из нее
2.1. субпродукты продуктивных животных, охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная и другие	микробиологические показатели: патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
2.2. кровь пищевая	микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
2.3. продукты переработки крови:	микробиологические показатели:		
альбумин пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
	Proteus в 1 г	не допускаются	
сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
3. жир-сырец говяжий, свиной, согласно таблице 7 бараний и других продуктивных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него			
4. колбасные изделия, продукты из мяса всех видов продуктивных животных мясные (мясосодержащие), кулинарные изделия мясные (мясосодержащие), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
антибиотики (кроме диких животных):			
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
пестициды:			
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	из говядины, баранины
		0,000 001	из свинины
нитрозамины:			
	сумма N-нитрозодиметиламина и N-нитрозодиэтиламина (далее – сумма НДМА и НДЭА)	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
4.1. колбасные изделия и продукты из мяса продуктивных животных мясные (мясосодержащие) сырокопченые и сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

4.2. колбасные изделия мясные микробиологические показатели:			
(мясосодержащие) полукопченые и варено-копченые	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
4.3. колбасные изделия мясные микробиологические показатели:			
(мясосодержащие) варено-копченые, полукопченые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
4.4. колбасные изделия мясные микробиологические показатели:			
мясные (мясосодержащие) вареные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
L. monocytogenes в 25 г	не допускаются		
4.5. колбасные изделия мясные микробиологические показатели:			
(мясосодержащие) вареные нарезанные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	для сервировочной нарезки
		2,5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
4.6. продукты из мяса мясные микробиологические показатели:			
(мясосодержащие) вареные – окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме и другие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

4.7. продукты из мяса мясные (мясосодержащие) варено-копченые: микробиологические показатели:

окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются
щекovina (баки), рулька	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются

4.8. продукты из мяса мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются

4.9. продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, запеченные, копчено-запеченные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	для сервировочной нарезки	
	$2,5 \times 10^3$		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г		не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г		не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г		не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

4.10. кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные: микробиологические показатели:

мясные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^3
мясосодержащие	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются

	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
5. продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и другое) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1,0	почки
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		1,0	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки
	бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	антибиотики (кроме диких животных):		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1		
ДДТ и его метаболиты	0,1		
диоксины (в пересчете на жир)	0,000 006	печень и продукты из нее	
5.1. кровяные изделия	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии:		
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
5.2. зельцы, сальтисоны	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
5.3. колбасы ливерные	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии:		
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
5.4. паштеты	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> :		
	в 0,1 г	не допускаются	
	в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
5.5. желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливное и другие)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> :		
	в 0,1 г	не допускаются	
	в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
6. консервы мясные, мясо-растительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		1,0	для консервов в сборной жестяной упаковке

мышьяк	0,1	
кадмий	0,05	
	0,1	для консервов в сборной жестяной упаковке
ртуть	0,03	
олово	200,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
антибиотики:		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,002	для консервов с добавлением нитрита натрия
нитраты	200	для мясорастительных с овощами
диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	говядина, баранина
	0,000 001	свинина

6.1. консервы пастеризованные микробиологические показатели:

микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с таблицей 19

6.2. консервы стерилизованные микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19

7. консервы из субпродуктов, токсичные элементы:

в том числе паштетные (все виды продуктивных и промысловых животных)

свинец	0,6	
	1,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
мышьяк	1,0	
кадмий	0,3	
	0,6	почки
ртуть	0,1	
	0,2	почки
олово	200,0	для консервов в сборной жестяной упаковке

	хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
	нитрозамины – НДМА и НДЭА	0,002	
	антибиотики (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 006	печень и продукты из нее
	микробиологические показатели – стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19		
8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	токсичные элементы – в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	антибиотики (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	говядина, баранина
		0,000 001	свинина
	нитрозамины – НДМА и НДЭА	0,002	
8.1. сухие мясные (мясосодержащие) продукты	микробиологические показатели		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	2,5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

9. мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи), в том числе:	токсичные элементы:			
	свинец		0,5	
	мышьяк		0,1	
	кадмий		0,05	
	ртуть		0,03	
	антибиотики (кроме дикой птицы):			
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг	
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг	
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг	
	пестициды:			
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)		0,1		
ДДТ и его метаболиты		0,1		
диоксины (в пересчете на жир)		0,000 002	домашняя птица	
9.1. тушки и мясо птицы: охлажденное	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются		
	Proteus:			
	в 0,1 г	не допускается	для продукции со сроком годности более 7 суток	
	в 1,0 г	не допускается	для сырья, используемого при производстве продукции детского, диетического лечебного и профилактического питания	
	замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1×10^5
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
		L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются		
9.2. полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:	микробиологические показатели:			
	мясокостные, бескостные без панировки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1×10^5
		БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
		патогенные, том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1×10^6
		БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
		L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

мясо кусковое бескостное в блоках	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
9.3. полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):	микробиологические показатели:		
в тестовой оболочке	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в натуральной оболочке, в том числе купаты	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленые фаршем)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
9.4. мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
9.5. кожа птицы	микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	антибиотики (кроме дикой птицы) :		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа, бацитрацин	не допускаются	<0,01 мг/кг <0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	

	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 006	печень домашней птицы
10.1. субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
11. колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	антибиотики (кроме дикой птицы) :		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1		
ДДТ и его метаболиты	0,1		
диоксины (в пересчете на жир)	0,000 002	домашняя птица	
11.1. колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
11.2. колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

11.3. колбасные изделия:	микробиологические показатели:		
полукопченые:	БГКП (колиформы) в 1,0	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
11.4. вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и другие)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек
11.5. варено-копченые колбасы	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
11.6. тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
11.7. тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
11.8. кулинарные изделия из рубленого мяса	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускается	
11.9. готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:	микробиологические показатели		
жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускается	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
из рубленого мяса с соусами и (или) с гарниром	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускается	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
12. мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и другие), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	антибиотики (кроме дикой птицы) :		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг

	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 006	печень домашней птицы
12.1. паштеты из мяса птицы, в том числе с использованием птичьих потрохов	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
12.2. паштеты из птичьей печени	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
12.3. желированные продукты из птицы – зельцы, студни, заливное и другое, в том числе ассорти с использованием мяса продуктивных животных	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
12.4. ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
13. консервы из мяса птицы и мясорастительные, в том числе паштетные и фаршевые, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,6	паштетные
		1,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	0,1	
		1,0	паштетные

	кадмий	0,05	
		0,3	паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной упаковке
	ртуть	0,03	
		0,1	паштетные
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	антибиотики (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 002	домашняя птица
	нитраты	200	мясорастительные
13.1. консервы пастеризованные из мяса птицы	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
13.2. консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в том числе паштеты	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
14. продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	антибиотики (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 002	домашняя птица
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,002	

14.1. фарш цыплят сублимационной сушки	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
14.2. фарш куриный тепловой сушки	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
14.3. сушеные продукты из мяса птицы	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
15. яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	яйца куриные и продукты из них
15.1. яйцо куриное диетическое, перепелиное	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 125 г	не допускаются	не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках

15.2. яйцо куриное столовое и других видов птицы	микробиологические показатели				
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³		
		БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются		
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 125 г	не допускаются	не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках	
15.3. яичные продукты жидкие:	смеси яичные для омлета, фильтрованные пастеризованные	микробиологические показатели:			
			КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
			БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
			S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
			Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	замороженные – меланж, желток, белок, в том числе с солью или сахаром, смеси для омлета		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
			КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁵	
			БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
			Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
			S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
16. яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток), в том числе:	токсичные элементы:				
			свинец	3,0	
			мышьяк	0,6	
			кадмий	0,1	
		ртуть	0,1		
		антибиотики в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте:			
		левомецетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг	
		тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг	
		бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг	
		пестициды – в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте:			
		ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1		
		ДДТ и его метаболиты	0,1		
		диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	яйца куриные и продукты из них	
16.1. яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	микробиологические показатели:				
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴		
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
		S. aureus, в 1,0 г	не допускаются		
		Proteus, в 1,0 г	не допускаются		
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		

16.2. меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
16.3. яичные продукты сублимационной сушки:	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	желток	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
		S. aureus, в 1,0 г	не допускаются
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	белок, альбумин	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
		S. aureus, в 1,0 г	не допускаются
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	17. яичный белок (альбумин) сухой	токсичные элементы:	
свинец		0,5	
мышьяк		0,2	
кадмий		0,05	
ртуть		0,03	
антибиотики: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте:			
левомицетин (хлорамфеникол)		не допускаются <0,0003 мг/кг	
тетрациклиновая группа		не допускаются <0,01 мг/кг	
бацитрацин		не допускаются <0,02 мг/кг	
пестициды – в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)		0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1		
микробиологические показатели:			
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴		
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
S. aureus, в 1,0 г	не допускаются		
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Их максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

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

Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)

Конгенер 1	Величина ТЭ 2
1. 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
2. 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

Таблица 2

Показатели безопасности для молока, молочных, молочных составных продуктов, некоторых компонентов

Наименование продукции 1	Показатели 2	Допустимые уровни, мг/кг, не более 3	Примечание 4
1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, в том числе:			
	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг

	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,05	
		1,25	сливки в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
		1,0	сливки в пересчете на жир
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	ингибирующие вещества	не допускаются	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	
	меламин	не допускается	<1 мг/кг
1.1. молоко сырое сорта «экстра»	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 куб. см, не более	3 x 10 ⁵	
1.2. молоко сырое высшего сорта	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	3 x 10 ⁵	
	общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность методом пробы на редуктазу), КОЕ/куб. см, не более	3 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 куб. см, не более	4 x 10 ⁵	
1.3. молоко сырое первого сорта	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	5 x 10 ⁵	
	общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность методом пробы на редуктазу), КОЕ/куб. см, не более	5 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 куб. см, не более	5 x 10 ⁵	
1.4. молоко сырое обезжиренное	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	5 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
1.5. сливки сырые	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	5 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	

2. Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания:	токсичные элементы:			
	свинец	0,1		
	мышьяк	0,05		
	кадмий	0,03		
	ртуть	0,005		
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005		
	антибиотики:			
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг	
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг	
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг	
	пестициды:			
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05		
		1,25	сливки и сметана в пересчете на жир	
	ДДТ и его метаболиты	0,05		
	1,0	сливки, сметана в пересчете на жир		
диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003			
меламин	не допускается	< 1 мг/кг		
перекисное число	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира	сливки стерилизованные		
2.1. питьевое молоко, молочный напиток, в том числе в потребительской упаковке, включая обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками, в том числе:	микробиологические показатели:			
	пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵	
		БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
		S. aureus в 1 г (куб. см)	не допускаются	
		L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	требования промышленной стерильности:		
			после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;	
			после термостатной выдержки допускаются изменения:	
			титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;	
	КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб. см (г)			

ультрапастеризованные (без асептического розлива)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	100
	БГКП (колиформы) в 10 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 100 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 10 г (куб. см)	не допускаются
топленые	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются
	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	2,5 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
2.2. молоко питьевое, молочный напиток, в том числе во флягах и цистернах	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются
	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	2x10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
2.3. сливки и продукты на их основе, в том числе в потребительской упаковке, пастеризованные	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются
	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
2.4. сливки и продукты на их основе, в том числе в потребительской упаковке, стерилизованные	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются
	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются
	требования промышленной стерильности:	
	после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;	
после термостатной выдержки допускаются изменения:		
титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;		
КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб. см (г)		

2.5. сливки и продукты на их основе, в том числе в потребительской упаковке, обогащенные	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются
2.6. сливки и продукты на их основе, в том числе в потребительской упаковке, взбитые	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
2.7. сливки и продукты на их основе, в том числе во флягах, цистернах	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	2x10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
2.8. напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются
2.9. продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в том числе: со сроком годности не более 72 часов: без компонентов	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются
со сроком годности не более 72 часов: без компонентов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/куб. см (г), не менее	1 x 10 ⁷
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются

с компонентами	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/куб. см (г), не менее	1 x 10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов:			
без компонентов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/куб. см (г), не менее	1 x 10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/куб. см (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности не менее 1 x 10 ⁴ для айрана и кефира, не менее 1 x 10 ⁵ для кумыса, а также допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске
с компонентами	плесени, КОЕ/куб. см (г), не более	50	
	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/куб. см (г), не менее	1 x 10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/куб. см (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности не менее 1 x 10 ⁴ для айрана и кефира, не менее 1 x 10 ⁵ для кумыса, а также допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске
2.10. продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	плесени, КОЕ/куб. см (г), не более	50	
	бифидобактерии и (или) другие пробиотические микроорганизмы, КОЕ/куб. см (г), не менее	1 x 10 ⁶ в сумме	
	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/куб. см (г), не менее	1 x 10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/куб. см (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности не менее 1×10^4 для айрана и кефира, не менее 1×10^5 для кумыса, а также допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/куб. см (г), не более	50	
2.11. сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	молочнокислые микроорганизмы, 1×10^7 (для сметаны) КОЕ/куб. см (г), не менее		
	БГКП (колиформы):		
	в 0,001 г (куб. см)	не допускаются	сметана
	в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	термически обработанные после сквашивания сметанные продукты
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/куб. см (г), не более	50	для продуктов со сроком годности более 72 часов
	плесени, КОЕ/куб. см (г), не более	50	для продуктов со сроком годности более 72 часов
2.12. термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе:			
без компонентов	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/куб. см (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/куб. см (г), не более	50	
с компонентами	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/куб. см (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/куб. см (г), не более	50	

2.13. молочная сыворотка и пахта и продукты на их основе в потребительской упаковке пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются	
3. Творог и продукты на его токсичные элементы:			
основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания:	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	
	меламин	не допускается	<1 мг/кг
3.1. творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:			
творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультраfiltrации, сепарирования, зерненного творога), в том числе:	микробиологические показатели:		
со сроком годности не более 72 часов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (куб. см), не менее	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (куб. см), не менее	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	

замороженный	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры		
	творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в том числе:		
со сроком годности не более 72 часов	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры		
	со сроком годности более 72 часов	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
		S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
		дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50
		плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50
		микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
творог зерненный		БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
		S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
		дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры		

творог с компонентами,
творожная масса, сырки
творожные, в том числе:

со сроком годности не более 72 часов	БГКП (колиформы) в 0,001 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
со сроком годности более 72 часов	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50
замороженные	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50

творожные продукты,
в том числе:

со сроком годности не более 72 часов	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
со сроком годности более 72 часов	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50

	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры		
замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
3.2. термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, в сумме, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
3.3. альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
4. Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные, консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие:	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово	200	для консервированных в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	для консервированных в хромированной упаковке
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	

	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	
	меламин	не допускается	<1 мг/кг
4.1. молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты и сгущенные продукты, стерилизованные	<p>требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 6 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>после термостатной выдержки не допускаются изменения:</p> <p>титруемой кислотности;</p> <p>в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов.</p> <p>Дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов</p>		
4.2. молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской упаковке, в том числе с компонентами и без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	2 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
4.3. молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной упаковке	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	4 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
4.4. пахта, сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
4.5. продукты молочные составные сгущенные с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	3,5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
4.6. молоко сгущенное и концентрированное в транспортной упаковке, в том числе во флягах, цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	

5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт):	токсичные элементы:		
	свинец		0,1
	мышьяк		0,05
	кадмий		0,03
	ртуть		0,005
	микотоксины – афлатоксин М ₁		0,0005
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг	
пестициды (в пересчете на жир):			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)		1,25	
ДДТ и его метаболиты		1,0	
диоксины (в пересчете на жир)		0,000 003	
меламин	не допускается	< 1 мг/кг	
5.1. продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное)	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более		5 x 10 ⁴
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
5.2. молоко коровье сухое, в том числе для:	непосредственного употребления	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴
		БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
промышленной переработки	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более		1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
5.3. напитки сухие молочные	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более		1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более		50

5.4. сливки сухие и сливки сухие с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	7 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
5.5. сыворотка молочная сухая	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г/куб. см	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
5.6. смеси сухие для мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	для мягкого мороженого
5.7. продукты кисломолочные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
5.8. пахта, заменители цельного молока (сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	

	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	
	меламин	не допускается	< 1 мг/кг
в том числе концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков сухие:			
казеинаты пищевые	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
концентрат сывороточный белковый	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
концентрат казеина	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	2,5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
белок молочный, казеины	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 50 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	10	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50	

сахар молочный рафинированный	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
концентрат лактулозы	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 50 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
7. Сыры, молочкосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, сырные пасты, соусы	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	
стафилококковые энтеротоксины, в 125 г	не допускаются	в 5 образцах массой по 25 г каждый (при обнаружении S.aureus в нормируемой массе продукта)	

в том числе сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы:	микробиологические показатели:			
сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, сывороточно-альбуминные) – без компонентов, с компонентами, копченые	БГКП (колиформы) в 0,001 г (куб. см)	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 0,001 г (куб. см)	не допускаются		
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются		в сырах мягких и рассольных <i>L. monocyto-genes</i> не допускаются в 5 образцах массой по 25 г каждый
сыры и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленые без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5×10^3		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются		
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	50		
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	50		
сыры и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра плавленые – с компонентами, копченые	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1×10^4		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются		
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100		
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100		
сырные соусы, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1×10^4		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются		
сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5×10^4		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются		

8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир:	показатели окислительной порчи:	2,5 °Кеттстофера	для масла и пасты с компонентами
	кислотность жировой фазы	3,5°Кеттстофера	
	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	с добавлением какао-продуктов
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с добавлением какао-продуктов
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для резервируемых продуктов
	железо	1,5	для резервируемых продуктов
	олово	200	для консервированных в сборной жестяной упаковке
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	
8.1. масло из коровьего молока – сливочное (сладкосливочное, кислосливочное, соленое, несоленое), в том числе:	микробиологические показатели:		
без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵	в кислосливочном масле не нормируется
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100 в сумме	
с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵	в кислосливочном масле не нормируется
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100
8.2. масло из коровьего молока – сливочное (сладкосливочное, кисломолочное, соленое, несоленое) стерилизованное	требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: кислотности жировой фазы не более чем на 0,5°Кеттстофера; титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 °Тернера; КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г (куб. см)	
8.3. масло топленое	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	200
8.4. масло сухое	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (куб. см)	не допускаются
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100 в сумме
8.5. молочный жир	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	200
8.6. паста масляная, в том числе:		
без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	2 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются

	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
9. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, в том числе:	показатели окислительной порчи:		
	перекисное число в жире, выделенном из продукта	10 ммоль активного кислорода/кг жира	
	кислотность жировой фазы	2,5 °Кеттстофера; 3,5 °Кеттстофера	для спреда с компонентами
	трансизомеры олеиновой кислоты	8 процентов	в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат
	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	с добавлением какао-продуктов
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с добавлением какао-продуктов
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для резервируемых продуктов
	железо	1,5	для резервируемых продуктов
	никель	0,7	для продуктов с гидрогенизированным жиром
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	

	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 002	
9.1. сливочно-растительный спред	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
9.2. сливочно-растительная топленая смесь	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	200	
10. Мороженое из всех видов молока и на молочной основе (мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого, другое), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000 003	
	меламин	не допускается	< 1 мг/кг
10.1. закаленное, в том числе с компонентами	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	

10.2. мягкое, в том числе с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
10.3. жидкие смеси для мягкого мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	3 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
10.4. мороженое кисломолочное	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (куб. см), не менее	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров:	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	для жидких (в том числе замороженных)
		1,0	для сухих
	мышьяк	0,05	для жидких (в том числе замороженных)
		0,2	для сухих
	кадмий	0,03	для жидких (в том числе замороженных)
		0,2	для сухих
11.1. закваски для кефирного продукта симбиотические (жидкие), закваски для кефира на кефирных грибках	микробиологические показатели:		
	количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (куб. см), не менее	1 x 10 ⁸	
	БГКП (колиформы) в 3,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 100 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 10 г (куб. см)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	5	
дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не менее	1 x 10 ⁴		

11.2. закваски из чистых культур жидкие, в том числе замороженные	количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (куб. см), не менее	1 x 10 ⁸ 1 x 10 ¹⁰	для заквасок концентрированных
	БГКП (колиформы) в 10,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 100 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 10 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	5	
11.3. закваски из чистых культур сухие	количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (куб. см), не менее	1 x 10 ⁹ 1 x 10 ¹⁰	для заквасок концентрированных
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г (куб. см)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	5	
12. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры:	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	
	антибиотики:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	12.1. питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)		не допускаются	
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)		не допускаются	
сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г		не допускаются	
13. Ферментные препараты молокосвертывающие, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	3,0	
	микотоксины:		для ферментных препаратов грибного происхождения

	афлатоксин В1	не допускается	<0,00 015
	зеараленон	не допускается	<0,005
	Т-2 токсин	не допускается	<0,05
	охратоксин А	не допускается	<0,0005
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	антибиотическая активность (для ферментных препаратов бактериального и грибного происхождения)	не допускается	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
животного происхождения	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	Е. coli в 25 г (куб. см)	не допускаются	
растительного происхождения	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
микробного происхождения	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ⁴	
	не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
14. Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ		

15. Молокосодержащие продукты	требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов
-------------------------------	--

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

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

Таблица 3

Показатели безопасности для рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	антибиотики (для пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, в том числе рыбы садкового содержания):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг	
нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,003		
диоксины	0,000 004		

	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,2	морская, мясо морских млекопитающих
		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских млекопитающих
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
	полихлорированные бифенилы	2,0	
	полибромированные соединения:		
	2,2',4,4'-Тетрабром-дифениловый эфир (БДЭ-47)	не допускается (<0,25 мкг/кг)	в отношении рыбы, рыбной продукции и контроль осуществляется в случае нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иных ситуациях, приводящих к попаданию полибромированных соединений в среду обитания человека
	2,2',4,4',5-Пентабром-дифениловый эфир (БДЭ-99)	не допускается (<0,25 мкг/кг)	
	2,2',3,3',4,4',5,5',6,6'-Декабром-дифениловый эфир (БДЭ-209)	не допускается (<2,5 мкг/кг)	
	паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям, содержащимся в таблице 20 настоящего гигиенического норматива		
1.1. рыба-сырец и рыба живая	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
1.2. рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы

1.3. охлажденная
и мороженая рыбная
продукция, в том числе:

филе рыбное, рыба спецразделки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	в продукции, упакованной под вакуумом
фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	в продукции, упакованной под вакуумом
фарш особой кондиции	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
2. Консервы и пресервы рыбные:	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
		0,3	пресноводная нехищная
	ртуть	0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
	олово	1,0	тунец, меч-рыба, белуга
		200	в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	в хромированной упаковке

	антибиотики (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бенз(а)пирен	0,005	для копченых продуктов
	гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	диоксины	0,000 004	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских животных
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
	полихлорированные бифенилы	2,0	
	паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям, содержащимся в таблице 20 настоящего гигиенического норматива		
2.1. пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
2.2. пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:			
неразделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

разделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	10
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
2.3. пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из лососевых рыб)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	10
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
2.4. пресервы «пасты»:		
пасты рыбные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	10
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	10
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
2.5. пресервы из термически обработанной рыбы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются

	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
2.6. консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
2.7. полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению, в том числе:	токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах):		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	антибиотики(для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	диоксины	0,000 004	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4	кроме осетровых, лососевых, сельди жирной
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
	бенз(а)пирен	0,005	копченая рыбная продукция
	полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	2,0	
	паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям, содержащимся в таблице 20 настоящего гигиенического норматива		

3.1. рыбная продукция горячего копчения, в том числе замороженная	микробиологические показатели:			
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
		БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
		сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются		
3.2. рыбная продукция холодного копчения, в том числе замороженная:	неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
		сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
		патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
		<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
	разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	3×10^4	
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
		сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
		патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
		<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
	балычные изделия холодного копчения, в том числе в нарезку	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$7,5 \times 10^4$	
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г		не допускаются	в упакованной под вакуумом	
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г		не допускаются		
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы	
ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются		
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются		

	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
3.3. рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
3.4. рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе замороженная:			
неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
разделанная соленая и малосоленая, в том числе лососевые без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.5. рыба вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.6. рыба провесная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7. рыба сушеная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.8. супы сухие с рыбой, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.9. кулинарные изделия с термической обработкой:			
рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и другие; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и другие), в том числе замороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
многокомпонентные изделия – солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в том числе замороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
желированные продукты – студень, рыба заливная и другие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.10. кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания:			
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	

салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
масло селечное, икорное, крилевое и другие	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
3.11. варено-мороженая продукция:			
быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
изделия структурированные («крабовые палочки» и другое)	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	в продукции из порционных кусков
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
3.12. майонез на основе рыбных бульонов	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	2 x 10 ³	в фаршевых
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	10		
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100		
4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры:	токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	1,0		
	ртуть	0,2		
	антибиотики (для рыбы прудовой и садкового содержания) – тетрациклиновая группа		<0,01 мг/кг	
	пестициды:			
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,2		
	ДДТ и его метаболиты	0,4		
	полихлорированные бифенилы	2,0		
паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям, содержащимся в таблице 20 настоящего гигиенического норматива				
4.1. молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются		
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы	
4.2. молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются		
4.3. кулинарные икорные продукты:	с термической обработкой			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются		
	многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
4.4. икра осетровых рыб:			
зернистая баночная, паюсная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
зернистая пастеризованная	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
ястычная слабосоленая, соленая	плесени в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
4.5. икра лососевых рыб зернистая соленая:	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	баночная, бочковая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
		БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
		S. aureus в 1,0 г	не допускаются
сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г		не допускаются	
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г		не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не более		50	
из замороженных ястыков	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
4.6. икра других видов рыб:			
пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
пастеризованная	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
4.7. аналоги икры, в том числе белковые	плесени в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
5. Печень рыб и продукты из нее, в том числе:	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	пресноводная
кадмий	0,7	морская	
ртуть	0,5		
олово	200	для консервов в сборной жестяной упаковке	

	хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
	антибиотики (для рыбы прудовой не допускается и садкового содержания) – тетрациклиновая группа		<0,01 мг/кг
	пестициды:		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	1,0	
	полихлорированные бифенилы	5,0	
	паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям, содержащимся в таблице 20 настоящего гигиенического норматива		
5.1. консервы из печени рыб	микробиологические показатели:		
	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
5.2. печень, головы рыб мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
6. Рыбный жир	показатели окислительной порчи:		
	кислотное число, мг КОН/г	4,0	
	перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	10,0	
	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	пестициды:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	полихлорированные бифенилы	3,0	
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000002	

7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные и пресмыкающиеся, в том числе:	паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям, содержащимся в таблице 20 настоящего гигиенического норматива		
моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	10,0 5,0 2,0 0,2	
	антибиотики (для объектов промысла прудового и садкового содержания) – тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
водоросли и травы морские	токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 5,0 1,0 0,1	
моллюски и ракообразные	фитотоксины: паралитический яд моллюсков (сакситоксин) амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,8 20 30 0,16	моллюски моллюски внутренние органы крабов моллюски
7.1. нерыбные объекты промысла – ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и другие):			
живые	микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП (колиформы) в 0,01 г S. aureus в 0,01 г патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴ не допускаются не допускаются не допускаются 100	
охлажденные, мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП (колиформы) в 0,001 г S. aureus в 0,01 г патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	1 x 10 ⁵ не допускаются не допускаются не допускаются	

	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
7.2. нерыбные объекты промысла – двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и другие):			
живые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	Enterococcus в 0,1 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus в 25 г	не допускаются	для морских
	бактерии рода Proteus в 1 г	не допускаются	
охлажденные, мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морских
7.3. пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
7.4. пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
7.5. консервы из нерыбных объектов промысла	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		

7.6. вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100		
7.7. варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:	ракообразные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
		сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом
		патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
		<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^3	в продукции из порционных кусков
			2×10^3	в фаршевых
	мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
		сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом
		патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
		<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^3	в продукции из порционных кусков
		2×10^3	в фаршевых	
блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются		
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются		
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^3	в продукции из порционных кусков	
		2×10^3	в фаршевых	
блюда из мяса креветок, крабов, криля	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются		
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом	

	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	в продукции из порционных кусков
		2×10^3	в фаршевых
7.8. сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:			
сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
гидролизат из мидий	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
белково-углеводный концентрат из мидий	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
7.9. водоросли, травы морские и продукты из них:			
водоросли и травы морские-сырец, в том числе замороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
водоросли и травы морские сушеные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
джемы из морской капусты	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания антибиотиков тетрациклиновой группы в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира. Диоксины представляют собой ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма ТЭ по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

Таблица 4

Показатели безопасности для зерна (семян), мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. Зерно продовольственное, в том числе пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень, кукуруза
	охратоксин А	0,005	пшеница, ячмень, рожь, овес, рис
	фумонизин	4,0	кукуруза (сырая)
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	бенз(а)пирен	0,001	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
		0,2	кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	вредные примеси	Согласно таблице 23 настоящего гигиенического норматива	
зараженность вредителями (насекомые-вредители, хлебные клещи)	не допускается		
загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями экз/кг, не более	15		

2. Семена, зернобобовых, в том числе горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	вредные примеси	Согласно таблице 23 настоящего гигиенического норматива	
	зараженность вредителями (насекомые-вредители, хлебные клещи)	не допускается	за исключением фасоли, нута, чечевицы
загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями	не допускается		
3. Крупа, толокно, хлопья и другие продукты переработки злаковых и зернобобовых культур (за исключением муки, отрубей пищевых, хлеба и булочных изделий), в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
		0,3	продукты переработки зернобобовых культур
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	крупа, толокно, хлопья
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	продукты переработки пшеницы
		1,0	продукты переработки ячменя
	Т-2 токсин	0,1	продукты переработки злаковых культур
	зеараленон	0,2	продукты переработки пшеницы, ячменя, кукурузы
	охратоксин А	0,005	продукты переработки пшеницы, ячменя, ржи, овса, риса
	пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,5		
ДДТ и его метаболиты	0,02	продукты переработки злаковых культур	
	0,05	продукты переработки зернобобовых культур	

	гексахлорбензол	0,01	продукты переработки пшеницы
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	крупя, толокно, хлопья
3.1. крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	V. cereus в 0,1 г	не допускаются	
3.2. сухие крупяные продукты экструзионной технологии	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	V. cereus в 0,1 г	не допускаются	не содержащие какао-продукты
4. Мука пшеничная, в том числе для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
	0,05	из зернобобовых	
гексахлорбензол	0,01	пшеница	
ртутьорганические пестициды	не допускаются		

	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	вредные примеси:		
	загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
	зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	не допускается	для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов. Контроль осуществляется через 36 часов после пробной лабораторной выпечки
5. Макароны изделия, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
		0,05	из зернобобовых
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
5.1. яичные макаронные изделия	микробиологические показатели:		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
5.2. макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

5.3. макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, пшеничными зародышевыми хлопьями, сухими овощными порошками, морской капустой)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	100	
5.4. безбелковые макаронные изделия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	200	
6. Отруби пищевые:	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	микотоксины:		
	охратоксин А	0,005	из пшеницы, ячменя, овса, риса, ржи
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Т-2 токсин	0,1	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	из пшеницы
ртутьорганические пестициды	не допускаются		
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
олигосахара, процентов, не более	2,0	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	
ингибитор трипсина, процентов, не более	0,5	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания. Лабораторный контроль показателя	

			осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
	вредные примеси – загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
6.1. отруби пищевые из зерновых	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	с термической обработкой
6.2. пищевые волокна из отрубей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	
	ртуть	0,015	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
		0,05	из зернобобовых
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртуторганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	

7.1. хлебобулочные изделия (в том числе пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2. хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в том числе замороженные) и другие	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.3. хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.4. хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и другие	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная

охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
	0,05	из зернобобовых
гексахлорбензол	0,01	пшеница
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	

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

Таблица 5

Показатели безопасности для сахара и кондитерских изделий

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	
1. Сахар	токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,01		
	пестициды:			
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,005		
	ДДТ и его метаболиты	0,005		
	2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка, в том числе:	токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
мышьяк		1,0		
кадмий		0,1		
ртуть		0,01		
микотоксины – афлатоксин В ₁		0,005	для изделий, содержащих орехи	
пестициды – допустимые уровни ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов				
2.1. конфеты и сладости неглазированные с корпусами:		микробиологические показатели:		
		помадными, молочными, сбивными	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
			БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	10
	плесени, КОЕ/г, не более	50
на основе пралине, типа пралине, на жировой основе	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	100
2.2. конфеты и сладости глазированные с корпусами:		
помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
молочными, сбивными	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
из сухофруктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200
	плесени, КОЕ/г, не более	100
из цукатов, взорванных зерен, а также ликерными, желейными, на основе кокосовой стружки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
кремовыми, на основе пралине, типа пралине, на жировой основе	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	100
2.3. конфеты диабетические		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50

2.4. драже (всех наименований)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
2.5. карамель неглазированная:		
леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктовой, сбивной, желейной	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой шоколадной, сливочной, молочной и другие	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
2.6. карамель глазированная с начинками:		
помадной, фруктовой, ликерной, желейной	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
молочной, сбивной, ореховой	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
2.7. карамель диабетическая		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
2.8. ирис (всех наименований)		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10
	плесени, КОЕ/г, не более	10

2.9. резинка жевательная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^2
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
2.10. халва:		
глазированная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
неглазированная	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
2.11. пастиломармеладные изделия:		
пастила, зефир, мармелад неглазированные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	100
пастила, зефир, мармелад глазированные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	100
пастиломармеладные изделия диабетические	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
2.12. восточные сладости:		
типа мягких конфет, косхалва, ойла	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
	плесени, КОЕ/г, не более	100

типа мягких конфет глазированные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	щербеты	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	рахат-лукум	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
		БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не более		100	
2.13. восточные сладости типа карамели:			
орех обжаренный	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	козинак	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
БГКП (колиформы) в 0,1 г		не допускаются	
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
плесени, КОЕ/г, не более		50	
типа карамели глазированные		КМАФАНМ, КОЕ/г	1 x 10 ⁴
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	2.14. сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
БГКП (колиформы) в 1,0 г		не допускаются	
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
плесени, КОЕ/г, не более		50	
3. Сахаристые кондитерские изделия, в том числе:		токсичные элементы:	
	свинец	1,0	

мышьяк	1,0
кадмий	0,5
ртуть	0,1
микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005

пестициды: допустимые уровни ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов

3.1. шоколад и изделия из него:

горький, темный,
обыкновенный, сладкий,
молочный, семейный
молочный, белый

микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
дрожжи, КОЕ/г, не более	50
плесени, КОЕ/г, не более	50

с добавлениями, кроме
молочных продуктов

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
дрожжи, КОЕ/г, не более	50
плесени, КОЕ/г, не более	100

с начинками и конфеты типа
«Ассорти», плитки
кондитерские, глазури

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
дрожжи, КОЕ/г, не более	50
плесени, КОЕ/г, не более	100

3.2. шоколад диабетический

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
дрожжи, КОЕ/г, не более	50
плесени, КОЕ/г, не более	50

3.3. пасты, кремы:

молочные, шоколадные

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
дрожжи, КОЕ/г, не более	50
плесени, КОЕ/г, не более	50

ореховые

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
4. Какао-бобы и какао-продукты, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
4.1. какао-порошок:	микробиологические показатели:		
товарный	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
для промышленной переработки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5. Мучные кондитерские изделия:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
5.1. торты и пирожные, в том числе замороженные, бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками:	микробиологические показатели:		
сливочной отделки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы):		со сроком годности менее 5 суток
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	со сроком годности 5 и более суток

	S. aureus:		со сроком годности менее 5 суток
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	со сроком годности 5 и более суток
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
белково-сбивной, типа суфле	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы):		со сроком годности менее 5 суток
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	со сроком годности 5 и более суток
	S. aureus:		
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	со сроком годности 5 и более суток
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы):		
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности 5 и более суток
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы):		
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности 5 и более суток
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
творожно-сливочной, сливочно-растительной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы):		
	в 0,01 г	не допускаются	

	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности 5 и более суток
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
типа «картошка»	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы):		
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности 5 и более суток
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
с заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы):		
	в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности 5 и более суток
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2. торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргарина, растительных сливок и жиров	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3. торты и пирожные, рулеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.4. торты вафельные с начинкой:			
жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	

пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
	5.5. рулеты бисквитные с начинкой:	
сливочной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	100
фруктовой, с цукатами, маком, орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	100
5.6. кексы:		
с сахарной пудрой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
	глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) в 0,1 г		не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г		не допускаются
дрожжи, КОЕ/г, не более		50
плесени, КОЕ/г, не более		100
5.7. кексы и рулеты в герметизированной упаковке		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.8. вафли:			
без начинки, с начинками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	глазированные шоколадной глазурью	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	5.9. пряники, коврижки:		
	без начинки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^3$
БГКП (колиформы) в 1,0 г		не допускаются	
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
плесени, КОЕ/г, не более		50	
с начинкой		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	5.10. печенье:		
сахарное, сдобное, затяжное, овсяное, глазированное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	с кремовой прослойкой, начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
БГКП (колиформы) в 0,1 г		не допускаются	
<i>S. aureus</i> в 0,1 г		не допускаются	
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
плесени, КОЕ/г, не более		100	
галеты, крекеры	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.11. мучные восточные сладости:			
бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
земелях	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
рулеты и трубочки с орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
6. Мед			
	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	антибиотики (в импортируемой продукции по информации поставщика):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01
	5-оксиметилфурфурол	25	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль

осуществляется по сырию. Контроль содержания антибиотиков тетрациклиновой группы в меде осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

Таблица 6

Показатели безопасности для плодоовощной продукции

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, в том числе ягоды, грибы:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, ягоды
	мышьяк	0,2	
		0,5	грибы
	кадмий	0,03	
		0,1	грибы
	ртуть	0,02	
		0,05	грибы
	нитраты:		
	в картофеле и продуктах из него	250	
	в капусте белокочанной ранней (до 1 сентября) и продуктах из нее	900	
	в капусте белокочанной поздней и продуктах из нее	500	
	в моркови ранней (до 1 сентября) и продуктах из нее	400	
	в моркови поздней и продуктах из нее	250	
	в томатах и продуктах из них	150	
		300	защищенный грунт
	в огурцах и продуктах из них	150	
		400	защищенный грунт
	в свекле столовой и продуктах из нее	1 400	
в луке репчатом и продуктах из него	80		
в луке-пере и продуктах из него	600		
	800	защищенный грунт	
в листовых овощах (салате, шпинате, щавеле, капусте салатных сортов, петрушке, сельдерее, кинзе, укропе и в других) и продуктах из них	2 000		

в перце сладком и продуктах из него	200 400	защищенный грунт
в кабачках и продуктах из них	400	
в арбузах и продуктах из них	60	
в дынях и продуктах из них	90	
в салате-латуке свежем	4 500	выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	4 000	выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	3 500	выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	2 500	выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
в салате-латуке айсбергового типа	2 000	выращенный в защищенном грунте
	2 500	выращенный в незащищенном грунте
пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты из них
	0,5	овощи, бахчевые, грибы и продукты из них
	0,05	фрукты, ягоды, виноград и продукты из них
ДДТ и его метаболиты	0,1	
микотоксины – патулин	0,05	яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них
1.1. овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков:	микробиологические показатели:	
овощи свежие цельные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
бланшированные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
быстрозамороженные	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются
овощи свежие цельные небланшированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵
быстрозамороженные		5 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
		для овощей резанных, в том числе смесей

	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2
овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2
грибы быстрозамороженные бланшированные	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются для бланшированных
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2
полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и другое)	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2
полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2
котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	сульфитредуцирующие клубки в 1,0 г	не допускаются
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2

1.2. фрукты, ягоды, виноград,
быстрозамороженные и продукты
их переработки:

плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2
плоды косточковых опушенных быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2
ягоды целые свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2
ягоды протертые или дробленые быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2
ягоды протертые или дробленые быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2
блюда десертные плодово- ягодные быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	1×10^2
полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	1×10^3
полуфабрикаты плодово- ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	1×10^3

<p>2. Сухие овощи, картофель, фрукты, в том числе ягоды, грибы:</p> <p>2.1. сухие овощи и картофель, в том числе:</p> <p>овощи сушеные, небланшированные перед сушкой</p> <p>сухое картофельное пюре</p> <p>картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой</p> <p>чипсы картофельные</p> <p>чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками</p> <p>2.2. сухие фрукты, в том числе: фрукты и ягоды (сухофрукты)</p> <p>плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки</p>	<p>токсичные элементы, нитраты, пестициды – в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и конечном продукте</p> <p>микробиологические показатели:</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^5</p> <p>БГКП (колиформы) в 0,01 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются</p> <p><i>V. cereus</i>, КОЕ/г, не более 1×10^3</p> <p>плесени, КОЕ/г, не более 5×10^2</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^4</p> <p>БГКП (колиформы) в 0,1 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются</p> <p>плесени, КОЕ/г, не более 5×10^2</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 2×10^4</p> <p>БГКП (колиформы) в 0,01 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются</p> <p>плесени, КОЕ/г, не более 5×10^2</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 1×10^3</p> <p>БГКП (колиформы) в 0,1 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 1×10^4</p> <p>БГКП (колиформы) в 0,1 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются</p> <p>плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^4</p> <p>БГКП (колиформы) в 0,1 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются</p> <p>дрожжи, КОЕ/г, не более 5×10^2</p> <p>плесени, КОЕ/г, не более 5×10^2</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^4</p> <p>БГКП (колиформы) в 0,1 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются</p> <p>плесени, КОЕ/г, не более 1×10^2</p>
--	--

цукаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
2.3. грибы сушеные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²	
2.4. концентраты пищевые:			
десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²	
порошки овощные (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²	
3. Консервы овощные, фруктовые, токсичные элементы: в том числе ягодные, соки березовые консервированные:	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, в том числе ягоды, березовые соки
		1,0	в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной упаковке
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	в хромированной упаковке
	микотоксины – патулин	0,05	продукты из яблок, томатов, облепихи, калины

	нитраты, пестициды – контроль по сырью		
	микробиологические показатели:		
3.1. консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
3.2. неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12 процентов	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
3.3. консервы овощные с рН 3,7–4,2, соки березовые с рН 3,7 и более	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
3.4. 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 березовые с рН ниже 3,7	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
3.5. томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г	не допускаются	
4. Консервы грибные	токсические элементы, не более:		
	свинец	0,5	
		1,0	в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	олово	200,0	в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	в хромированной упаковке
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

	микробиологические показатели – должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
5. Джем, варенье, повидло, конфитюры, фрукты, в том числе ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром:	токсичные элементы:		
	свинец	0,4	
		1,0	в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	в хромированной упаковке
	микотоксины – патулин	0,05	из яблок, облепихи, калины
5.1. джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2. джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
6. Овощи, фрукты, грибы, соленые, маринованные, квашеные, моченые:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, ягоды
	мышьяк	0,2	
		0,5	грибы
	кадмий	0,03	
		0,1	грибы
	ртуть	0,02	
		0,05	грибы
	нитраты:	согласно пункту 1 настоящей таблицы	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	овощи, бахчевые, грибы

		0,05	фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.1. овощи квашеные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и другие) для непосредственного употребления, фрукты моченые и соленые, в том числе бахчевые (упакованные и неупакованные)	микробиологические показатели – патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
6.2. грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
7. Специи и пряности, пряные травы, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
готовые к употреблению	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
специи и пряности сырье – перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и другие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^4	
комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые, в том числе приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см ³)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	

чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г,	5 x 10 ³
	не более	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²
	В. cereus, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²
8. Орехи, в том числе:	токсичные элементы:	
	свинец	0,5
	мышьяк	0,3
	кадмий	0,1
	ртуть	0,05
	пестициды:	
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,15
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005
8.1. орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	микробиологические показатели:	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
8.2. орехи обжаренные	БГКП (колиформы) в 0,1 г не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²
8.3. орехи кокосовые высушенные	БГКП (колиформы) в 0,01 г не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²
9. Чай (черный, зеленый, плиточный)	токсичные элементы:	
	свинец	10,0
	мышьяк	1,0
	кадмий	1,0
	ртуть	0,1
	пестициды:	
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,2
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005
	микробиологические показатели – плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
10. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	токсичные элементы:	
	свинец	1,0
	мышьяк	1,0
	кадмий	0,05

	ртуть	0,02	
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005	
	микробиологические показатели – плесени, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²	кофейные зерна зеленые
11. Соки, в том числе концентрированные соки; фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы; фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре; мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды:	токсичные элементы:		для концентрированных соков, морсов, фруктовых и (или) овощных пюре расчет осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)
	свинец	0,5	соковая продукция из овощей
		0,4	соковая продукция из фруктов, мороженое фруктовое, плодово-ягодное
		0,3	мороженое ароматизированное и пищевые льды
	мышьяк	0,2	
		0,1	мороженое ароматизированное и пищевые льды
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	соковая продукция из фруктов и (или) овощей в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной упаковке
	микотоксины:		
	патулин	0,05	соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины
	5-оксиметилфурфурол	20,0	мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды
	нитраты в соковой продукции:		
	из капусты белокочанной	500	
	из моркови	250	
	из томатов	150	
	из свеклы столовой	700	
	из кабачков	400	
	из прочих овощей	200	

	из арбузов	60	
	из дыни	90	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,5	соковая продукция из овощей и из бахчевых культур
		0,05	соковая продукция из фруктов
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
11.1. консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности), в том числе:	микроорганизмы после термостатной выдержки:		
	соковая продукция из фруктов:		
	с pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V.cereus и V.polymyxa в 1 гне допускаются (куб. см) V.subtilis, КОЕ/г (куб. см), 11 не более	
		мезофильные клостридии:	
		Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (куб. см)	не допускаются
		прочие, КОЕ/г (куб. см), не более	1
		неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
		молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
		спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются для соковой продукции из фруктов, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
	pH ниже 4,2, а также pH ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
		молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
	соковая продукция из овощей:		
	томатная с содержанием сухих веществ менее 12 процентов	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V.cereus и V.polymyxa в 1 гне допускаются (куб. см)	

		V.subtilis, КОЕ/г (куб. см), 11 не более	
		мезофильные клостридии:	
		Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (куб. см)	не допускаются
		прочие, КОЕ/г (куб. см), не более	1
		неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
		молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
		спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
прочие:			
	рН 4,2 и выше	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:	
		V.cereus и V.polymyxa в 1 г (куб. см)	не допускаются
		V.subtilis, КОЕ/г (куб. см), не более	11
		мезофильные клостридии:	
		Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (куб. см)	не допускаются
		прочие, КОЕ/г (куб. см), не более	1
		неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
		молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
		спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
	рН 3,7–4,2	мезофильные клостридии:	
		Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (куб. см)	не допускаются
		прочие, КОЕ/г (куб. см), не более	1
		неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
		молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются

	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются	для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
рН ниже 3,7	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются	
11.2. соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже	КМАФАнМ, КОЕ/(куб. см) (г), не более	50	
	БГКП (колиформы) в 1000 (куб. см) (г)	не допускаются	
	дрожжи в 1 (куб. см) (г)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/(куб. см) (г), не более	50	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 (куб. см) (г)	не допускаются	
11.3. концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	неспорообразующие микроорганизмы в 1 (куб. см) (г)	не допускаются	
	дрожжи в 1 (куб. см) (г)	не допускаются	
	плесени в (куб. см) (г)	не допускаются	
11.4. концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные	мезофильные клостридии в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	неспорообразующие микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	плесени в 1 г (куб. см)	не допускаются	
11.5. концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ более 12 процентов, консервированные	мезофильные клостридии в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	неспорообразующие микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	плесени в 1 г (куб. см)	не допускаются	
11.6. концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, непастеризованные, в том числе быстрозамороженные; концентрированные соки	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	2×10^3	

из фруктов для промышленной переработки, пастеризованные в потоке и разлитые в транспортную упаковку	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	5 x 10 ²	
11.7. соковая продукция из фруктов пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ²	
	бактерии семейства Enterobacteriaceae в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г (куб. см)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	5	
11.8. свежееотжатые соки	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 (куб. см) (г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 (куб. см) (г)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	яйца гельминтов	не допускаются	
	цисты кишечных патогенных простейших организмов	не допускаются	
11.9. мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа	КМАФАнМ, КОЕ (куб. см) (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/(куб. см) (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/(куб. см) (г), не более	100	
11.10. смеси для мороженого плодово-ягодного	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	1 x 10 ⁴	смеси сухие контролируются после восстановления водой
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	

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

Показатели безопасности для масличного сырья и жировых продуктов

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. Масла растительные (все виды), фракции растительных масел	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	железо	1,5	рафинированные
		5,0	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
	медь	0,1	рафинированные
		0,4	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,2	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
		0,05	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
		0,1	рафинированные, дезодорированные
	содержание эруковой кислоты	3 процентов	масло рапсовое
		5 процентов	растительные масла из семян других крестоцветных
содержание синильной кислоты (качественная проба)	не допускается	для масел из плодовых косточек	
бенз(а)пирен	0,002		
диоксины (в пересчете на жир)	0,00000075		
показатели окислительной порчи:			
кислотное число	6,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	масло рапсовое нерафинированное, используемое в качестве продовольственного пищевого сырья	

		4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	нерафинированные масла и их фракции, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел
	перекисное число	0,6 мг КОН/г	рафинированные масла
		10,0 ммоль активного кислорода/кг	
		5,0 ммоль активного кислорода/кг	масло оливковое очищенное
		15,0 ммоль активного кислорода/кг	масло оливковое смешанное, пальмовое нерафинированное
		20,0 ммоль активного кислорода/кг	натуральное оливковое масло первой холодной выжимки
2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины; спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира;	токсичные элементы:		
эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые	свинец	0,1	
нелауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа; соусы на основе растительных масел; майонезы; соусы майонезные; кремы на растительных маслах), в том числе:	мышьяк	0,3	спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые с какао продуктами, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах
	кадмий	0,05	
		0,2	спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые с какао-продуктами
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные и продукты, содержащие гидрогенизированные масла и жиры
	железо	1,5	маргарины, спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао-продуктов
	медь	0,1	маргарины, спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао-продуктов
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005	

	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	полихлорированные бифенилы	3,0	продукты, содержащие жиры рыб
	показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	кислотное число	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	кроме маргаринов, спредов растительно-жировых, смесей топлёных растительно-жировых, соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных, кремов на растительных маслах
	транс-изомеры жирных кислот	2,0 процентов от содержания жира в продукте	для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов, спредов растительно-жировых, смесей топлёных растительно-жировых, твердых маргаринов, жиров специального назначения
2.1. жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP – типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа, смеси топлёные растительно-жировые	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
2.2. маргарины, спреды растительно-жировые	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	

	плесени, КОЕ/г, не более	50	
2.3. кремы на растительных маслах	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
2.4. майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
3. Спреды растительно- сливочные, смеси топленые растительно-сливочные:	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	с какао-продуктами
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с какао-продуктами
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	кроме спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов
	железо	1,5	кроме спредов и смесей топлёных с добавлением какао продуктов
	никель	0,7	продукты с гидрогенизированным жиром
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005	
	антибиотики:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	пенициллины	не допускается	< 0,004 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		

	ГХЦГ (α -, β -, γ - изомеры)	1,25
	ДДТ и его метаболиты	1,0
	показатели окислительной порчи:	
	кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг
	транс-изомеры жирных кислот	2 процента от содержания жира в продукте
3.1. спреды растительно- сливочные с массовой долей жира от 60 процентов и более	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
	плесени, КОЕ/г, не более	100
3.2. спреды растительно- сливочные с массовой долей жира от 39 до 60 процентов	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S.aureus</i> в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	200
3.3. смеси топленые растительно-сливочные	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/ г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200

4. Семена масличных культуртоксичные элементы:			
(подсолнечника, сои, хлопчатника, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и другие)	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
		0,2	семена подсолнечника, предназначенные для непосредственного употребления в пищу
		0,5	пищевой мак
	ртуть	0,05	
	микотоксины – афлатоксин В ₁	0,005	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,2	соя, хлопчатник
		0,4	лен, горчица, рапс
	0,5	подсолнечник, арахис	
ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник	
	0,1	лен, горчица, рапс	
	0,15	подсолнечник, арахис	
зараженность вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)	не допускается		
5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него:			
токсичные элементы:			
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
антибиотики:			
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	шпик копченый
	бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
пестициды:			
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
диоксины:			
		0,000003	жир говяжий
		0,000001	жир свиной
		0,000002	жир птичий
		0,000002	жир смешанный

5.1. шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе не допускаются сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г		
5.2. продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г.	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе не допускаются сальмонеллы, в 25 г		
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
6. Жиры животные топленые	показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг КОН/г	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	для поставляемых на хранение
	антибиотики:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	диоксины (в пересчете на жир)	0,000003	жир говяжий
		0,000001	жир свиной
		0,000002	жир птичий
0,000002		жир смешанный	
7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг КОН/г	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	

мышьяк	1,0	
кадмий	0,2	
ртуть	0,3	
пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,2	
полихлорированные бифенилы	3,0	
диоксины	0,000002	рыбий жир

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Их максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма ТЭ по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

Таблица 8

Показатели безопасности для напитков

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно- столовые, лечебные, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см, не более	100	
БГКП (колиформы), объем (куб. см), в котором не допускаются	300		проводится трехкратное исследование по 100 куб. см
БГКП (колиформы) фекальные, объем (куб. см), в котором не допускаются	300		
Pseudomonas aeruginosa, объем (куб. см), в котором не допускаются	300		
1.1. воды питьевые, искусственно минерализованные	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 100 куб. см	не допускаются	

	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 100 куб. см	не допускаются	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> в 100 куб. см	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/куб. см, не более	10	
	плесени, КОЕ/ куб. см, не более	10	
2. напитки безалкогольные, в том числе с соком, и искусственно минерализованные:	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	микотоксины – патулин	0,05	сокосодержащие напитки – яблочный, томатный, облепиховый, калины
	кофеин	150	для напитков, содержащих кофеин
		400	для специализированных напитков, содержащих кофеин
	хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	общая минерализация, г/л, не более	2,0	искусственно минерализованные напитки
2.1. напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	30	
	БГКП (колиформы) в 333 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
2.2. напитки безалкогольные, в том числе с соком, со сроком годности 30 суток и более:			
на сахарах	БГКП (колиформы) в 100 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/100 куб. см, не более	15	
на подсластителях	количество мезофильных аэробных, КОЕ/100 куб. см, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 100 г (куб. см)	не допускаются	

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
сокосодержащие	БГКП (колиформы) в 100 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 40 куб. см	не допускаются	
2.3. концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и другие) для безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/г (куб. см), не более	5×10^4	кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	10	
2.4. смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/ г (куб. см), не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
2.5. сиропы непастеризованные	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/10 куб. см, не более	50	
2.6. сиропы пастеризованные, горячего розлива	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 40 куб. см	не допускаются	
3. напитки брожения, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
3.1. квасы нефилтрованные:	микробиологические показатели:		
в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

3.2. квасы фильтрованные
непастеризованные:

в полимерных бутылках (ПЭТФ) БГКП (колиформы) в 10,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

в кегах БГКП (колиформы) в 3,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

разливные БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

3.3. квасы фильтрованные
пастеризованные

КМАФАнМ, КОЕ/100 куб. см, не более 10

БГКП (колиформы) в 10,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

дрожжи и плесени КОЕ/г (куб. см), не более 100

3.4. напитки брожения
слабоалкогольные
нефильтрованные:

в кегах БГКП (колиформы) в 3,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

разливные БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

3.5. напитки брожения
слабоалкогольные
фильтрованные,
непастеризованные:

в полимерных бутылках (ПЭТФ и других) БГКП (колиформы) в 10,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

в кегах БГКП (колиформы) в 3,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

разливные БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см) не допускаются

патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г не допускаются

3.6. напитки брожения
слабоалкогольные
фильтрованные
пастеризованные

КМАФАнМ, КОЕ/100 куб. см, не более 10

БГКП (колиформы) в 10,0 г (куб. см) не допускаются

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г (куб. см), не более	100	
3.7. концентрат квасного сусле, предназначенный для промышленной переработки	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе в 25 г	не допускаются	
4. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	метиловый спирт:		
	процентов (объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт), не более	0,05	водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты
	г/куб. дм, не более	1,0	коньяки, коньячные спирты
	хинин	300	спиртовые напитки, содержащие хинин
	нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,003	пиво
4.1. пиво разливное	микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
4.2. пиво непастеризованное:			
в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
в бутылках	БГКП (колиформы) в 10,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
4.3. пиво пастеризованное и обеспложенное	КМАФАнМ, КОЕ/ куб. см, не более	500	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г (куб. см)	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г (куб. см)	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/ куб. см, не более	40	

4.4. пиво разливное	БГКП (колиформы) в 1,0 г (куб. см)	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г (куб. см)	не допускаются

Таблица 9

Показатели безопасности для отдельных продуктов

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	для пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
		0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
0,15		из подсолнечника, арахиса	
ДДТ и его метаболиты	0,1	из льна, горчицы, рапса	
	0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы	
	0,02	из зерновых	
олигосахара, не более	2 процента	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания (изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты соевых белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них, отруби, продукты белковые из семян сои, напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара)	

	ингибитор трипсина, не более	0,5 процента	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания (лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке)
	меламин	не допускается	< 1 мг/кг
1.1. изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴ 5 x 10 ³	для детских продуктов
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
1.2. гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 1 г	не допускаются	
1.3. концентрат белковый подсолнечный пищевой	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
1.4. концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	микотоксины – афлатоксин М ₁ 0,0005		
	антибиотики (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	меламин	не допускается	< 1 мг/кг
2.1. казеинаты пищевые	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
2.2. концентрат сывороточный белковый	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г продукта	не допускаются	
2.3. концентрат альбуминоказеиновый	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	

	антибиотики (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	пестициды (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	олигосахара, не более	2 процента	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания
	ингибитор трипсина, не более	0,5 процента	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания (лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке)
	вредные примеси – загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
4.1. отруби пищевые из зерновых	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
4.2. пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	

	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5. Продукты белковые из зерновых, зернобобовых и других культур, в том числе напитки, включая сквашенные, тофу и окара	семянтоксичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	пестициды (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	олигосахара, не более	2 процента	
	ингибитор трипсина, не более	0,5 процента	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
6. Напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие, в том числе:	токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	пестициды (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	

6.1. напитки на основе бобов сои:		микробиологические показатели:		
напитки соевые асептического розлива		должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴		
	БГКП (колиформы):			
	в 0,1 г	не допускаются		
	в 1,0 г	не допускаются		для продуктов со сроками годности более 72 часов
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
	V. cereus в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не более	10		
	БГКП (колиформы):			
	в 0,1 г	не допускаются		
в 1,0 г	не допускаются		для продуктов со сроками годности более 72 часов	
напитки соевые сквашенные	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
	V. cereus в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не более	10		
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10		
	БГКП (колиформы):			
	в 0,1 г	не допускаются		
в 1,0 г	не допускаются		для продуктов со сроками годности более 72 часов	
6.2. продукты белковые соевые:				
тофу	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴		при применении заквасочных культур не нормируется
	БГКП (колиформы):			
	в 0,1 г	не допускаются		
	в 1,0 г	не допускаются		для продуктов со сроками годности более 72 часов
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
	V. cereus в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не более	10		
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50		

окара	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	V. cereus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
7. Загустители, стабилизаторы, токсичные элементы:			
желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и другие), в том числе:	свинец	2,0	каррагинаны, гуммиарабик, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, ксантановая, гелановая, конжаковая мука
		5,0	агар, альгинаты
		10,0	пектин, гхатти камедь, тары камедь, карайи камедь
		3,0	пектин, агар, каррагинан, гхатти камедь, тары камедь, карайи камедь, гелановая, конжаковая мука
	мышьяк	1,0	каррагинан
		1,0	каррагинан
		50	пектин
		25	пектин
		не допускается	< 0,001 мг/кг, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь
		кадмий	1,0

7.1. пектин:

для продуктов детского и диетического питания

микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²
БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
плесени, КОЕ/г, не более	50
дрожжи, КОЕ/г, не более	50

для продуктов массового потребления

микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
7.2. агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
7.3. каррагинан	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
7.4. загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и других)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, плесени (в сумме), 500 КОЕ/г, не более	
8. Желатин, концентраты соединительнотканых белков, в том числе:	токсичные элементы:	
	свинец	2,0
	мышьяк	1,0
	кадмий	0,1
	ртуть	0,05
	хром	10
	пестициды:	
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1
	ДЦТ и его метаболиты	0,1
8.1. желатин пищевой:	микробиологические показатели:	
для продуктов детского и диетического питания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
для продуктов массового потребления	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5

	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
9. Крахмал, патока и продукты их переработки, в том числе:	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	картофельные
		0,5	кукурузные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные
9.1. крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.2. крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	250	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	250	
9.3. патока низкосахаренная	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.4. мальтин, мальтодекстрины	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	100
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
9.5. концентрат лактулозы	согласно подпункту 6.7 пункта 6 таблицы 2 настоящего гигиенического норматива	
9.6. глюкозо-фруктозный сироп	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
9.7. глюкоза гранулированная с соковыми добавками	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры, в том числе:	токсичные элементы:	
	свинец	1,0
	мышьяк	0,2
	кадмий	0,2
	ртуть	0,03
10.1. дрожжи хлебопекарные сухие	микробиологические показатели:	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
10.2. дрожжи хлебопекарные прессованные	микробиологические показатели:	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
10.3. стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	микробиологические показатели:	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	10

	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	сульфитредуцирующие клубридии в 1,0 г	не допускаются	
	количество микроорганизмов технологической микрофлоры, КОЕ/куб. см, не менее	1 x 10 ⁹ 1 x 10 ¹⁰	для культур для концентратов
10.4. биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промышленной переработки	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	наличие живых клеток продуцента в 1,0 г	не допускаются	
11. Бульоны пищевые сухие	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	пестициды (в пересчете на исходный продукт):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клубридии в 0,01 г	не допускаются	
12. Ксилит, сорбит, манит, другие сахароспирты	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	никель	2,0	
	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
13. Соль поваренная и профилактическая	токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
		0,01	«Экстра», профилактическая
	йод	0,04 мг/г	йодированная, при определении допустимый уровень – 0,04 ± 0,015 мг/г
14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
15. Концентраты пищевые, в том числе:	токсичные элементы		в пересчете на исходный продукт
	диоксины (в пересчете на жир)		в пересчете на исходный продукт
15.1. соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
		БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
		плесени, КОЕ/г, не более	100
		сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
15.2. вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴
		БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	100
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	100
15.3. концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
15.4. первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	100
15.5. супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, супы – пюре мясные, куриные и овощные)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	500
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются
15.6. супы сухие грибные, требующие варки	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	500
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются
15.7. бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	200
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
15.8. концентраты каш сухие быстрого приготовления	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	100
15.9. кисели плодово-ягодные сухие	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	500
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500
15.10. сухие продукты для профилактического питания – смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	100
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	10
16. Готовые кулинарные изделия, включая продукцию общественного питания, в том числе:		
16.1. салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются

	E. coli в 1,0 г	не допускаются		
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются		
с заправками (майонез, соусы и другие)	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не более	50		
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500		
		200	с консервантом	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются		
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются		
16.2. салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других:				
без заправки и без добавления соленых овощей	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	Proteus в 0,1 г	не допускаются		
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются		
	E. coli в 0,1 г	не допускаются		
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются		
	с заправками (майонез, соусы и другие)	микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
БГКП (колиформы) в 0,01 г		не допускаются		
патогенные, в том числе сальмонеллы в, 25 г		не допускаются		
плесени, КОЕ/г, не более		50		
S. aureus в 0,1 г		не допускаются		
дрожжи, КОЕ/г, не более		500		
		200	с консервантом	
E. coli в 0,1 г		не допускаются		
Proteus в 0,1 г		не допускаются		
L. monocytogenes в 25 г	не допускаются			
16.3. салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей и фруктов				
	микробиологические показатели:			
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
16.4. салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей:			
без добавления соленых овощей и заправки	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
с заправками (майонез, соусы и другие)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
		200	с консервантом
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
16.5. салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и другого:			
без заправки	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1	не допускаются	
с заправками (майонез, соусы и другие)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
		200	с консервантом
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
16.6. студни из рыбы (заливные)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
16.7. студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
16.8. паштеты из мяса и печени	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
16.9. говядина, птица, кролик, свинина и другие отварные (безпоказатели: заправки и соуса)	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
16.10. рыба отварная жареная под маринадом	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	

	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются
16.11. супы холодные:		
окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья	микробиологические показатели:	
	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются
борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются
	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются
супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
16.12. супы горячие и другие горячие блюда:		
борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются

супы-пюре	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	E. coli в 1,0 г	не допускаются
16.13. блюда из яиц:		
яйца вареные	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и других, начинки с включением яиц	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	Proteus в 0,1 г	не допускаются
16.14. блюда из творога:		
вареники ленивые, пудинг вареный на пару	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	Proteus в 0,1 г	не допускаются

16.15. блюда из рыбы:

рыба отварная, припущенная, тушеная, жареная, запеченная	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	Proteus в 0,1 г	не допускаются

блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	Proteus в 0,1 г	не допускаются

16.16. блюда из мяса и мясных
продуктов – мясо отварное,
жареное, тушеное, пловы,
пельмени, беяши, блинчики,
изделия из рубленного мяса,
в том числе запеченные

микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	Proteus в 0,1 г	не допускаются

16.17. блюда из птицы,
кролика, отварные, жареные,
тушеные, запеченные изделия
из рубленной птицы, пельмени,
пироги и другие

микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	Proteus в 0,1 г	не допускаются

16.18. гарниры:

рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	Proteus в 0,1 г	не допускаются
	E. coli в 1,0 г	не допускаются

картофель отварной, жаренный (без заправки)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г Proteus в 0,1 г	не допускаются не допускаются
овощи тушеные (без заправки)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г Proteus в 0,1 г	не допускаются не допускаются
16.19. соусы и заправки для вторых блюд	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г Proteus в 0,1 г	не допускаются не допускаются
16.20. сладкие блюда и напитки:		
	компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	микробиологические показатели:
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 50 г S. aureus в 1,0 г	не допускаются не допускаются
компоты из плодов и ягод сушеных	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 50 г S. aureus в 1,0 г	не допускаются не допускаются
	кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	микробиологические показатели:
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5×10^2

	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 50 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
соки фруктовые и овощные свежееотжатые	микробиологические показатели:	
	цисты кишечных патогенных простейших организмов, яйца гельминтов	не допускаются
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются
желе, муссы	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и другие)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
шарлотка с яблоками	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются
коктейли молочные	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются

сливки взбитые	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются		
16.21. готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
	Proteus в 0,1 г	не допускаются		
16.22. пицца полуфабрикат замороженный	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются		
16.23. пицца готовая	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
16.24. вата сахарная	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
16.25. гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		

упакованные под вакуумом

	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	E. coli в 1,0 г	не допускаются
16.26. мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	токсичные элементы:	
	свинец	0,5
	мышьяк	0,3
	кадмий	0,1
	ртуть	0,02
	микотоксины:	
	афлатоксин В ₁	0,005
	дезоксиниваленол	0,7
	пестициды:	
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,02
	микробиологические показатели	согласно пункту 5 таблицы 5 настоящего гигиенического норматива

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма ТЭ по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

4. Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

Таблица 10

Показатели безопасности для БАД

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Яичные продукты сухие», «Продукты молочные сухие», «Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур»; «Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков», «Концентраты белков крови», «Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби», «Аминокислоты кристаллические и смеси из них» в соответствии с таблицами 1, 2 и 9 настоящего гигиенического норматива		

2. БАД на основе

преимущественно липидов животного и растительного происхождения, в том числе:

БАД на основе растительных масел показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Масло растительное, все виды», «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный» в соответствии с таблицей 7 настоящего гигиенического норматива; патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г, не допускаются

БАД на основе рыбного жира показатели безопасности регламентируются по группе пищевых продуктов «Рыбный жир и жир морских млекопитающих» в соответствии с таблицей 3 настоящего гигиенического норматива; патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г, не допускаются

БАД на основе животных жиров показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый», «Жиры животные, топленые», «Масло коровье» в соответствии с таблицами 2 и 7 настоящего гигиенического норматива

БАД на смешанной основе по преобладающему компоненту

диоксины (в пересчете на жир)

по группам пищевых продуктов «Масло растительное, все виды», «Продукты переработки масел и животных жиров, включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)»

БАД на основе растительных масел

по группам пищевых продуктов «Жир пищевой морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания»

БАД на основе рыбного жира

по группам пищевых продуктов «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый»

БАД на основе животных жиров

по группам пищевых продуктов «Продукты переработки масел и животных жиров, включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)»

БАД на смешанной жировой основе

<p>3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в том числе мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и другое</p>	<p>показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Сахар», «Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы», «Крахмалы, патока и продукты их переработки», «Мед» в соответствии с таблицами 5, 6, и 9 настоящего гигиенического норматива.</p> <p>Для сиропов расчет показателей безопасности осуществляется по сухому веществу (пункт 1 таблицы 5 настоящего гигиенического норматива)</p>																																								
<p>4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и другие полисахариды)</p>	<p>токсичные элементы:</p> <table border="0"> <tr> <td>свинец</td> <td>1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>мышьяк</td> <td>0,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>кадмий</td> <td>0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ртуть</td> <td>0,03</td> <td></td> </tr> </table> <p>микотоксины</p> <p>пестициды:</p> <table border="0"> <tr> <td>ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)</td> <td>0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ДДТ и его метаболиты</td> <td>0,02</td> <td></td> </tr> <tr> <td>гептахлор</td> <td>не допускается</td> <td><0,002 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>алдрин</td> <td>не допускается</td> <td><0,002 мг/кг</td> </tr> </table> <p>микробиологические показатели:</p> <table border="0"> <tr> <td>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</td> <td>5 x 10⁴</td> <td></td> </tr> <tr> <td>БГКП (колиформы) в 0,1 г</td> <td>не допускаются</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Е. coli в 1,0 г</td> <td>не допускаются</td> <td></td> </tr> <tr> <td>патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г</td> <td>не допускаются</td> <td></td> </tr> <tr> <td>дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более</td> <td>100</td> <td></td> </tr> </table>	свинец	1,0		мышьяк	0,2		кадмий	0,1		ртуть	0,03		ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	0,5		ДДТ и его метаболиты	0,02		гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг	алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴		БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		Е. coli в 1,0 г	не допускаются		патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются		дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100		<p>регламентируются по сырью</p>
свинец	1,0																																								
мышьяк	0,2																																								
кадмий	0,1																																								
ртуть	0,03																																								
ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	0,5																																								
ДДТ и его метаболиты	0,02																																								
гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг																																							
алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг																																							
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴																																								
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются																																								
Е. coli в 1,0 г	не допускаются																																								
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются																																								
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100																																								
<p>5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и другое) или концентратов (экстракты растений и другое) с использованием различных наполнителей, в том числе сухие концентраты для напитков</p>	<p>токсичные элементы:</p> <table border="0"> <tr> <td>свинец</td> <td>5,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>мышьяк</td> <td>3,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>кадмий</td> <td>1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ртуть</td> <td>1,0</td> <td></td> </tr> </table> <p>пестициды (для композиций с включением растительных компонентов):</p> <table border="0"> <tr> <td>ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)</td> <td>0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ДДТ и его метаболиты</td> <td>0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>гептахлор</td> <td>не допускается</td> <td><0,002 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>алдрин</td> <td>не допускается</td> <td><0,002 мг/кг</td> </tr> </table>	свинец	5,0		мышьяк	3,0		кадмий	1,0		ртуть	1,0		ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	0,1		ДДТ и его метаболиты	0,1		гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг	алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг																
свинец	5,0																																								
мышьяк	3,0																																								
кадмий	1,0																																								
ртуть	1,0																																								
ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	0,1																																								
ДДТ и его метаболиты	0,1																																								
гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг																																							
алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг																																							

микробиологические показатели:	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
Е. coli в 1 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100

6. БАД на основе природных токсичные элементы: минералов (цеолиты и другие), в том числе мумиё

свинец	6,0	
мышьяк	3,0	
	12,0	мумиё
кадмий	1,0	
ртуть	1,0	

микробиологические показатели:	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
S. aureus в 1,0 г	не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются
B. cereus, КОЕ/г, не более	200
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100

7. БАД на растительной основе, включая цветочную пыльцу, в том числе:

сухие (чай)

токсичные элементы:		
свинец	6,0	
мышьяк	0,5	
кадмий	1,0	
ртуть	0,1	
пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг
алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг

жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и другие)	токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,05		
	кадмий	0,03		
	ртуть	0,01		
	пестициды:			
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
	гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг	
	алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг	
таблетированные, капсулированные, порошкообразные	микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
	E. coli в 1,0 г	не допускаются		
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются		
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100		
	плесени, КОЕ/г, не более	100		
	B. cereus, КОЕ/г, не более	200		
	таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов – пробиотиков	микробиологические показатели:		
пробиотики, КОЕ/г, не менее		1 x 10 ⁵		
БГКП (колиформы) в 0,1 г		не допускаются		
E. coli в 1,0 г		не допускаются		
S. aureus в 1,0 г		не допускаются		
патогенные, в том числе сальмонеллы в 10 г		не допускаются		
дрожжи, КОЕ/г, не более		100		
плесени, КОЕ/г, не более		100		
жидкие асептического разлива		должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		

жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и других	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
	V. cereus, КОЕ/г, не более	200
смеси высушенных лекарственных растений (чай)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁵
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	E. coli в 0,1 г	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³
БАД-чай (детские сухие)	микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	E. coli в 1,0 г продукта	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г продукта	не допускаются
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50
	плесени, КОЕ/г, не более	50
V. cereus, КОЕ/г, не более	200	
8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в том числе субпродуктов, птицы, членистоногих,	токсичные элементы:	
	свинец	1,0
	мышьяк	1,5
	кадмий	1,0

земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и другое) – сухие	ртуть	0,2	
	микотоксины – афлатоксин М ₁	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг, для БАД на основе мясного сырья, в том числе субпродуктов, птицы
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг, для БАД на основе молочного сырья
	пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг – для БАД на основе молочного сырья
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1		
гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг	
алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг	
диоксины	не допускаются		
меламин	не допускается	<1 мг/кг	
микробиологические показатели:			
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴		
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
E. coli в 1,0 г	не допускаются		
S. aureus в 1,0 г	не допускаются		
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются		
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200	для продуктов пчеловодства	
9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и других морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и другое) – сухие	токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	

	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг
	алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг
	диоксины	не допускаются	
	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200	для БАД на основе растительных морских организмов
10. БАД на основе пробиотических микроорганизмов:	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг
	алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг
10.1. БАД сухие на основе чистых культур микроорганизмов	микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1 x 10 ⁹	
	БГКП (колиформы) в 2,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 2,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
10.2. БАД сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и других	микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1 x 10 ⁸	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	E. coli в 5,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
10.3. БАД жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^{10}	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S. aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
10.4. БАД жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S. aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и другие), дрожжей и их лизатов	токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	нитраты	1 000	для БАД на основе водорослей
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг
	алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг
	микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	

БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
E. coli в 1,0 г	не допускаются		
патогенные, в том числе сальмонеллы, в 10 г	не допускаются		
дрожжи, КОЕ/г, не более	10		для дрожжей и их лизатов
	100		для водорослей
плесени, КОЕ/г, не более	50		для дрожжей и их лизатов
	100		для водорослей
живые клетки продуцента в 1,0 г продукта	не допускаются		для дрожжей и их лизатов

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью. Контроль содержания антибиотиков тетрациклиновой группы в продуктах из рыбы, нерыбных объектов промысла, меда осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма ТЭ по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

4. Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

Таблица 11

Показатели безопасности и пищевая ценность пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин

I. Пищевая ценность пищевых продуктов на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок	г/л	30–100	+	
2. Жир	г/л	8–35	+	
3. Углеводы	г/л	100–140	+	
4. Энергетическая ценность	ккал/л	610–1 300	+	
5. Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1 200–2 000	+	
фосфор	мг/л	900–1 400	+	
кальций/фосфор	–	1,1–2,0	-	
калий	мг/л	1 400–2 500	+	

натрий	мг/л	450–750	+
калий/натрий	–	2–3	–
магний	мг/л	150–250	+
медь	мкг/л	600–1 000	+
марганец	мкг/л	200–250	+
железо	мг/л	30–50	+
цинк	мг/л	10–40	+
хлориды	мг/л	1 000–1 600	–
йод	мкг/л	100–250	+
6. Зола	г/л	9–12	+
7. Витамины:			
ретинол (А)	мкг – экв/л	500–1 500	+
токоферол (Е)	мг/л	10–40	+
кальциферол (Д)	мкг/л	10–15	+
витамин К	мкг/л	50–120	+
тиамин (В1)	мг/л	0,8–1,5	+
рибофлавин (В2)	мг/л	0,8–1,5	+
пантотеновая кислота	мг/л	8–12	+
пиридоксин (В6)	мг/л	1,5–3,0	+
ниацин (РР)	мг/л	10–25	+
фолиевая кислота (Вс)	мг/л	0,8–2,0	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	3,0–8,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100–300	+
инозит	мг/л	80–120	+
холин	мг/л	80–120	+
биотин	мкг/л	80–200	+

II. Показатели безопасности пищевых продуктов на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число, ммоль активного кислорода/кг жира	4,0	
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
3. Антибиотики:		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	для продуктов на молочной основе <0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг

пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
4. Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002 мг/кг, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015 мг/кг, для продуктов на соевой основе
5. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
6. Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе
7. Меламин	не допускается	<1,0 мг/кг, для продуктов на основе молока
8. Микробиологические показатели:		
в сухих продуктах инстантного приготовления:		
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более
в жидких продуктах пресных стерилизованных – должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с таблицей 19 настоящего гигиенического норматива		
в жидких продуктах кисломолочных и на сквашенной соевой основе:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
S. aureus	10,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
B. cereus	1,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	50	объем (куб. см), в котором не допускаются
бифидобактерии	1 x 10 ⁶	КОЕ/куб. см, не менее – при изготовлении с их использованием
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/ куб. см, не менее – при изготовлении с их использованием
плесени	10	КОЕ/ куб. см, не более
дрожжи	10	КОЕ/ куб. см, не более

III. Пищевая ценность (в 100 г продукта) каш на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Влага	г	4–6	–	
2. Белок	г	10–14	+	
3. Жир	г	2–10	+	
4. Углеводы	г	70–80	+	
5. Энергетическая ценность	ккал	340–460	+	
6. Зола	г	0,5–3,5	–	
7. Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций	мг	200–500	+	для обогащенных продуктов
железо	мг	20–50	+	для обогащенных продуктов
8. Витамины (для витаминизированных продуктов):				
ретинол (А)	мкг – экв	300–400	+	
витамин Е	мг	5–12	+	
витамин Д	мкг	5–10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг	30–120	+	
тиамин (В1)	мг	0,2–0,7	+	
рибофлавин (В2)	мг	0,3–0,8	+	
ниацин (РР)	мг	5–12	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600–1200	+	

IV. Показатели безопасности каш на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания
1	2		3
1. Токсичные элементы:			
свинец	0,3		
мышьяк	0,2		
кадмий	0,06		
ртуть	0,03		
2. Микотоксины:			
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002 мг/кг	
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015 мг/кг	
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 мг/кг для пшеничной, ячменной каши	
зеараленон	не допускается	<0,005 мг/кг для кукурузной, пшеничной, ячменной каши	

Г-2 токсин	не допускается	<0,05 мг/кг
охратоксин А	не допускается	<0,0005 мг/кг
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
4. Бенз(а)пирен		
	не допускается	<0,2 мкг/кг
5. Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
6. Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
металлические примеси	3×10^{-4}	процентов, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
7. Диоксины		
	не допускаются	для продуктов на молочной основе
8. Меламин		
	не допускается	<1,0 мг/кг, для продуктов на основе молока
9. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	КОЕ/г, не более

V. Пищевая ценность (в 100 г продукта) продуктов на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Массовая доля растворимых сухих веществ	г	4–16		для соковой продукции из фруктов и соковой продукции с добавлением овощей
		4–10		для соковой продукции из овощей и соковой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови

		4–11	для соковой продукции из тыквы и моркови и соковой продукции с добавлением фруктов
2. Углеводы	г	4–20	
3. Добавленный сахар (контролируется по закладке)	г	не допускается	для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
		10	для нектаров и сокосодержащих напитков
		12	для морсов
4. Минеральные вещества – железо	мг	2–4	для обогащенных продуктов
5. Витамины:			для витаминизированных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75	
бета-каротин	мг	1–2	
фолиевая кислота (Вс)	мкг	100–400	
ретинол (А)	мкг – экв	100–300	

VI. Показатели безопасности продуктов на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
2. Микотоксины – патулин	не допускается	<0,02 мг/кг, для содержащих яблоки, томаты, облепиху, калину
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
5. Нитраты	200	на овощной и фруктово-овощной основе
	50	на фруктовой основе
5-оксиметилфурфурол	20	для соковой продукции
6. Микробиологические показатели	должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов согласно пункту 11 таблицы 6 и таблице 19 настоящего гигиенического норматива	

VII. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) травяных инстантных чаев (на растительной основе).

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
2. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
3. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

Примечания:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью. Контроль содержания антибиотиков тетрациклиновой группы в продуктах из рыбы, нерыбных объектов промысла, меда осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма ТЭ по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

4. Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

Показатели безопасности, пищевая ценность и микробиологические показатели пищевых продуктов для питания детей раннего возраста

I. Пищевые продукты на молочной основе

Таблица 12.1

Пищевая ценность для адаптированных молочных смесей (сухих, жидких, пресных и кисломолочных) и продуктов на основе частично гидролизованных белков (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 6 месяцев жизни (начальные смеси)				
1. Белок	г/л	12 ¹ –17	+	
2. Белки молочной сыворотки	проценты от общего количества белка, не менее	50 ²	+	
3. Таурин	мг/л, не более	80	+	
4. Жир ³	г/л	30–40	+	
5. Линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот	14–20	+	
	мг/л	4 000–8 000	+	
6. Отношение альфа-токоферол (мг/л)/ПНЖК (г/л)	–	1–2	–	
7. Углеводы ⁴	г/л	65–80	+	
8. Лактоза	проценты от общего количества углеводов, не менее	65	+	(за исключением смесей на основе частично гидролизованных белков)
9. Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330–700	+	
фосфор	мг/л	150–400	+	
кальций/фосфор	–	1,2–2,0	–	
калий	мг/л	400–850	+	
натрий	мг/л	150–300	+	
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	–	

10. Витамины:				
ретинол (А)	мкг – экв/л	400–1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5–12,5	+	
витамин К	мкг/л	25–100	+	
тиамин (В ₁)	мкг/л	400–2 100	+	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500–2 800	+	
пантотеновая кислота	мкг/л	2 700–14 000	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300–1 000	+	
ниацин (РР)	мкг/л	2 000–10 000	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60–350	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,0–3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55–150	+	
инозит	мг/л	20–280	+	
холин	мг/л	50–350	+	
биотин	мкг/л	10–40	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20	+	при внесении
лютеин	мкг/л, не более	250	+	при внесении
11. Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов) ⁵	мг/л, не более	35	+	при внесении
12. Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	–	для жидких кисломолочных
13. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Для детей в возрасте старше 6 месяцев жизни (последующие смеси)				
14. Белок	г/л	12–21	+	
15. Белки молочной сыворотки	проценты от общего количества белка, не менее	35 ⁶	–	
16. Жир ³	г/л	25–40	+	
17. Линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот	14–20	+	
	мг/л	4 000–8 000	+	
18. Углеводы ⁴	г/л	70–90	+	
19. Лактоза	проценты от общего количества углеводов, не менее	50 (за исключением смесей на основе частично гидролизированных белков)	+	
20. Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400–900	+	
фосфор	мг/л	200–600	+	
кальций/фосфор	–	1,2–2,0	–	
калий	мг/л	500–1 000	+	
натрий	мг/л	150–300	+	

магний	мг/л	50–100	+	
медь	мкг/л	400–1 000	+	
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	–	
21. Витамины:				
ретинол (А)	мкг – экв/л	400–1 000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–20	+	
кальциферол(Д)	мкг/л	8,0–21,0	+	
витамин К	мкг/л	25–170	+	
тиамин (В ₁)	мкг/л	400–2 100	+	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	600–2 800	+	
пантотеновая кислота	мкг/л	3 000–14 000	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400–1 200	+	
ниацин (РР)	мкг/л	3 000–10 000	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60–350	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5–3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55–150	+	
холин	мг/л	50–350	+	
биотин	мкг/л	10–40	+	
инозит	мг/л	20–280	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20	+	при внесении
лютеин	мкг/л, не более	250	+	при внесении
22. Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов) ⁵	мг/л, не более	35	+	при внесении
23. Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	–	для жидких кисломолочных
24. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Для детей от рождения до 12 месяцев жизни				
25. Белок	г/л	12,0 ¹ –21,0	+	
26. Белки молочной сыворотки	проценты от общего количества белка, не менее	50,0 ²	–	
27. Таурин	мг/л, не более	80,0	+	
28. Жир ³	г/л	30,0–40,0	+	
29. Линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот	14,0–20,0	+	
	мг/л	4 000–8 000	+	
30. Отношение альфа-токоферол (мг/л)/ПНЖК (г/л)		1–2	–	

31. Углеводы ⁴	г/л	65,0–80,0	+	
32. Лактоза	проценты от общего количества углеводов, не менее	65,0 (за исключением смесей на основе частично гидролизированных белков)	+	
33. Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400,0–900,0	+	
фосфор	мг/л	200,0–600,0	+	
кальций/фосфор	–	1,2–2,0	–	
калий	мг/л	400,0–800,0	+	
натрий	мг/л	150,0–300,0	+	
магний	мг/л	40,0–100,0	+	
медь	мкг/л	300,0–1 000,0	+	
марганец	мкг/л	10,0–300,0	+	
железо	мг/л	6,0–10,0	+	
цинк	мг/л	3,0–10,0	+	
хлориды	мг/л	300,0–800,0	–	
йод	мкг/л	50,0–350,0	+	
селен	мкг/л	10,0–40,0	+	
34. Зола	г/л	2,5–6,0	+	
35. Витамины:				
ретинол (А)	мкг – экв/л	400,0–1 000,0	+	
токоферол (Е)	мг/л	4,0–12,0	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0–21,0	+	
витамин К	мкг/л	25,0–170,0	+	
тиамин (В ₁)	мкг/л	400,0–2 100,0	+	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500,0–2 800,0	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7–14,0	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300,0–1 200,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0–10,0	+	
фолиевая кислота (В ₉)	мкг/л	60,0–350,0	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5–3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55,0–150,0	+	
инозит	мг/л	20,0–280,0	+	
холин	мг/л	50,0–350,0	+	
биотин	мкг/л	10,0–40,0	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20	+	при внесении
лютеин	мкг/л, не более	250	+	при внесении
36. Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) ⁵	мг/л, не более	35	+	при внесении
37. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

38. Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	–	для жидких кисломолочных
-----------------	-------------------------------	------	---	-----------------------------

¹ При условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока.

² За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

³ Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла.

Содержание транс-изомеров не должно превышать 3 процентов от содержания общих жиров.

Содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20 процентов от содержания общего жира.

Отношение линолевой кислоты к α -линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15.

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

Содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

⁴ Помимо лактозы используются мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал, сахароза и фруктоза – только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп – только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л, углеводный компонент может включать пребиотики – галактоолигосахариды, фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л) и лактулозу.

⁵ Лабораторный контроль нуклеотидов, мальтодекстрина, галактоолигосахаридов, фруктоолигосахаридов осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

⁶ За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

Таблица 12.2

Показатели безопасности для адаптированных молочных смесей (сухих, жидких, пресных и кисломолочных) и продуктов на основе частично гидролизованных белков (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для сухих продуктов
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
3. Антибиотики:		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
4. Микотоксины афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002
5. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	в пересчете на жир

6. Диоксины	не допускаются	
7. Меламин	не допускается	< 1 мг/кг
8. Микробиологические показатели ^{1, 2} :		
в сухих молочных смесях моментального приготовления (пресных, кисломолочных) (на сухой продукт):		
КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С; не нормируется для кисломолочных
	3 x 10 ³	КОЕ/г, не более – для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	10	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более
ацидофильные микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при изготовлении продукта с их использованием)
бифидобактерии	1 x 10 ⁶	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при изготовлении продукта с их использованием)
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при добавлении в продукт после сушки)
	1 x 10 ²	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (без добавления после сушки)
в жидких молочных смесях пресных стерилизованных, вырабатываемых в промышленных условиях с ультрапастеризацией и асептическим розливом	должны соответствовать следующим требованиям промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; в микроскопическом препарате – отсутствие клеток бактерий; после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб. см (г)	
в жидких кисломолочных смесях асептического розлива, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий:		
БГКП (колиформы)	3	объем (куб. см), в котором не допускаются
E. coli	10	объем (куб. см), в котором не допускаются
S. aureus	10	объем (куб. см), в котором не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	50	объем (куб. см), в котором не допускаются

ацидофильные микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/куб. см, не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1 x 10 ⁶	КОЕ/куб. см, не менее (при изготовлении с их использованием)
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/ куб. см, не менее
плесени	10	КОЕ/ куб. см, не более
дрожжи	10	КОЕ/ куб. см, не более
в последующих смесях, требующих термической обработки после восстановления (на сухой продукт):		
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов. Анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

² В продуктах, предназначенных для питания детей от 0 до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев, при контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Таблица 12.3

Пищевая ценность для последующих частично адаптированных молочных смесей (сухих, жидких, пресных и кисломолочных) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев (в готовом к употреблению продукте)¹

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок	г/л	15–24	+	
2. Белки молочной сыворотки	проценты от общего количества белка, не менее	20	–	
3. Жир	г/л	25–40	+	
4. Линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4 000	+	
5. Углеводы	г/л	60–90	+	
6. Лактоза	проценты от общего количества углеводов, не менее	50	+	
7. Минеральные вещества ² :				
кальций	мг/л	600–900	+	

фосфор	мг/л	200–600	+
кальций/фосфор	–	1,2–2,0	–
калий	мг/л	400–1 000	+
натрий	мг/л	150–350	+
магний	мг/л	50–100	+
медь	мкг/л	400–1 000	+
марганец	мкг/л	10–650	+
железо	мг/л	5–14	+
цинк	мг/л	4–10	+
хлориды	мг/л	300–800	+
йод	мкг/л	50–350	+
зола	г/л	2,5–6,0	+
8. Витамины ² :			
ретинол (А)	мкг – экв/л	400–1 000	+
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7–21	+
тиамин (В ₁)	мкг/л	400–2 100	+
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500–2 800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	2 500–14 000	+
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400–1 200	+
ниацин (РР)	мкг/л	3 000–10 000	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60–350	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5–3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55–150	+
9. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	330	+
10. Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	–
			для жидких кисло-молочных

¹ С учетом подстрочных примечаний 2–6 к таблице 12.1 настоящего гигиенического норматива.

² Относится также к продуктам на основе частично гидролизованных белков.

Таблица 12.4

Показатели безопасности для последующих частично адаптированных молочных смесей (сухих, жидких, пресных и кисломолочных) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для сухих продуктов
2. Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	

3. Микробиологические показатели ¹ :		на сухой продукт
в смесях моментального приготовления:		
КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С
	3 x 10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	10	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> ²	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более
в смесях, требующих термической обработки:		
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

² При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Таблица 12.5

Пищевая ценность молока пастеризованного¹, стерилизованного, ультрапастеризованного питьевого, в том числе обогащенного, сливок стерилизованных питьевых (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок:			+	
молоко	г	2,8–3,2		
сливки	г, не менее	2,6		

2. Жир:			+
молоко	г	2,0–4,0	
сливки	г, не более	10,0	
зола	г	0,6–0,8	–
3. Минеральные вещества – кальций	мг, не менее	100	

¹ Для детей первого года жизни – только после термической обработки.

Таблица 12.6

Показатели безопасности для молока пастеризованного¹, стерилизованного, ультрапастеризованного питьевого, в том числе обогащенного, сливок стерилизованных питьевых (в готовом к употреблению продукте)

Показатели 1	Допустимые уровни, мг/кг, не более 2	Примечание 3
1. Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
2. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для сливок с содержанием жира более 5 г/100 г
3. Микробиологические показатели:		
в стерилизованном, в том числе витаминизированном молоке	должны соответствовать следующим требованиям промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб. см (г); микроскопический препарат – отсутствие клеток микроорганизмов	
в пастеризованном, в том числе со сроком годности более 72 часов, молоке	КМАФАнМ, КОЕ/ куб. см (г), не более – $1,5 \times 10^4$ БГКП (колиформы) в 0,1 г (куб. см) не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 50 г (куб. см) не допускаются <i>S. aureus</i> в 1,0 г (куб. см) не допускаются <i>E. coli</i> в 1,0 г (куб. см) не допускаются <i>V. cereus</i> , КОЕ/куб. см, не более 25	

¹ Для детей первого года жизни только после термической обработки.

Таблица 12.7

Пищевая ценность для кисломолочных продуктов, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами (в 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок	г	2,0–3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
2. Жир	г	2,0–4,0	+	
3. Углеводы,	г, не более	12	+	
в том числе сахара ¹	г, не более	10	+	
4. Зола	г	0,5–0,8	–	
5. Минеральные вещества – кальций	мг, не менее	60	+	
6. Кислотность	градусов Тернера, не более	110	–	

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

Таблица 12.8

Показатели безопасности для кисломолочных продуктов, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
2. Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
E. coli	10,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
S. aureus	10,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes	50	объем (куб. см), в котором не допускаются
дрожжи	10	КОЕ/ куб. см, не более
	1 x 10 ⁴	то же – для кефира
плесени	10	КОЕ/ куб. см, не более
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/ куб. см, не менее
бифидобактерии	1 x 10 ⁶	КОЕ/ куб. см, не менее – при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/ куб. см, не менее – при изготовлении с их использованием

Таблица 12.9

Пищевая ценность для творога и продуктов на его основе, пастообразных молочных продуктов, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок	г	7–17	+	
2. Жир	г	3,0–10,0	+	
3. Углеводы,	г, не более	12	+	
в том числе сахара ¹	г, не более	10	+	
4. Минеральные вещества –				
кальций	мг, не менее	85	+	
5. Кислотность	градусов Тернера, не более	150	+	

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

Таблица 12.10

Показатели безопасности для творога и продуктов на его основе, пастообразных молочных продуктов, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. 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
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
3. Антибиотики, микотоксины, меламина, диоксины по адаптированным молочным смесям		
4. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	в пересчете на жир
5. Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются

дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
плесени, КОЕ/г, не более	10	
6. Микроскопический препарат	отсутствие посторонней микрофлоры	наличие технологической заквасочной микрофлоры

Таблица 12.11

**Пищевая ценность для молока сухого для детского питания
(в 100 г готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г	2,8–3,2	+	
2. Жир	г	2,– 4,0	+	
3. Минеральные вещества – кальций	мг, не менее	100	–	

Таблица 12.12

Показатели безопасности для молока сухого для детского питания

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
2. Микробиологические показатели ¹ :		
2.1. для молока моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	
2.2. для молока, требующего термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	50	КОЕ/г, не более
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта.

Таблица 12.13

Пищевая ценность для сухих и жидких молочных, молочных составных и молокосодержащих напитков для детей старше 6 месяцев (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г, не менее	1,8	+	
2. Жир	г, не менее	1,0–4,0	+	
3. Углеводы:	г, не более	12,0	+	
сахароза ^{1,2}	г, не более	6,0	–	
кальций	мг	90–240	+	

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3.

² Контроль по фактической закладке.

Таблица 12.14

Показатели безопасности для сухих и жидких молочных, молочных составных и молокосодержащих напитков для детей старше 6 месяцев

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
	1	2	
1. Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины		по адаптированным молочным смесям	для сухих напитков – в пересчете на восстановленный продукт
2. Микробиологические показатели ¹ :			
для жидких напитков:			
КМАФАнМ		1,5 x 10 ⁴	КОЕ/куб. см, не более
БГКП (колиформы)		0,1	объем (куб. см), в котором не допускаются
E. coli		1,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
S. aureus		1,0	объем (куб. см), в котором не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes		50	объем (куб. см), в котором не допускаются
дрожжи		50	КОЕ/куб. см, не более
плесени		50	КОЕ/куб. см, не более
для сухих напитков, требующих термической обработки после восстановления:			
КМАФАнМ		2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)		1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus		1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes		50	масса (г), в которой не допускаются

плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более
для сухих напитков моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов. Анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

II. Продукты прикорма на зерновой основе

Таблица 12.15

Пищевая ценность для муки и круп, требующих варки (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Влага	г, не более	9	–	
2. Белок	г	7–14	+	
3. Жир	г	0,5–7,0	+	
4. Углеводы	г	70–85	+	
5. Энергетическая ценность	ккал	310–460	+	
6. Зола	г	0,5–2,5	–	
7. Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	25	–	
железо	мг	1–8	–	

Таблица 12.16

Показатели безопасности для муки и круп, требующих варки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
2. Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной крупы, муки
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной крупы, муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05

охратоксин А	не допускается	<0,0005	
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2		для кукурузной крупы, муки
3. Пестициды:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
гексахлорбензол	0,01		
ртутьорганические пестициды	не допускаются		
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
4. Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг	
5. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается		
6. Металлические примеси	3 x 10 ⁴		в процентах. Размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
7. Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	5 x 10 ⁴		КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1		масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	25		масса (г), в которой не допускаются
плесени	200		КОЕ/г, не более
дрожжи	100		КОЕ/г, не более

Таблица 12.17

Пищевая ценность для каш сухих безмолочных быстрорастворимых (моментального приготовления) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Влага	г	4–6	–	
2. Белок	г, не менее	4,0	+	
3. Жир	г, не более	12,0	+	
4. Углеводы,	г	70,0–85,0	+	
в том числе добавленная сахара ^{1, 2}	г, не более	30,0	–	
5. Энергетическая ценность	ккал	315–480	+	
6. Зола	г	0,5–3,5	–	
7. Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300–600	+	для обогащенных продуктов
железо	мг	5–12	+	для обогащенных продуктов
йод	мкг	40–80	+	для обогащенных продуктов

8. Витамины:

тиамин (В ₁)	мг	0,2–0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	мг	0,3–0,8	+	для витаминизированных продуктов
ниацин (РР)	мг	3–8	+	для витаминизированных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг	30–100	+	для витаминизированных продуктов
ретинол (А)	мкг – экв	300–500	+	для витаминизированных продуктов
токоферол (Е)	мг	5–10	+	для витаминизированных продуктов

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 г.

² Контроль по фактической закладке.

Таблица 12.18

Показатели безопасности для каш сухих безмолочных быстрорастворимых (моментального приготовления)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупе, требующим варки	
2. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

Таблица 12.19

Пищевая ценность для каш сухих молочных, требующих варки (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Влага	г, не более	8	+	
2. Белок	г	12–20	+	

3. Жир	г	10–18	+	
4. Углеводы,	г,	60–70	+	
в том числе добавленная сахароза ^{1, 2}	г, не более	20	–	
5. Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400–600	+	для обогащенных продуктов
железо	мг	6–10	+	для обогащенных продуктов
йод	мкг	40–80	+	для обогащенных продуктов
6. Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2–0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В ₂)	мг	0,4–0,8	+	для обогащенных продуктов
ниацин (РР)	мг	4–8	+	для обогащенных продуктов
ретинол (А)	мкг – экв	300–500	+	для обогащенных продуктов
токоферол (Е)	мг	5–10	+	для обогащенных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг	30–100	+	для обогащенных продуктов

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 г.

² Контроль по фактической закладке.

Таблица 12.20

Показатели безопасности в сухом продукте для каш сухих молочных, требующих варки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
2. Меламин	не допускается	< 1, в пересчете на восстановленный продукт
3. Антибиотики (в пересчете на восстановленный продукт):		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг

4. Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00 015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00 002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
зеараленон	не допускается	< 0,005, для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для каш, содержащих кукурузную крупу, муку
5. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,001	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	в пересчете на жир
6. Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
7. Диоксины	не допускаются	
8. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
9. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	КОЕ/г, не более

Таблица 12.21

Пищевая ценность для каш сухих молочных быстрорастворимых (моментального приготовления) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок	г	12–20	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
	г, не менее	7	+	
2. Жир	г	10–18	+	в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25 процентов при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	г, не менее	5		

	г, не менее	0,5		в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного либо растительного масла
3. Углеводы,	г	60–70	+	
в том числе добавленная сахароза ^{1, 2}	г, не более	20	–	
4. Минеральные вещества	по кашам сухим молочным, требующим варки			
5. Витамины	по кашам сухим молочным, требующим варки			

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 г.

² Контроль по закладке.

Таблица 12.22

Показатели безопасности для каш сухих молочных быстрорастворимых (моментального приготовления)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы, микотоксины, меламина, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, диоксины	по сухим молочным кашам, требующим варки	
2. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
3. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	2 x 10 ²	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes ¹	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более
Для каш молочных, готовых к употреблению, стерилизованных, каш молочных готовых, произведенных на молочных кухнях		
4. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
5. Меламина	не допускается	< 1,0
6. Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг

тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
7. Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00 015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00 002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
зеараленон	не допускается	< 0,005, для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для каш, содержащих кукурузную крупу, муку
8. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	в пересчете на жир
9. Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
10. Диоксины	не допускаются	
11. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
12. Микробиологические показатели для каш молочных, готовых к употреблению, стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб. см (г)		

¹ При контроле каш, предназначенных для питания детей с 4 месяцев, на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Таблица 12.23

Пищевая ценность для растворимого печенья (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок	г	5–11	+	
2. Жир	г	6–12	+	
3. Углеводы	г	65–80	+	
4. Энергетическая ценность	ккал	330–440	+	

5. Минеральные вещества:

натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг, не более	300–600	+	для обогащенных продуктов
железо	мг, не более	10–18	+	для обогащенных продуктов

6. Витамины:

тиамин (В ₁)	мг	0,3–0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	мг	0,3–0,8	+	для витаминизированных продуктов
ниацин (РР)	мг	4–9	+	для витаминизированных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг	20–50	+	для витаминизированных продуктов

Таблица 12.24

Показатели безопасности для растворимого печенья

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
2. Меламин	не допускается	< 1 мг/кг, в пересчете на восстановленный продукт
3. Антибиотики (в пересчете на восстановленный продукт):		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
4. Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00 015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00 002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005, для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
5. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	

6. Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
7. Диоксины	не допускаются	
8. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
9. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

Таблица 12.25

Пищевая ценность для продуктов на плодовоовощной основе, плодовоовощных консервов (фруктовых, овощных и фруктово-овощных соков, нектаров и напитков, морсов, пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Массовая доля растворимых сухих веществ	проценты	4–16	–	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей
	проценты	4–10	–	для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови
	проценты	4–11	–	для соковой продукции из моркови и (или) тыквы и для такой продукции с добавлением фруктов
2. Массовая доля сухих веществ	проценты	4–25	–	для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе
3. Массовая доля титруемых кислот	проценты, не более	1,2	–	для соков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)
	проценты, не более	0,8	–	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), для нектаров, морсов, напитков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)
4. Углеводы, в том числе добавленный сахар	г	3–25	+	
		не допускается	–	для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
	г, не более	10	–	для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12		для морсов

5. Белки	г, не менее	0,5	–	для фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре
6. Массовая доля этилового спирта	проценты, не более	0,2	–	
7. Поваренная соль	проценты, не более	0,4	–	для продукции из овощей, за исключением томатного сока для детей старше 12 месяцев
	проценты, не более	0,6	–	для томатного сока для детей старше 12 месяцев
8. Минеральные вещества:				
калий	мг, не более	300	+	для нектаров, напитков, морсов
	мг	70–300	+	для соков и других продуктов на фруктово-овощной основе
натрий	мг, не более	200	–	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
9. Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
β-каротин	мг, не более	1–4	+	для обогащенных продуктов

Таблица 12.26

Показатели безопасности для продуктов на плодоовощной основе, плодоовощных консервов (фруктовых, овощных и фруктово-овощных соков, нектаров и напитков, морсов, пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
2. Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для продуктов, содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку
зеараленон	не допускается	<0,005, для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002, для фруктово- и (или) овоще-молочных пюре
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015, для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	<0,0005, для содержащих муку, крупу

Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для продуктов с добавлением зерновых компонентов
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
4. Нитраты		
	50	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5. 5-оксиметилфурфурол		
	10,0	для соковой продукции из цитрусовых фруктов
	20,0	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей

Таблица 12.27

Микробиологические показатели для продуктов на плодоовощной основе, плодоовощных консервов (фруктовых, овощных и фруктово-овощных соков, нектаров и напитков, морсов, пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре)

Продукты 1	Показатели 2	Допустимые уровни 3
1. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и фруктово-овощные пюре; фруктово- и (или) овоще-молочные и фруктово- и (или) овоще-зерновые пюре)	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп	
2. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания:	требования промышленной стерильности – микроорганизмы после термостатной выдержки	
2.1. соковая продукция из фруктов:		
с рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus и V. polymixa в 1 г (куб. см) V. subtilis КОЕ/1 г (куб. см),	не допускаются не более 11
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
	мезофильные клостридии в 10 г (куб. см)	не допускаются
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
с рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см) молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются не допускаются

2.2. соковая продукция из овощей:

томатная с содержанием сухих веществ менее 12 процентов	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:	
	В. cereus и V. polymixa в 1 г (куб. см)	не допускаются
	В. subtilis КОЕ/1 г (куб. см)	не более 11
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	
	мезофильные клостридии в 10 г (куб. см)	не допускаются
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются

иная продукция:

с рН 4,2 и выше	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:	
	В. cereus и V. polymixa в 1 г (куб. см)	не допускаются
	В. subtilis КОЕ/1 г (куб. см)	не более 11
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	
	мезофильные клостридии в 10 г	не допускаются
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
с рН 3,7–4,2	мезофильные клостридии в 10 г (куб. см)	
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	не допускаются
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (куб. см)	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются
с рН ниже 3,7	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (куб. см)	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (куб. см)	не допускаются

IV. Продукты прикорма на мясной основе

Таблица 12.28

Пищевая ценность для консервов из мяса (говядина, свинина, баранина, птица и другое), в том числе с добавлением субпродуктов (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	–	консервы из мяса птицы
	г, не менее	17	–	

2. Белок	г	8,5–15	+	
	г, не менее	7	+	консервы из мяса птицы
3. Жир	г	3–12	+	
4. Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
5. Железо	мг	1–5	+	в консервах, обогащенных железом
6. Витамины		по мясорастительным консервам		
7. Крахмал	г, не более	3	–	как загуститель
8. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	как загуститель

Таблица 12.29

Показатели безопасности для консервов из мяса (говядина, свинина, баранина, птица и другое), в том числе с добавлением субпродуктов

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
2. Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
4. Нитриты	не допускаются	<0,5
5. Нитрозамины –		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
6. Диоксины	не допускаются	

Таблица 12.30

Микробиологические показатели для консервов из мяса (говядина, свинина, баранина, птица и другое), в том числе с добавлением субпродуктов

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Допустимые уровни
1. Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»

2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:

группы *V. subtilis* не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукта
группы *V. cereus* и (или) *V. polymyxa* не допускаются в 1 г (куб. см) продукта

3. Мезофильные клостридии

не допускаются в 10 г (куб. см) продукта

4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи

не допускаются в 1 г (куб. см) продукта

5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы

не допускаются в 1 г (куб. см) продукта

Таблица 12.31

Пищевая ценность пастеризованных мясных (мясосодержащих) колбасок (с 1,5 года жизни и старше) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г, не менее	12	+	
2. Жир	г	16–20	+	
3. Поваренная соль	г, не более	1,5	+	

Таблица 12.32

Показатели безопасности для пастеризованных мясных (мясосодержащих) колбасок (с 1,5 года жизни и старше)

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

Таблица 12.33

Пищевая ценность для мясо-растительных консервов (растительно-мясных консервов) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Массовая доля сухих веществ	г	5–26	–	

2. Белок	г	1,5–8,0	+	
3. Жир	г	1–6	+	
4. Углеводы	г	5–15	+	
5. Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
6. Железо	мг	0,5–3,0	+	для обогащенных продуктов
7. Витамины:				
β-каротин	мг	1–3	–	для витаминизированных продуктов
тиамин (В ₁)	мг	0,1–0,2	–	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	мг	0,1–0,3	–	для витаминизированных продуктов
ниацин (РР)	мг	1–4	–	для витаминизированных продуктов
8. Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
9. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	вносимый как загуститель

Таблица 12.34

**Показатели безопасности для мясо-растительных консервов
(растительно-мясных консервов)**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
2. Антибиотики:		
левомецетин	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
3. Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих томаты
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015, для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку
зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу, муку

Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу, муку
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для содержащих крупу, муку
4. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
5. Нитраты	150	для содержащих овощи
6. Нитриты	не допускаются	<0,5
7. Нитрозамины –		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
8. Диоксины	не допускаются	

Таблица 12.35

Микробиологические показатели для мясо-растительных консервов (растительно-мясных консервов)

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Допустимые уровни
1. Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукта анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	
3. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-не допускаются в 1 г (куб. см) продукта анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. pouluuxa</i>	
4. Мезофильные клостридии	не допускаются в 10 г (куб. см) продукта
5. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта
6. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта

V. Продукты прикорма на рыбной основе

Таблица 12.36

Пищевая ценность для рыбных консервов (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Массовая доля сухих веществ	г	15–25	–	
2. Белок	г	8–15	+	
3. Жир	г	5–11	+	
4. Энергетическая ценность	ккал	100–155	+	
5. Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
6. Минеральные вещества – железо	мг	0,4–3,0	+	для обогащенных
7. Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,1–0,2	+	для обогащенных
рибофлавин (В ₂)	мг	0,1–0,3	+	для обогащенных
ниацин (РР)	мг	1–4	+	для обогащенных

8. Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
9. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	вносимый как загуститель

Таблица 12.37

Показатели безопасности для рыбных консервов

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
2. Антибиотики (для рыбы прудовой):		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
4. Полихлорированные бифенилы		
	0,5	
5. Гистамин		
	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
6. Нитрозамины		
	не допускаются	<0,001 мг/кг
7. Диоксины		
	не допускаются	

Таблица 12.38

Микробиологические показатели для рыбных консервов

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Допустимые уровни
1. Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукции анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	
3. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-не допускаются в 1 г (куб. см) продукции анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. poulmuha</i>	
4. Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> не допускаются в 10 г (куб. см) продукции	
5. Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>)	не более 1 клетки в 10 г (куб. см) продукции
6. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (куб. см) продукции
7. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (куб. см) продукции

Пищевая ценность для рыбо-растительных консервов (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	–	
2. Белок	г	1,5–6	+	
3. Жир	г	1–6	+	
4. Энергетическая ценность	ккал	35–120	+	
5. Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
6. Минеральные вещества – железо	мг	по рыбным консервам	–	
7. Витамины		по рыбным консервам		
8. Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
9. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	вносимый как загуститель

Таблица 12.40

Показатели безопасности для рыбо-растительных консервов

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
2. Микотоксины	по мясорастительным консервам	
3. Антибиотики (для рыбы прудовой):		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
4. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
5. Полихлорированные бифенилы	0,2	
6. Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
7. Нитраты	150	для содержащих овощи
8. Нитрозамины	не допускаются	<0,001
9. Диоксины	не допускаются	

Таблица 12.41

Микробиологические показатели для рыбо-растительных консервов

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Допустимые уровни
1. Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукции анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	
3. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-не допускаются в 1 г (куб. см) продукции анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. pouluxia</i>	
4. Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> не допускаются в 10 г (куб. см) продукции	
5. Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>)	не более 1 клетки в 10 г (куб. см) продукции
6. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (куб. см) продукции
7. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (куб. см) продукции

VII. Детские травяные инстантные чаи

Таблица 12.42

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Таблица 12.43

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1. Токсичные элементы:			
свинец	0,02		
мышьяк	0,05		
кадмий	0,02		
ртуть	0,005		
2. Пестициды:			
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
3. Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	5×10^3	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются	
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более	

патогенные, в том числе сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

Примечания к таблице 12:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

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

Таблица 13

Показатели безопасности, пищевая ценность и микробиологические показатели пищевых продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста

I. Пищевые продукты на мясной основе (для консервов мясных, в том числе из мяса птицы)

Таблица 13.1

Пищевая ценность (для консервов мясных, в том числе из мяса птицы) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1.Белок	г, не менее	12	+	
2.Жир	г, не более	18	+	
3.Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
4.Железо	мг	1–5	+	для обогащенных
5.Крахмал или рисовая и пшеничная мука	г, не более	3	–	
	г, не более	5	–	

Таблица 13.2

Показатели безопасности (для консервов мясных, в том числе из мяса птицы)

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

1. Токсичные элементы:

свинец	0,3
мышьяк	0,1
кадмий	0,03

ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
2. Антибиотики:		
левомицетин	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
4. Нитриты	не допускаются	<0,5 мг/кг
5. Нитрозамины –		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001 мг/кг
6. Диоксины	не допускаются	

Таблица 13.3

Микробиологические показатели (для консервов мясных, в том числе из мяса птицы)

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Допустимые уровни
1. Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукта
3. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. cereus</i> и (или) <i>V. polymyxa</i>	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта
4. Мезофильные клостридии	не допускаются в 10 г (куб. см) продукта
5. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта
6. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта

Таблица 13.4

Пищевая ценность (для колбасных изделий) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г, не менее	12	+	
2. Жир	г, не более	22	+	
3. Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
4. Крахмал	г, не более	5	–	

Показатели безопасности (для колбасных изделий)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
2. Антибиотики		
	по мясным консервам	
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
4. Нитриты		
	30	
5. Нитрозамины –		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
6. Диоксины		
	не допускаются	
7. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	масса (г), в которой не допускаются, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются, для сосисок и сарделек дополнительно L. monocytogenes
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток

Таблица 13.6

Пищевая ценность (для мясных полуфабрикатов) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г, не менее	10	+	
2. Жир	г, не более	20	+	
3. Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

Таблица 13.7

Показатели безопасности (для мясных полуфабрикатов)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1. Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, нитриты, нитрозамины	по мясным консервам	
2. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 10 ⁵	КОЕ/г, не более, для рубленых полуфабрикатов
	1 x 10 ⁵	КОЕ/г, не более, для кусковых полуфабрикатов
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

Таблица 13.8

Пищевая ценность (для паштетов и кулинарных изделий) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г, не менее	8	+	
2. Жир	г, не более	16	+	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

Таблица 13.9

Показатели безопасности для паштетов и кулинарных изделий

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, диоксины	по мясным консервам	
2. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	масса (г), в которой не допускаются, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	25	масса (г), в которой не допускаются
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч

плесени 100 КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч

Таблица 13.10

Пищевая ценность для хлебобулочных, мучных кондитерских и мукомольно-крупяных изделий (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Для мукомольно-крупяных изделий:				
белки	г	10–13	+	
жиры	г	1–3	+	
углеводы	г	60–70	+	
энергетическая ценность	ккал	300–360	+	
железо	мг	1,0–2,0	+	для обогащенных
витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15–0,25	+	для обогащенных
рибофлавин (В ₂)	мг	0,1–0,15	+	для обогащенных
ниацин (РР)	мг	1,0–3,0	+	для обогащенных
2. Для хлебобулочных изделий:				
белки	г	8,0–13,0	+	
жиры	г	1,0–8,0	+	
углеводы	г	45–55	+	
энергетическая ценность	ккал	210–340	+	
железо	мг	1,8–3,0	+	для обогащенных
витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15–0,40	+	для обогащенных
рибофлавин (В ₂)	мг	0,1–0,5	+	для обогащенных
ниацин (РР)	мг	1,5–3,0	+	для обогащенных
3. Для мучных кондитерских изделий:				
жиры	г, не более	25	+	
транс-изомеры	процентов от общего жира, не более	7		
добавленный сахар ¹	г, не более	25	+	для печенья
		38	+	для изделий из бисквитного полуфабриката

¹ Контроль по закладке.

Показатели безопасности для хлебобулочных, мучных кондитерских и мукомольно-крупяных изделий

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1. 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
2. Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	<0,005 для пшеничной, ячменной, кукурузной
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
4. Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002
5. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	

Таблица 13.12

Микробиологические показатели для мукомольно-крупяных изделий

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1. Яичные макаронные изделия	—	—	—	25	—	
2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе	5 x 10 ⁴	0,01	0,1	25	—	

3. Макароны
изделия быстрого
приготовления
с добавками
на растительной
основе

5 x 10⁴ 0,1 – 25 100

Таблица 13.13

Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Хлебобулочные изделия	1 x 10 ³	1,0	1,0	–	25	50	

Таблица 13.14

Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы			
1. Рулеты бисквитные с начинкой:							
сливочной, жировой	5 x 10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100	
фруктовой, с цукатами, маком, орехами	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100	
2. Кексы:							
с сахарной пудрой	5 x 10 ³	0,1	–	25	50	50	
глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5 x 10 ³	0,1	–	25	50	100	
кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5 x 10 ³	0,1	0,1	25	50	50	
3. Вафли:							
без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5 x 10 ³	0,1	–	25	50	100	
с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5 x 10 ⁴	0,01	–	25	50	100	
4. Пряники, коврижки:							
без начинки	2,5 x 10 ³	1,0	–	25	50	50	
с начинкой	5 x 10 ³	0,1	–	25	50	50	

5. Печенье:

сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1 x 10 ⁴	0,1	–	25	50	100
с кремовой прослойкой, начинкой	1 x 10 ⁴	0,1	0,1	25	50	100
галеты, крекеры	1 x 10 ³	1,0	–	25	–	100

II. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

Таблица 13.15

**Пищевая ценность для полуфабрикатов из рыбы и нерыбных объектов промысла
(в 100 г продукта)**

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

Таблица 13.16

Показатели безопасности для полуфабрикатов из рыбы и нерыбных объектов промысла

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
	1	2	
1. Токсичные элементы:			
свинец		0,5	
мышьяк		0,5	
кадмий		0,1	
ртуть		0,15	
2. Фикотоксины:			
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)		не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)		не допускается	моллюски, внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)		не допускается	моллюски
3. Антибиотики (для рыбы прудовой и садкового содержания):			
левомецетин (хлорамфеникол)		не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа		не допускается	<0,01 мг/кг
4. Пестициды:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)		0,02	
ДДТ и его метаболиты		0,01	
5. Нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА		не допускается	

6. Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
7. Полихлорированные бифенилы	0,5	
8. Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
9. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,01	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L. 25 mopocytogenes		масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом)
V. parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

Таблица 13.17

Пищевая ценность для кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов промысла (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г, не менее	13	+	
2. Жир	г, не более	8	+	
3. Энергетическая ценность	ккал	90–130	+	
4. Поваренная соль	г, не более	0,8	+	
5. Крахмал	г, не более	5	–	

Таблица 13.18

Показатели безопасности для кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов промысла

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
2. Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски, внутренние органы крабов

диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
3. Микотоксины (контроль по сырью):		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002 для продуктов с молочным компонентом
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015 для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку
зеараленон	не допускается	<0,005 для содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	<0,05 для содержащих крупу, муку
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для содержащих крупу, муку
4. Антибиотики (контроль по сырью):		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 для рыбы и нерыбных объектов промысла прудовой и садкового содержания
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 для рыбы и нерыбных объектов промысла прудовой и садкового содержания
пенициллины	не допускается	<0,004 для продукта с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается	<0,2 для продукта с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	<0,02 для продукта с яичным компонентом
5. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
6. Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002
7. Нитраты	150	для содержащих овощи
8. Нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
9. Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
10. Полихлорированные бифенилы	0,5	
11. Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы

Микробиологические показатели для кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов промысла

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	
1. Кулинарные изделия с термической обработкой – рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в том числе замороженные	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	1,0 ¹	25 ²	плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
2. Кулинарные изделия без тепловой обработки – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	–	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
3. Варено-мороженая продукция:						
быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в том числе упакованные под вакуумом	2 x 10 ⁴	0,1	0,1	0,1 ¹	25	Enterococcus – 1 x 10 ³ , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)
изделия структурированные («крабовые палочки» и другие)	1 x 10 ³	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus – 2 x 10 ³ , КОЕ/г, не более (в фаршевых)

¹ В упакованной под вакуумом.

² Только сальмонеллы.

III. Молоко и молочные продукты

Таблица 13.20

Пищевая ценность для молока питьевого, сливок питьевых, кисломолочных продуктов¹, напитков на молочной основе (сухих и жидких), в том числе обогащенных (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание	
		нормируемые	маркируемые		
1. Белок	г	2,0–5,0	+	молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	
	г, не менее	2,5	+	сливки	
	г, не менее	2,5	+	сметана	
2. Жир	г	1,5–4,0	+	молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	
	г	10–20	+	сливки	
	г	10–20	+	сметана	
	г, не менее	4,7	+	молоко	
3. Углеводы	г, не менее	3,4	+	сметана	
	г, не менее	3,7	+	сливки	
	г, не более	16,0	+	кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	
	в том числе добавленная сахароза ^{2, 3}	г, не более	10	+	
	4. Кальций	мг	105–240	+	для обогащенных

¹ Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать их пищевую ценность, установленную в нормативных и (или) технических документах, в соответствии с которыми производятся эти продукты.

² Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

³ Контроль по закладке.

Таблица 13.21

Показатели безопасности для молока питьевого, сливок питьевых, кисломолочных продуктов, напитков на молочной основе (сухих и жидких), в том числе обогащенных (в готовом к употреблению продукте)

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

мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
3. Меламин	не допускается	<1 мг/кг
4. Антибиотики:		
левомецетин	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
5. Микотоксины – афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002
6. Пестициды (в пересчете на жир):		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
7. Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели (молоко, сливки)

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	Масса продукта (г, куб. см), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/куб. см (г), не более
		БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	S. aureus	L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. Молоко пастеризованное в потребительской упаковке	1 x 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	–
2. Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской упаковке	100	10,0	100	10,0	25	–
3. Сливки пастеризованные в потребительской упаковке	1 x 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	–
4. Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской упаковке	100	10,0	100	10,0	25	–
5. Молоко топленое	2,5 x 10 ³	1,0	25	–	25	–
6. Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	должны соответствовать требованиям промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другое); отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/куб. см (г)					

Микробиологические показатели (для кисломолочных продуктов)

Группа продуктов	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/куб. см (г), не менее	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/куб. см (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1. Ряженка	1 x 10 ⁷	1,0	1,0	25	Д-50 П-50 (для продукции со сроком годности более 72 ч)	
2. Сметана и продукты, произведенные на ее основе	1 x 10 ⁷ (для сметаны)	0,001 (0,1 – для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов)	1,0	25	Д-50 П-50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
3. Жидкие кисломолочные продукты, включая йогурт, в том числе со сроками годности не более 72 ч	–	0,01	1,0	25	–	
4. Жидкие кисломолочные продукты, включая йогурт, в том числе со сроками годности более 72 ч	1 x 10 ⁷ (не нормируется – для термически обработанных продуктов)	0,1	1,0	25	дрожжи – 50 (кроме продуктов, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи) плесени – 50	
5. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроками годности более 72 ч	1 x 10 ⁷ ; бифидобактерии не менее 1 x 10 ⁶	0,1	1,0	25	дрожжи – 50 (кроме продуктов, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи) плесени – 50	

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта.

Таблица 13.24

Пищевая ценность творога и продуктов на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г	6–17	+	
2. Жир	г	3,5–10,0	+	
3. Углеводы, в том числе добавленная сахароза ^{1, 2}	г, не более	16	+	
	г, не более	10	+	
4. Кислотность	градусов Тернера, не более	150	+	

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

² Контроль по закладке.

Таблица 13.25

Показатели безопасности творога и продуктов на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1. 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
2. Токсичные элементы:			
свинец	0,06		
мышьяк	0,15		
кадмий	0,06		
ртуть	0,015		
3. Меламин	не допускается	<1 мг/кг	
4. Антибиотики, микотоксины, диоксины	по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам		
5. Пестициды:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,55	в пересчете на жир	
ДДТ и его метаболиты	0,33	в пересчете на жир	

Таблица 13.26

Микробиологические показатели творога и продуктов на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/ куб. см (г), не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1. Творог и творожные изделия со сроком годности не более 72 ч	0,001	0,1	25	–	

2. Творог и творожные изделия со сроком годности более 72 ч	0,01	0,1	25	дрожжи – 100 плесени – 50
3. Творожные изделия, термически обработанные	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени в сумме – 50

Таблица 13.27

Пищевая ценность сыров твердых, полутвердых, мягких, плавленых (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Массовая доля влаги	процентов, не более	70	–	
2. Массовая доля жира в сухом веществе	процентов, не более	55	+	
3. Поваренная соль	г, не более	2	–	

Таблица 13.28

Показатели безопасности сыров твердых, полутвердых, мягких, плавленых

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более		Примечание
1	2		3
1. Токсичные элементы:			
свинец	0,2		
мышьяк	0,15		
кадмий	0,1		
ртуть	0,03		
2. Меламин	не допускается		<1 мг/кг
3. Антибиотики:			
левомецетин	не допускается		<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается		<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются		<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается		<0,2 мг/кг
4. Микотоксины – афлатоксин М ₁	не допускается		<0,00 005
5. Пестициды:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,6		в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2		в пересчете на жир
6. Диоксины	не допускаются		

Таблица 13.29

Микробиологические показатели сыров твердых, полутвердых, мягких, плавленых

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	–	0,001	25	<i>S. aureus</i> не более 500 КОЕ/г, <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
2. Сыры плавленые:				
без наполнителей	5 x 10 ³	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
с наполнителями	1 x 10 ⁴	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Таблица 13.30

Пищевая ценность для фруктовых и овощных консервов (соков, нектаров, напитков, морсов, пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, комбинированных продуктов) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Массовая доля сухих веществ	процентов	4–25	–	для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе
2. Массовая доля растворимых сухих веществ	процентов, не более	16	–	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей
	процентов, не более	10	–	для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови
	процентов, не более	11	–	для соковой продукции из тыквы и (или) моркови и такой продукции с добавлением фруктов
3. Массовая доля титруемых кислот	процентов, не более	1,3	–	для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту), из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту)
4. Углеводы, в том числе добавленного сахара ^{1,2}	г	4–25	+	
	г, не более	10	–	для нектаров и сокодержущих напитков
	г, не более	12	–	для морсов
		не допускается	–	для соков из фруктов, а также для овощных соков «прямого отжима»

5. Массовая доля этилового спирта	процентов, не более	0,2	–	
6. Поваренная соль	процентов, не более	0,6	–	для овощных соков
7. Витамины – аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных
8. Минеральные вещества – железо	мг, не более	3	+	для обогащенных

¹ Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

² Контроль по закладке.

Таблица 13.31

Показатели безопасности для фруктовых и овощных консервов (соков, нектаров, напитков, морсов, пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, комбинированных продуктов)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
2. Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02 для продуктов, содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку
зеараленон	не допускается	<0,005 для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002 для фруктово- и (или) овоще-молочных пюре
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015 для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для содержащих муку, крупу
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
4. Нитраты		
	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику

5. 5-оксиметилфурфурол	10,0	для соковой продукции из цитрусовых фруктов
	20,0	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей
6. Микробиологические показатели	должны соответствовать требованиям, установленным для продуктов на плодоовощной основе и плодоовощных консервов для детей раннего возраста в соответствии с таблицей 12.27 настоящего гигиенического норматива (должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп)	

Примечания к таблице 13:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

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

Таблица 14

Показатели безопасности и пищевая ценность специализированных продуктов для лечебного питания детей

Таблица 14.1

Пищевая ценность для низколактозных и безлактозных продуктов (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Для низколактозных и безлактозных продуктов для детей первого года жизни:				
белок	г/л	12–21	+	
таурин	мг/л, не более	80,0	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20	–	при внесении
жир	г/л	30–40	+	
линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот	14–20	+	
	мг/л, не более	4 000–8 000	+	
углеводы	г/л	65–80	+	
лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	г/л, не более	0,1		в безлактозных продуктах

минеральные вещества:

кальций	мг/л	330–700	+
фосфор	мг/л	150–400	+
калий	мг/л	400–800	+
натрий	мг/л	150–300	+
магний	мг/л	30–90	+
медь	мг/л	0,3–1,0	+
марганец	мкг/л	10–300	+
железо	мг/л	3–14	+
цинк	мг/л	3–10	+
хлориды	мг/л	400–800	+
йод	мкг/л	50–150	+
зола	г/л	3–5	+

витамины:

ретинол (А)	мкг – экв/л	400–1 000	+
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5–12,5	+
витамин К	мг/л	25–60	–
тиамин (В ₁)	мг/л	400–1000	+
рибофлавин (В ₂)	мг/л	500–1500	+
пиридоксин (В ₆)	мг/л	300–1000	+
пантотеновая кислота	мг/л	2700–5000	+
фолиевая кислота (В _с)	мг/л	60–150	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,0–3,0	+
ниацин (РР)	мг/л	2–10	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60–150	+
биотин	мкг/л	10–40	–
карнитин	мг/л	10–20	–
инозит	мг/л	20–60	–
холин	мг/л	50–150	–
осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+

2. Для низколактозных продуктов переработки молока для детей раннего возраста:

белок	г/л	40–47	+
казеин ¹ / сывороточные белки	–	80/20	–
жир	г/л	20–38	+
линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот, не менее	15	+
	мг/л	5000–6000	–
углеводы	г/л	60–65	+

глюкоза	г/л	25–28	+
галактоза	г/л	6–7	
лактоза	г/л, не более	16	+
энергетическая ценность	ккал/л	600–680	+

¹ Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

Таблица 14.2

Показатели безопасности для низколактозных и безлактозных продуктов (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для сухих продуктов
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
3. Микотоксины – афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
4. Антибиотики:		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
5. Меламин	не допускается	<1 мг/кг
6. Пестициды в пересчете на жир:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
7. Диоксины	не допускаются	
8. Микробиологические показатели ^{1, 2} :		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

9. Микробиологические показатели^{1, 2} для детей раннего возраста

для низколактозных продуктов:

КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	10	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

10. Микробиологические показатели для безлактозных продуктов:

КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	10	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	10	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов. Анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

² При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Таблица 14.3

Пищевая ценность для смесей на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок	г/л	15–20	+	
2. Метионин	г/л	0,25–0,35	+	
3. Жир	г/л	30–38	+	
4. Линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4 000		

5. Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65–80	+
6. Энергетическая ценность	ккал/л	650–720	+
7. Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	450–750	+
фосфор	мг/л	250–500	+
калий	мг/л	500–800	+
натрий	мг/л	200–320	+
магний	мг/л	40–80	+
медь	мг/л	0,4–1,0	+
железо	мг/л	6–14	+
цинк	мг/л	4–10	+
зола	г/л	3–5	+
8. Витамины:			
ретинол (А)	мкг – экв/л	500–800	+
токоферол (Е)	мг/л	5–15	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8–12	+
витамин К	мкг/л	25–100	–
тиамин (В ₁)	мкг/л	300–600	+
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	600–1 000	+
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300–700	+
фолиевая кислота (В _с)	мкг/л	60–150	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5–3	+
ниацин (РР)	мг/л	4–8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60–150	+
таурин	мг/л	45–55	+
L-карнитин	мг/л	10–20	+
9. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+

Таблица 14.4

Показатели безопасности для смесей на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	

3. Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015 мг/кг
меламин	не допускается	<1 мг/кг
4. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
5. Микробиологические показатели:		
		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы ¹	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более

¹ При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Таблица 14.5

Пищевая ценность для сухих молочных высокобелковых продуктов (в 1000 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Белок	г	40–90	+	
2. Минеральные вещества:				
кальций	мг	1 130	+	
калий	мг	1 450	+	
натрий	мг	900	+	
магний	мг	210	+	
железо	мг	11	+	
зола	г	4–5	+	
3. Витамины:				
ретинол (А)	мг – экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мкг	12	+	
тиамин (В ₁)	мг	1,6	+	
рибофлавин (В ₂)	мг	3,6	+	
пиридоксин (В ₆)	мг	1,6	+	
ниацин (РР)	мг	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг	66	+	

**Показатели безопасности для сухих молочных высокобелковых продуктов
(в готовом к употреблению продукте)**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
3. Микотоксины – афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00 002 мг/кг
4. Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
5. Меламин	не допускается	<1 мг/кг
6. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
7. Диоксины	не допускаются	
8. Микробиологические показатели ¹ :		
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> ²	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов. Анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

² При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Таблица 14.7

Пищевая ценность для низкобелковых продуктов (крахмалов, круп и макаронных изделий) (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1. Для крахмалов:				
белок	г, не более	1,0		+
углеводы	г	75–85		+
энергетическая ценность	ккал	300–350		+
2. Для круп:				
белок	г, не более	1,0		+
жир	г	0,5–1,0		+
углеводы	г	80–90		+
энергетическая ценность	ккал	350–400		+
3. Для макаронных изделий				
белок	г, не более	1,0		+
жир	г, не более	1,0		+
углеводы	г	80–90		+
энергетическая ценность	ккал	330–380		+
минеральные вещества – натрий	мг, не более	50		+

Таблица 14.8

Показатели безопасности для низкобелковых продуктов (крахмалов, круп и макаронных изделий)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2		3
1. Токсичные элементы:			
свинец	0,3		
мышьяк	0,2		
кадмий	0,03		
ртуть	0,03		
2. Микотоксины:			
охратоксин А	не допускается	<0,0005	
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00 015	
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки, крупы	
Т-2 токсин	не допускается	<0,05	
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки, крупы	
3. Пестициды:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01		
ДДТ и его метаболиты	0,01		

4. Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002 мг/кг
5. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
6. Металлические примеси	3 x 10 ⁻⁴	проценты, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
7. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более

Таблица 14.9

Пищевая ценность для смесей на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок (экв.)	г/л	12–22	+	
2. Таурин	мг/л	40–55	+	
3. L-карнитин	мг/л	10–25	+	
4. Жир	г/л	25–35	+	
5. Линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4 000	–	
6. Углеводы	г/л	70–95	+	
7. Энергетическая ценность	ккал/л	650–720	+	
8. Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330–980	+	
фосфор	мг/л	150–600	+	
калий	мг/л	400–1 000	+	
натрий	мг/л	150–350	+	
магний	мг/л	50–100	+	
медь	мг/л	0,3–1,0	+	
железо	мг/л	6–14	+	
цинк	мг/л	3–10	+	
зола	г/л	4–5	+	
9. Витамины:				
ретинол (А)	мкг – экв/л	500–800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6–14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5–15	+	

тиамин (В ₁)	мкг/л	400–600	+
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	600–1 000	+
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	500–700	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	50–100	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5–3,0	+
ниацин (РР)	мг/л	3–8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50–150	+
10. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+

Таблица 14.10

Показатели безопасности для смесей на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
3. Микотоксины – афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002 мг/кг
4. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
5. Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
В. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы ¹	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более

¹ При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

Пищевая ценность для смесей без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни¹ (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1. Белок (экв.)	г/л	16–20	+	
2. Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот – отсутствие
3. Таурин	мг/л	40–55	+	
4. L-карнитин	мг/л	10–25	+	
5. Жир	г/л	30–38	+	
6. Линолевая кислота	проценты от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5 000	-	
7. Углеводы	г/л	65–80	+	
8. Энергетическая ценность	ккал/л	570–720	+	
9. Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300–700	+	
фосфор	мг/л	300–500	+	
калий	мг/л	500–800	+	
натрий	мг/л	150–300	+	
магний	мг/л	40–60	+	
медь	мг/л	0,3–1,0	+	
железо	мг/л	3–14	+	
цинк	мг/л	4–10	+	
зола	г/л	4–5	+	
йод	мкг/л	50–120	+	
10. Витамины:				
ретинол (А)	мкг – экв/л	500–800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8–12	+	
тиамин (В ₁)	мкг/л	350–700	+	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500–1 000	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300–700	+	
фолиевая кислота (В _с)	мкг/л	50–100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5–3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3–8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20–100	+	
11. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

¹ Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белок (экв.) в количестве не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей первого года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

Показатели безопасности для смесей без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
2. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
4. Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы ¹	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более

¹ При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Примечания к таблице 14:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

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

Показатели безопасности и пищевая ценность сублимированных продуктов

Таблица 15.1

Пищевая ценность для сублимированных продуктов на молочной основе (творог и другие) (в 100 г продукта)

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

Таблица 15.2

Показатели безопасности для сублимированных продуктов на молочной основе (творог и другие) (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
2. Микотоксины – афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002 мг/кг
3. Антибиотики	по сухому молочному высокобелковому продукту	
4. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
5. Диоксины	не допускаются	
6. Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

Таблица 15.3

**Пищевая ценность для сублимированных продуктов на мясной основе
(в 100 г продукта)**

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

Таблица 15.4

**Показатели безопасности для сублимированных продуктов на мясной основе
(в готовом к употреблению продукте)**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2		3
1. Токсичные элементы:			
свинец	0,2		
мышьяк	0,1		
кадмий	0,03		
ртуть	0,02		
2. Антибиотики:			
левомицетин	не допускается	<0,0003 мг/кг	
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг	
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг	
3. Диоксины			
	не допускаются		
4. Пестициды:			
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
5. Микробиологические показатели:			
			на сухой продукт
5.1. для детей до 2 лет			
КМАФАнМ	1 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются	
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются	
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	масса (г), в которой не допускаются	
V. cereus	100	КОЕ/г, не более	
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются	
плесени	50	КОЕ/г, не более	
дрожжи	50	КОЕ/г, не более	

5.2. для детей старше 2 лет

КМАФАнМ	1,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

Таблица 15.5

Показатели безопасности для сублимированных продуктов на растительной основе

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1. Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
2. Пестициды:		
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг
алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг
3. Микотоксины – патулин		
	не допускается	<0,02 мг/кг, для содержащих яблоки, томаты, облепиху

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов. Анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта.

Примечания к таблице 15:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

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

Показатели безопасности и пищевая ценность смесей для питания недоношенных и (или) маловесных детей

Таблица 16.1

Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
1.Белок	г/л	19–31	+	
2.Таурин	мг/л, не более	90	+	
3.Жир	г/л	33–45	+	
4.Линолевая кислота	г/л	2,6–10,5	+	
5.Альфа-линоленовая кислота	мг/л, не менее	375	+	
6.Докозагексаеновая кислота	мг/л	80–205	+	
7.Арахидоновая кислота	мг/л	120–295	+	
8.Эйкозапентаеновая кислота	процентов от уровня докозагексаеновой кислоты, не более	30	–	
9.Углеводы	г/л	72–94	+	
10.Энергетическая ценность	ккал/л	660–890	+	
11. Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	800–1 400	+	
фосфор	мг/л	400–700	+	
калий	мг/л	450–1200	+	
натрий	мг/л	300–800	+	
магний	мг/л	50–130	+	
медь	мг/л	0,6–1,6	+	
железо	мг/л	13–20	+	
цинк	мг/л	7–13	+	
хлориды	мг/л	400–1200	+	
марганец	мкг/л	45–200	+	
йод	мкг/л	75–325	+	
селен	мкг/л	13–70	+	
12. Витамины:				
ретинол (А)	мкг – экв/л	1500–3000	+	
токоферол (Е)	мг/л	15–60	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	15–60	+	
витамин К	мкг/л	30–200	+	
тиамин (В ₁)	мкг/л	750–2000	+	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	600–4000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,3–14,0	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	200–2000	+	

фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	225–600	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	0,6–5,3	+	
ниацин (РР)	мг/л	2,5–38		
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60–300	+	
инозит	мг/л	30–350	+	
биотин	мкг/л	10–300	+	
холин	мг/л	50–350	+	
L-карнитин	мг/л	15–45	+	при внесении
нуклеотиды	мг/л, не более	35	+	при внесении
13. Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	+	

Таблица 16.2

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Показатели окислительной порчи – перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
2. Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
3. Микотоксины – афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002 мг/кг
4. Антибиотики:		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
меламин	не допускается	<1 мг/кг
5. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
6. Диоксины	не допускаются	
7. Микробиологические показатели ¹ :		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37–50 °С
	3 x 10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70–85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	10	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более

патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> ²	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов. Анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

² При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Примечания к таблице 16:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

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

Таблица 17

Микробиологические показатели молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях организаций системы здравоохранения

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	
2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100 ¹	<i>B. cereus</i> 20 КОЕ/г, не более
3. Кисломолочные продукты неасептического розлива	бифидобактерии 1 x 10 ⁶ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1 x 10 ⁷ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием	3,0	10,0	10,0	50	

4. Творожные изделия:

творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	–	1,0	50
творог кальцинированный	100	1,0	–	1,0	50
5. Каши молочные готовые	1 x 10 ³	1,0	–	1,0	50
6. Настои (из шиповника, черной смородины и другие)	5 x 10 ³	1,0	10,0	–	50 (только сальмонеллы)
7. Закваски (жидкие)	микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1 x 10 ⁸ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам	10,0	–	10,0	100

¹ При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Таблица 18

Показатели безопасности и микробиологические показатели основного сырья и компонентов, используемых при изготовлении продуктов детского питания

Таблица 18.1

Показатели безопасности молока, сливок, молочных компонентов

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

Микробиологические показатели молока, молочных компонентов

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus ¹	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1. Молоко коровье сырое:						
сорт «экстра»	1 x 10 ⁵	–	–	25		соматические клетки – не более 3 x 10 ⁵ в 1 куб. см
высший сорт	3 x 10 ⁵	–	–	25		соматические клетки – не более 4 x 10 ⁵ в 1 куб. см, общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность методом пробы на редуктазу), КОЕ/куб. см, не более 3 x 10 ⁵
2. Молоко сухое	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 100, дрожжи – 50	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 10	
4. Углеводно-белковый концентрат	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	50	плесени – 50, дрожжи – 10	
5. Молочно-белковый концентрат	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	50	плесени – 50, дрожжи – 10	
6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 10	
7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 10	
8. Концентрат параказеиновый жидкий	–	3,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 50	
9. Концентрат параказеиновый сухой	–	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 50	
10. Казецит сухой	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 10	

11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5 x 10 ⁴	0,3	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 10
12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)	1,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 10
13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 50
14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 50
15. Сыворотка молочная сухая	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени – 50, дрожжи – 10

¹ Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов. Анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

Таблица 18.3

Показатели безопасности зерна, зерновых продуктов

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

Таблица 18.4

Микробиологические показатели зерна, зерновых продуктов

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1. Крупы необработанные, кроме манной	2,5 x 10 ⁴	1,0	–	25	100	100
2. Мука зерновых культур необработанная	5 x 10 ⁴	0,1	–	25	200	100
3. Мука зерновых культур обработанная	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10
4. Крупа манная	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
5. Толокно овсяное	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10

Показатели безопасности фруктов, овощей, продуктов их переработки

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1. Фрукты, овощи свежие, пюре – полуфабрикаты	токсичные элементы:	в пересчете на исходный продукт (пюре) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (пюре-полуфабрикаты)	
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,02	
	ртуть	0,01	
	микотоксины – патулин	не допускается	<0,02, для пюре-полуфабрикатов из яблок, томатов, облепихи, калины
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	нитраты:		
	свекла	600	
	капуста	400	
	овощи, бананы, клубника	200	
	фрукты	50	
2. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	токсичные элементы	по продуктам прикормав пересчете на исходный на плодоовощной основе, консервы	продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	микотоксины – патулин	не допускается	<0,02, для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи, калины
	пестициды:		
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	нитраты	100	фрукты
	5-оксиметилфурфурол		в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
		10	из цитрусовых фруктов
		20	из других фруктов и ягод

Показатели безопасности мяса, субпродуктов убойных животных

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	
1. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и другое)	токсичные элементы:			
	свинец	0,1	для детей до 3 лет	
		0,2	для детей старше 3 лет	
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,03		
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет	
		0,02	для детей старше 3 лет	
	антибиотики:			
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг	
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг	
	пестициды:			
	ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,01	для детей до 3 лет	
		0,015	для детей старше 3 лет	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет	
		0,015	для детей старше 3 лет	
	диоксины	не допускаются		
	2. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
мышьяк		1,0		
кадмий		0,3		
ртуть		0,1		
антибиотики:				
левомицетин (хлорамфеникол)		не допускается	<0,0003 мг/кг	
тетрациклиновая группа		не допускаются	<0,01 мг/кг	
бацитрацин		не допускается	<0,02 мг/кг	
пестициды:				
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)		0,015		
		0,015		
ДДТ и его метаболиты		0,015		
диоксины		не допускаются		

Таблица 18.7

Микробиологические показатели мяса, субпродуктов продуктивных животных

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются				
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы	L. monocytogenes	Proteus
1. Мясо продуктивных животных (в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях):						
парное	10	1,0	–	25	25	–
охлажденное	1 x 10 ³	0,1	–	25	25	1,0
замороженное	1 x 10 ⁴	0,01	–	25	25	–
замороженное в блоках и кусках	1 x 10 ⁵	0,001	–	25	25	–
2. Субпродукты						
	–	–	–	25	25	–
3. Кровь пищевая сухая						
	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	–	–

Таблица 18.8

Показатели безопасности мяса птицы

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
2. Антибиотики:		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
3. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
4. Диоксины		
	не допускаются	

Микробиологические показатели мяса птицы и субпродуктов

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
птица охлажденная	1 x 10 ⁵	–	–	25
мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное	1 x 10 ⁵	–	–	25
мясо бескостное кусковое, кусковое на костях, в том числе окорочка и грудки	2 x 10 ⁵	–	–	25
2. Субпродукты птицы охлажденные				
	2 x 10 ⁵	–	–	25

Таблица 18.10

Показатели безопасности рыбы

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2		3
1. Токсичные элементы:			
свинец	0,5		
мышьяк	0,5		
кадмий	0,1		
ртуть	0,15		
2. Антибиотики (для пищевой продукции аквакультуры животного происхождения):			
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг	
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг	
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг	
3. Пестициды:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
4. Нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА			
	не допускаются	<0,001	
5. Гистамин			
	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
6. Полихлорированные бифенилы			
	2,0		
7. Диоксины			
	не допускаются		

Таблица 18.11

Микробиологические показатели рыбы

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая	5 x 10 ⁴	0,01	0,01	25

Таблица 18.12

Показатели безопасности масла растительного

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,1	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,05	
ртуть	0,03	
2. Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
3. Показатели окислительной порчи:		
	2,0	ммоль активного кислорода/кг жира, за исключением оливкового масла для детского питания
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для оливкового масла для детского питания
кислотное число	0,6	мг КОН/г
анизидиновое число	3,0	ед/г
4. Диоксины	не допускаются	

Таблица 18.13

Микробиологические показатели масла растительного

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/куб. см (г), не более	Объем или масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/куб. см (г), не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы	дрожжи	
1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
3. Масло соевое	100	1,0	–	25	1,0	20

Таблица 18.14

Показатели безопасности масла животного

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2		3
1. Токсичные элементы:			
свинец	0,1		
мышьяк	0,1		
кадмий	0,03		
ртуть	0,03		
2. Антибиотики:			
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг	
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг	
пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг	
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг	
3. Микотоксины – афлатоксин М ₁			
	не допускается	<0,00 002	
4. Пестициды:			
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2		в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2		в пересчете на жир
5. Диоксины			
	не допускаются		
6. Кислотность жировой фазы			
	2,5		градусов Кеттстофера – для масла сливочного, пасты масляной высшего сорта
	3,5		градусов Кеттстофера – для масла и пасты с компонентами

Таблица 18.15

Микробиологические показатели масла (жира) животного

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1. Масло сливочное высший сорт	1 x 10 ⁴	0,1	1,0	25	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2. Жир птичий топленый	1 x 10 ²	1,0	1,0	25		

Таблица 18.16

Показатели безопасности сахара

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1. Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	1,0	

кадмий	0,05
ртуть	0,01
2. Пестициды:	
ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	не допускаются <0,005
ДДТ и его метаболиты	не допускаются <0,005

Таблица 18.17

Микробиологические показатели сахара, углеводных компонентов

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1. Сахарный песок	1 x 10 ³	1,0	–	25	10	10
2. Патока кукурузная	5 x 10 ³	1,0	1,0	100	50	10
3. Экстракт солодовый для детского питания	1 x 10 ⁴	1,0	–	25	50	50
4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1 x 10 ⁴	1,0	–	25	50	10
5. Аспартам	2,5 x 10 ²	1,0	–	10	–	–
6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5 x 10 ³	1,0	1,0	100	50	10
7. Патока низкосахаренная, порошкообразная	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	100	50
8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	1 x 10 ⁴	1,0	–	25	100	50
9. Крахмал картофельный высшего сорта	1 x 10 ⁴	1,0	–	25	50	10
10. Сахар молочный рафинированный	1 x 10 ³	1,0	–	25	10	–
11. Лактоза пищевая	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	100	–
12. Концентрат лактозы	1 x 10 ³	1,0	–	50	100	–
13. Концентрат лактоулозы	1 x 10 ³	1,0	1,0	50	100	50

Таблица 18.18

Микробиологические показатели отдельных компонентов

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (куб. см, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются

2. Минеральный премикс	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
3. Изолированный соевый белок	5 x 10 ³	0,1	1,0	25	–	–
4. Пектин	1 x 10 ⁴	0,1	–	25	100	100

Примечания к таблице 18:

1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья, в соответствии с пунктом 10 настоящего гигиенического норматива. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

3. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье. Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 процента жира.

Диоксины представляют собой сумму ПХДД и ПХДФ и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), приведенной в примечании 3 к таблице 1 настоящего гигиенического норматива.

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

Таблица 19

Микробиологические показатели безопасности консервов¹

Таблица 19.1

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

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы для детского и диетического питания
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукта	
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и <i>B. pouluxia</i>	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта	
3. Мезофильные клостридии	<i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> не допускаются в 10 г (куб. см) продукта другие мезофильные клостридии – не более 1 клетки в 1 г (куб. см) продукта	не допускаются в 10 г (куб. см) продукта
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта	
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта при температуре хранения выше плюс 20 °С	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта

Примечания:

1. К полным консервам относятся пищевые продукты, укупоренные в герметичную упаковку, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях.

2. Консервы группы А – консервы стерилизованные с крупяными, овощными гарнирами, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных), для детского и диетического питания из говядины, свинины, конины и другого натуральные; из мяса птицы и мясорастительные, в том числе паштетные и фаршвые; консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных

объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке; консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; консервы грибные из натуральных грибов; напитки на основе бобов сои асептического розлива; БАД на растительной основе жидкие асептического розлива.

3. Консервы группы Б – неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12 процентов, кроме соковой продукции из овощей.

Таблица 19.2

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

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1. Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. ролутуха	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта	не определяются
2. Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не более 90 КОЕ в 1 г (куб. см) продукта	не определяются
3. Мезофильные клостридии	<i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> не допускаются в 1 г (куб. см) продукта другие мезофильные клостридии – не более 1 клетки в 1 г (куб. см) продукта	не определяются
4. Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (куб. см) продукта	

Примечания:

1. Консервы группы В – консервы овощные, имеющие рН 3,7–4,2, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; консервы грибные из маринованных грибов.

2. Консервы группы 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, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром стерилизованные.

Таблица 19.3

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

Показатели	Допустимый уровень
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не более 2×10^2 КОЕ/г
2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта
3. <i>V. cereus</i>	не допускаются в 1 г продукта
4. Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются: в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов – 1,0 г (куб. см) продукта
5. <i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1 г продукта
6. Патогенные, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г продукта

Примечания:

1. К полуконсервам относятся пищевые продукты, укупоренные в герметичную упаковку, 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 температуре 6 °С и ниже.

2. Полуконсервы группы Д – консервы пастеризованные из говядины и свинины, ветчина рубленая и любительская, из мяса птицы; полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке.

Таблица 19.4

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

Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1. Термостатная выдержка при температуре 37 °С в течение 3–5 суток	отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другое)
2. Кислотность, градусов Тернера	изменение титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера
3. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	не более 10 КОЕ/г (куб. см)
4. Микроскопический препарат	отсутствие клеток бактерий
5. Органолептические свойства	отсутствие изменений вкуса и консистенции

¹ Лабораторные исследования консервов на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводятся после:
осмотра и санитарной обработки;
проверки герметичности;
термостатирования консервов;
определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

Таблица 20.1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

№ п/п	Группа продуктов	Паразитологические показатели безопасности и допустимые уровни содержания													
		личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Семейство карповых	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	–	–	–	н/д	–
2.	Семейство щуковых	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д	н/д	–	–	н/д	–
3.	Семейство окуневых	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	–	–	–	–
4.	Семейство лососевых	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	н/д	н/д	–	–	–
5.	Семейство сиговых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
6.	Семейство хариусовых	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
7.	Семейство тресковых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8.	Семейство осетровых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	–
9.	Семейство змееголовых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
10.	Семейство подкаменщики	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
11.	Семейство сомовых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
12.	Фарш из рыб семейств, указанных в пунктах 1–11 настоящей таблицы	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 пресервы из рыб семейств, указанных в пунктах 1–11 настоящей таблицы	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, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пунктах 1–11 настоящей таблицы	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:														
	щуковых, окуневых, тресковых (род налимов), хариусовых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–

лососевых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	–	–
сиговых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
осетровых (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–

Примечания:

1. Используемое в таблице сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Определяется наличие личинок следующих паразитов:

трематоды: 3-описторхисов, 4-клонорхисов, 5-псевдамфистом, 6-метагонимусов, 7-нанофиетусов, 8-эхинохазмусов, 9-меторхисов, 10-россикотремов, 11-апофалусов; цестоды – 12-дифиллоботриумов;

нематоды: 13-анизакисов, 14-контрацекумов, 15-диоктофим, 16-гнатостом.

Таблица 20.2

Проходная рыба и продукты ее переработки

№ п/п	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок в живом виде					
		3	4	5	6	7	8
1.	Семейство лососевых	–	н/д	н/д	–	–	–
2.	Семейство дальневосточных лососей	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3.	Фарш из рыб семейств, указанных:						
	в пункте 1 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–
	в пункте 2 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных:						
	в пункте 1 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–
	в пункте 2 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных:						
	в пункте 1 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–
	в пункте 2 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.	Икра (гонады) рыб семейств, указанных в пунктах 1 и 2 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–

Примечания:

1. Используемое в таблице сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Определяется наличие личинок следующих паразитов:

трематоды – 3-нанофитусов;
цестоды – 4-дифиллоботриумов;
нематоды: 5-анизакисов, 6-контрацекумов;
скребни: 7-болбозом, 8-коринозом.

Таблица 20.3

Морская рыба по районам промысла и семействам

№ п/п	Районы промысла, семейства морской рыбы, группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		личинки в живом виде												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Баренцево море:														
	лососевые проходные	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
	корюшковые	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
	сельдевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	тресковые	–	–	н/д	–	–	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	–
	скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	камбаловые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2. Северная Атлантика:														
	корюшковые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	сельдевые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
	тресковые	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
	макруросовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	скумбриевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д
	скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	камбаловые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
3. Южная Атлантика:														
	мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	ставридовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
	волохостовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д

4. Балтийское море:														
корюшковые	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—
сельдевые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—	—	н/д	—	—
тресковые	—	—	н/д	—	—	—	—	—	н/д	—	—	—	—	—
5. Черное, Азовское, Средиземное моря:														
бычковые	—	н/д	—	н/д	н/д	—	—	—	—	—	—	—	—	—
кефалевые	—	н/д	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6. Субантарктика, Антарктика:														
тресковые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
мерлузовые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
ошибниевые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—	—	—	—	—
нототениевые	—	—	—	—	—	н/д	—	—	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
белокровные	—	—	—	—	—	н/д	—	—	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7. Индийский океан:														
ставридовые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—	—	—	—	—
скумбриевые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—	—	—	—	—
нитеперые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—	—	—	—	—
8. Тихий океан:														
лососевые	н/д	—	—	н/д	—	н/д	—	—	н/д	н/д	—	н/д	н/д	н/д
анчоусовые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—	—	—	—	—
сельдевые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	—	—	—	—	—
ставридовые	—	—	—	—	—	н/д	—	—	н/д	н/д	—	—	—	—
терпуговые	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д	н/д	—	н/д	—	—
камбаловые	—	—	—	—	—	—	н/д	—	н/д	—	—	н/д	—	—
скорпеновые	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д
бериковые	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д
гемпиловые	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д
тунцы (скумбриевые)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	н/д
тресковые	—	—	—	—	—	—	—	н/д	н/д	—	н/д	—	—	—

9.	Фарш из рыб семейств, указанных в пунктах 1–8 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пунктах 1–8 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пунктах 1–8 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12.	Икра минтая, трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
13.	Печень трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–

Примечания:

1. Используемое в таблице сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Определяется наличие личинок следующих паразитов:

трематоды: 3-нанофиетусов, 4-гетерофиетусов, 5-криптортилусов, 6-росикотремов, 7-апофалусов;

цестоды: 8-дифиллоботриумов, 9-диплогонорусов, 10-пирамикоцефалусов;

нематоды: 11-анизакисов, 12-контрацекумов, 13-псевдотерранов;

скребни: 14-болбозом, 15-коринозом.

Таблица 20.4

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

№ п/п	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		личинок в живом виде								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Ракообразные и продукты их переработки:									
1.1	раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, полуостровов Корея, КНР и другие), США	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
1.2	пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, полуостровов Корея)	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
1.3	пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
1.4	соус из пресноводных крабов, указанных в подпункте 1.3 пункта 1 настоящей таблицы	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–

2	Моллюски морские и продукты их переработки:			н/д	н/д	н/д	–	–	–	–
2.1	кальмары	–	–	н/д	–	н/д	–	–	–	–
2.2	осьминоги	–	–	н/д	–	н/д	–	–	–	–
2.3	гребешки	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
2.4	мактры (спизула)	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
2.5	устрицы	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
3	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. Используемое в таблице сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Определяется наличие личинок следующих паразитов:

трематоды – 3-парагонимусов;

цестоды – 4-спирометр;

нематоды: 5-анизакисов, 6-контрацекумов, 7-псевдотерранов, 8-диоктофим, 9-гнатостом, 10-сулькаскарисов, 11-эхиноцефалусов.

Таблица 21

Максимально допустимые уровни остатков ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ), которые могут содержаться в переработанной пищевой продукции животного происхождения, в том числе в сырье

Ветеринарное лекарственное средство, фармакологически активное вещество (индикаторная молекула)	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукции	Максимально допустимые уровни остатков (по индикаторной молекуле) или метаболитов (мг/кг, не более)
1	2	3	4
1. Аверсектин ¹	все виды животных, используемых для получения пищевых продуктов животного происхождения, включая птицу и продукцию аквакультуры	мясо	0,004
		субпродукты	0,01
		жир	0,024
		молоко	0,001

2. Авиламицин ¹ , Avilamycin (дихлороизо-эверниновая кислота)	свиньи, домашняя птица, кролики	мясо	0,05
		жир (жир-сырец)	0,1
		печень	0,3
		почки	0,2
3. Амитраз ¹ (сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин (2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз)	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,2
		печень	0,2
		почки	0,2
		молоко	0,01
	овцы	жир-сырец	0,4
		печень	0,1
		почки	0,2
		молоко	0,01
	козы	жир-сырец	0,2
		печень	0,1
		почки	0,2
		молоко	0,01
	свиньи	жир-сырец	0,4
		печень	0,2
		почки	0,2
	пчелы		мед
4. Амоксициллин, Amoxicillin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань) – для рыбы, в естественных пропорциях с кожей	0,05
		жир (жир-сырец)	0,05
		печень	0,05
		почки	0,05
		молоко	0,004
5. Ампициллин, Ampicillin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань) – для рыбы, в естественных пропорциях с кожей	0,05
		жир (жир-сырец)	0,05

		печень	0,05	
		почки	0,05	
		молоко	0,004	
6. Апрамицин, Apramicin	все виды продуктивных животных и птицы	мясо	1,0	
		жир (жир-сырец)	1,0	
		печень	10	
		почки	20	
7. Ампролиум, Amprolium	цыплята-бройлеры, индейки	мясо	0,2	
		кожа и жир	0,2	
		печень	0,2	
		почки	0,4	
		яйца	1	
8. Баквиллоприм ¹ , Bacilloprim	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,01	
		печень	0,3	
		почки	0,15	
		молоко	0,03	
	свиньи	шпик со шкурой	0,04	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
9. Бацитрацин, Bacitracin (для крупного рогатого скота – в молоке, для кроликов – сумма бацитрацина А, В, и С, в том числе в виде цинк-бацитрацина)	крупный рогатый скот	молоко	0,1	
		кролики		
		мясо	0,15	
		жир (жир-сырец)	0,15	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
		все виды продуктивных животных (за исключением кроликов), пищевая продукция животных и птицы, субпродукты, в том числе птичьи, аквакультуры животного происхождения, пчелы	мясо, в том числе мясо птицы (за исключением диких животных и птицы), субпродукты, в том числе птичьи, яйца, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, мед	не допускается (<0,02)

10. Бензилпенициллин этилендиамин, benzylpenicillinethylenediamine, пенициллин G прокаин, бензилпенициллин прокаина, прокаин пенициллин, прокаин бензилпенициллин G, прокаин пенициллин G, пенициллин G этилендиамин, пенетамат (Penethamate), бензилпенициллин натрия, бензатин бензилпенициллин, дибензил-этилендиамин	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань) – для рыбы, в естественных пропорциях с кожей	0,05
		жир (жир-сырец), для птицы – в естественных пропорциях с кожей, для свиней – шпик со шкурой	0,05
		печень	0,05
		почки	0,05
		сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, сырье для детского питания	не допускается (<0,004)
11. Вальнемулин, Valnemulin	свины	мясо	0,05
		печень	0,5
		почки	0,1
12. Галофугинон, Halofuginone	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, исключая бройлерных цыплят, индеек и крупный рогатый скот	мясо (мышечная ткань)	0,01
		жир (жир-сырец) и кожа, для свиней – шпик со шкурой	0,025
		печень	0,03
		почки	0,03
		яйца	0,006
		молоко	0,001
		другие продукты	0,003
13. Гентамицин, Gentamycin (сумма гентамицина C ₁ , гентамицина C _{1a} , гентамицина C ₂ и гентамицина C _{2a})	все виды продуктивных животных	мясо	0,05
		жир (жир-сырец)	0,05
		печень	0,2
		почки	0,75
		крупный рогатый скот	молоко
14. Данофлоксацин, Danofloxacin	крупный и мелкий рогатый скот, птица	мясо	0,2
		печень	0,4
		почки	0,4
		жир (жир-сырец), для птицы – кожа и жир	0,1
		молоко	0,03

	прочие виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для рыбы – в естественных пропорциях с кожей	0,1
		печень	0,2
		почки	0,2
		жир (жир-сырец), для свиней – шпик со шкурой	0,05
15. Декоквиат, Decoquate	все виды продуктивных животных, в том числе птица, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, исключая бройлерных цыплят, крупный и мелкий рогатый скот	все виды продуктов	0,02
16. Диклазурил, Diclazuril (как диклазурил)	овцы и кролики	мясо	0,5
		печень	3,0
		почки	2,0
		жир-сырец	1,0
	птица (цыплята-бройлеры, индейки для откорма)	мясо	0,5
		печень	3
		почки	2
	прочие виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	жир, кожа	1
		яйца	0,002
		печень	0,04
почки		0,04	
17. Диклосациллин, Dicloxacillin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	другие продукты	0,005
		мясо (мышечная ткань)	0,3
		жир (жир-сырец)	0,3
		печень	0,3
		почки	0,3
18. Дифлоксацин, Difloxacin	крупный и мелкий рогатый скот	молоко	0,03
		мясо	0,4
		печень	1,4

		почки	0,8
		жир (жир-сырец)	0,1
	свины	мясо	0,4
		печень	0,8
		почки	0,8
		шпик со шкурой	0,1
	птица	мясо	0,3
		печень	1,9
		почки	0,6
		кожа и жир	0,4
	прочие виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для рыбы – в естественных пропорциях с кожей	0,3
		печень	0,8
		почки	0,6
		жир (жир-сырец)	0,1
19. Доксициклин, Doxicilin	крупный рогатый скот	мясо	0,1
		печень	0,3
		почки	0,6
	свины, птица	мясо	0,1
		кожа и жир, для свиней – шпик со шкурой	0,3
		печень	0,3
		почки	0,6
20. Имидокарб ¹ , Imidocarb (как имидокарб)	крупный рогатый скот	мясо	0,3
		жир-сырец	0,05
		печень	2
		почки	1,5
		молоко	0,05
	овцы	мясо	0,3

		жир-сырец	0,05
		печень	2
		почки	1,5
21. Канамицин, Kanamycin (канамицин А)	все виды продуктивных животных и птицы, за исключением рыбы	мясо	0,1
		жир (жир-сырец)	0,1
		печень	0,6
		почки	2,5
		молоко	0,15
22. Клавулановая кислота ¹ , Clavulanic acid	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,1
		жир (жир-сырец, для свиней – шпик со шкурой)	0,1
		печень	0,2
		почки	0,4
	крупный рогатый скот	молоко	0,2
23. Клоксациллин, Cloxacillin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань)	0,3
		жир (жир-сырец)	0,3
		печень	0,3
		почки	0,3
		молоко	0,03
24. Колистин, Colistin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для – рыбы в естественных пропорциях с кожей	0,15
		жир (жир-сырец), для птицы – кожа и жир в естественных пропорциях, для свиней – шпик со шкурой	0,15
		печень	0,15
		почки	0,2
		молоко	0,05
		яйца и жидкие яичные продукты	0,3

25. Ласалоцид, Lasalocid (ионофоры, ласалоциод А, натрий ласалоцид)	птица	мясо	0,02
		кожа и жир	0,1
		печень	0,1
		почки	0,05
		яйца	0,15
	прочие виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	молоко	0,001
		печень	0,05
26. Левомецетин (хлорамфеникол)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, пчелы	почки	0,05
		другие продукты	0,005
		сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, мясо, в том числе мясо птицы (за исключением диких животных и птицы), субпродукты, в том числе птичьи, яйца, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, мед, сырье для детского питания	не допускается ($< 0,0003$)
27. Линкомицин/клиндамицин, Lincomycin/Clindamycin	все виды продуктивных животных и птицы	мясо	0,1
		жир (жир-сырец), кожа, для свиней – шпик со шкурой	0,1
		печень	0,2
		почки	0,4
		молоко	0,15
		яйца и жидкие яичные продукты	0,05
28. Мадуромицин, Maduramicin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, исключая бройлерных цыплят и индеек	все виды продуктов	0,002
29. Марбофлоксацин, Marbofloxacin	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,15
		жир-сырец, для свиней – шпик со шкурой	0,05
		печень	0,15
		почки	0,15
		молоко	0,075

30. Метронидазол (Metronidazole), диметридазол (Dimetridazole)/ ронидазол (Ronidazole)/дапсон (Dapsone)/ клотримазол ¹ (Clotrimazole)/ аминитризол ¹ (Aminitrizole) тинидазол	все виды птицы, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, пчелы	пищевая продукция животного происхождения	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методики ($< 0,001$)
		все виды продуктивных животных (за исключением птицы)	мясо
		жир-сырец, для свиней – шпик со шкурой	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методов ($< 0,1$)
		печень	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методов ($< 0,1$)
		почки	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методов ($< 0,1$)
31. Монензин (монензин А)	крупный рогатый скот	мясо	0,002
		жир-сырец	0,01
		печень	0,03
		почки	0,002
		молоко	0,002
	прочие виды продуктивных животных и птицы, кроме бройлеров, индеек	печень	0,008
	другие продукты	0,002	

32. Наразин, Narasin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, исключая бройлерных цыплят	яйца	0,002
		молоко	0,001
		печень	0,05
		другие продукты	0,005
33. Нафциллин, Nafcillin	все виды продуктивных животных (кроме свиней и лошадей)	мясо	0,3
		жир (жир-сырец)	0,3
		печень	0,3
		почки	0,3
		молоко	0,03
34. Неомицин, Neomicin (неомицин В, включая фрамицетин)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), жир (жир-сырец)	0,5
		печень	0,5
		почки	5
		яйца и жидкие яичные продукты	0,5
		молоко	1,5
35. Никарбазин, Nicarbazin, синоним – динитрокарбанилид (как N, N'-bis-(4-нитрофенил) мочевины)	цыплята-бройлеры	мясо	0,2
		печень	0,2
		почки	0,2
		жир, кожа	0,2
	прочие виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	яйца	0,1
		молоко	0,005
		печень	0,1
		почки	0,1
		другие продукты	0,025
36. Нитрофураны и их метаболиты (включая фуразолидон и фурацилин), Nitrofurans (Including furazolidone, Furacilinum)	все виды птицы, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, пчелы	пищевая продукция животного происхождения	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методики (< 0,001)
	все виды продуктивных животных (за исключением птицы)	мясо	не допускается в продукции животного

			происхождения на уровне определения методов (< 0,1)
		жир-сырец, для свиней – шпик со шкурой	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методов (< 0,1)
		печень	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методов (< 0,1)
		почки	не допускается в продукции животного происхождения на уровне определения методов (< 0,1)
37. Новобиоцин, Novobiocin	крупный рогатый скот	молоко	0,05
38. Оксациллин, Oxacillin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань)	0,3
		жир (жир-сырец)	0,3
		печень	0,3
		почки	0,3
		молоко	0,03
39. Окситетрациклин, (синоним – тетрациклин) хлортетрациклин, тетрациклин (сумма окситетрациклина и его 4-эпимера)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, пчелы	сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, мясо, в том числе мясо птицы (за исключением диких животных и птицы), субпродукты, в том числе птичьи, яйца, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, мед, сырье для детского питания	не допускается (< 0,01)
40. Оксолиновая кислота, Oxolinic acid	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для рыбы – в естественной пропорции с кожей	0,1
		печень	0,15
		почки	0,15

		жир (жир-сырец), для птицы – кожа и жир в естественных пропорциях, для свиней – шпик со шкурой	0,05
41. Паромомидин, Paromomycin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань)	0,5
		печень и почки	1,5
42. Пирлимицин, Pirlimycin	все виды продуктивных животных и птицы	мясо	0,1
		печень	1
		почки	0,4
		молоко	0,1
43. Рифаксимин/ рифампицин ¹ , Rifaximin/Rifampicin (рифаксимин)	крупный рогатый скот	молоко	0,06
44. Робенидин, Robenidine	все виды продуктивных животных, птицы, кроме бройлеров, индеек и кроликов для откорма, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	яйца	0,025
		печень	0,05
		почки	0,05
		кожа и жир, жир-сырец, для свиней – шпик со шкурой	0,05
		другие продукты	0,005
45. Салиномицин, Salinomycin	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма	печень (за исключением кроличьей)	0,005
		яйца	0,003
		другие продукты	0,002
46. Сарафлоксацин, Sarafloxacin	индейки, куры	мясо	0,01
		печень	0,1
		почки	0,1
		кожа и жир	0,01
47. Семдурамицин	пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо, (мышечная ткань рыбы семейства лососевых – в естественной пропорции с кожей)	0,03
		все виды продуктов	0,002
47. Семдурамицин	все виды продуктивных животных, исключая бройлерных цыплят, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения		

48. Спектиномицин, Spectinomycin	все виды продуктивных животных, за исключением овец, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	жир (жир-сырец)	0,5	
		мясо (мышечная ткань)	0,3	
		почки	5	
		печень говяжья	1	
		молоко	0,2	
	овцы	жир-сырец	0,5	
		мясо	0,3	
		почки	5	
		печень	2	
		молоко	0,2	
49. Спирамицин, Spiramycin (сумма спирамицина и неоспирамицина)	крупный рогатый скот	мясо	0,2	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
		молоко	0,2	
	куры	мясо	0,2	
		кожа и жир	0,3	
		печень	0,4	
	спирамицин I	свиньи	мясо	0,25
			печень	2
почки			1	
шпик			0,3	
50. Стрептомицин, дигидрострептомицин, Streptomycin, Dihydrostreptomycin	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	
		жир (жир-сырец)	0,5	
		печень	0,5	
		почки	1	
		сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, сырье для детского питания	не допускается ($< 0,2$)	
	птица	яйца и яичные продукты	0,5	

51. Сульфаниламиды (все вещества сульфаниламидной группы), сумма всех остатков данной группы не должна превышать максимально допустимого уровня	все виды продуктивных животных и птицы	мясо	0,1		
		жир (жир-сырец)	0,1		
		печень	0,1		
		почки	0,1		
		крупный рогатый скот, овцы, козы	молоко	0,025	
52. Тиамулин, Tiamulin (сумма метаболитов, которые могут быть гидролизваны в 8- α -гидроксимутилин)	свиньи, кролики	мясо	0,1		
		печень	0,5		
		кура	0,1		
		кожа и жир	0,1		
		печень	1,0		
	индейки	яйца и жидкие яичные продукты	1,0		
		мясо	0,1		
		кожа и жир	0,1		
		печень	0,3		
		53. Тиамфеникол, Thiamphenicol (сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для рыбы – в естественной пропорции с кожей	0,05
печень (кроме рыбы)	0,05				
почки (кроме рыбы)	0,05				
жир (жир-сырец), для птицы – в натуральных пропорциях с кожей, для свиней – шпик со шкурой	0,05				
молоко	0,05				
54. Тилвалозин, Tylvalosin (сумма тилвалозина и 3-О-ацетилтилозина)	свиньи			мясо	0,05
				шпик со шкурой	0,05
		печень	0,05		
		почки	0,05		
		птица	мясо	0,05	
жир и кожа	0,05				
печень	0,05				

55. Тилмикозин, Tilmicosin	птица	мясо	0,075
		кожа и жир	0,075
		печень	1
		почки	0,25
	прочие виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для рыбы – в естественной пропорции с кожей	0,05
		печень	1
		почки	1
		жир (жир-сырец), для свиней – шпик со шкурой	0,05
		молоко	0,05
56. Тилозин, Tylosin (тилозин А)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для рыбы – в естественной пропорции с кожей	0,1
		печень	0,1
		почки	0,1
		жир (жир-сырец) (для птицы в натуральной пропорции с кожей, для свиней-шпик со шкурой)	0,1
		яйца	0,2
		молоко	0,05
57. Толтразурил, Toltrazuril (толтразурила сульфон)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1
		жир (жир-сырец)	0,15
		печень	0,5
		почки	0,25
	птица	мясо	0,1
		кожа и жир	0,2
		печень	0,6
		почки	0,4
58. Триметоприм, Trimethoprim	все виды продуктивных животных и птицы, за исключением лошадей	мясо	0,05
		печень	0,05

		почки	0,05
		жир (жир-сырец)	0,05
		молоко	0,05
	лошади	мясо	0,1
		печень	0,1
		почки	0,1
		жир-сырец	0,1
59. Тулатромицин, Tulathromycin (2R,3S, 4R,5R,8R,10R, 11R,12S,13S,14R)-2-этил-3,4,10,13- тетрагидрокси-3,5,8,10,12,14-гексаметил-11- [[3,4,6-три-деокси-3-(диметиламино)-β-Д- ксило-гексопираносил]окси]-1-окса-6- азацилопент-декан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина)	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,1
		печень	3
		почки	3
	свиньи	шпик со шкурой	0,1
		печень	3
		почки	3
60. Феноксиметил-пенициллин, Phenoximethylpenicillin (синоним – пенициллин V)	свиньи	мясо	0,25
		печень	0,25
		почки	
	птица	мясо	0,025
		кожа и жир	0,025
		печень	0,025
		почки	0,025
61. Флавомицин ¹ , Flavomycin (для пищевой продукции аквакультуры животного происхождения – флавофосполипол)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань)	0,7
		печень	0,7
		почки	0,7
		жир (жир-сырец)	0,7
		яйца	0,7
		молоко	0,7

62. Флорфеникол, Florfenicol (сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколамина)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2
		печень	3
		жир-сырец	0,2
		почки	0,3
	свины	мясо	0,3
		печень	2
	птица	мясо	0,1
		печень	2,5
		почки	0,75
		жир, кожа	0,2
	пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мышечная ткань (в естественной пропорции с кожей)	1
	другие виды продуктивных животных	мясо	0,1
		жир (жир-сырец)	0,2
		печень	2
почки		0,3	
63. Флумеквин, Flumequine	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2
		печень	0,5
		почки	0,3
		жир (жир-сырец)	1,5
		молоко	0,05
	птица	мясо	0,4
		печень	0,8
		почки	1
	пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	жир, кожа	0,25
		мышечная ткань (в естественной пропорции с кожей)	0,6
другие виды продуктивных животных	мясо	0,2	

		печень	0,5
		почки	1
		жир (жир-сырец)	0,25
64. Цефтиофур, Ceftiofur (сумма всех остатков, содержащих β- лактамовую структуру, выраженных как десфууроил-цефтиофур)	все виды продуктивных млекопитающих животных, птица	мясо	1
		печень	2
		почки	6
		жир (жир-сырец)	2
		молоко	0,1
65. Цефакетрил, Cefacetil	крупный рогатый скот	молоко	0,125
66. Цефалексин, Cefalexin	крупный рогатый скот	молоко	0,1
		мясо	0,2
		жир (жир-сырец)	0,2
		почки	1
		печень	0,2
67. Цефалоним (цефалоний), Cefalonium	крупный рогатый скот	молоко	0,02
68. Цефоперазон, Cefoperazone	крупный рогатый скот	молоко	0,05
69. Цефкином, Cefquinome	крупный рогатый скот, свиньи, лошади	мясо	0,05
		жир-сырец	0,05
		шпик со шкурой	0,05
		печень	0,1
		почки	0,2
		молоко	0,02
70. Цефепим, Cefepim (сумма цефепима и дезацетилцефепима)	крупный рогатый скот	мясо	0,05
		жир (жир-сырец)	0,05
		почки	0,1
		молоко	0,01

71. Ципрофлоксацин/ энрофлоксацин/ пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин, Ciprofloxacin/ Enrofloxacin/ Perfloxacin/Ofloxacin/ Norfloxacin (сумма фторхинолонов)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань)	0,1	
		жир (жир-сырец) для свиней шпик со шкурой)	0,1	
	крупный и мелкий рогатый скот	молоко	0,1	
		печень	0,3	
	мелкий рогатый скот	почки	0,2	
		печень	0,2	
	птица	почки	0,3	
		кожа	0,1	
	свиньи, кролики	печень	0,2	
		почки	0,3	
	72. Эритромицин, Erythromycin (эритромицин А)	все виды продуктивных животных, пищевая продукция аквакультуры животного происхождения	мясо (мышечная ткань), для продукции аквакультуры – в естественной пропорции с кожей	0,2
			печень	0,2
почки			0,2	
жир (жир-сырец), для свиней – шпик со шкурой			0,2	
молоко			0,04	
яйца и жидкие яичные продукты			0,15	

¹ Контроль осуществляется с момента утверждения методики (метода).

Уровни суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых

Уровни суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированных пищевых продуктов (далее – СПП) и БАД (энергетическая ценность – 10 000 кдж или 2300 ккал)

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (мкг, мг, г, КОЕ /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (мкг, мг, г, КОЕ /сутки)
1	2	3	4	5
1. Аминокислоты:	белки животного и растительного происхождения	нетрадиционное сырье животного, растительного, биотехнологического, происхождения полученное путем химического синтеза		
незаменимые:				
L-Валин	»	»	2,5 г	3,9 г
L-Изолейцин	»	»	2,0 г	3,1 г
L-Лейцин	»	»	4,6 г	7,3 г
L-Лизин	»	»	4,1 г	6,4 г
L-Метионин+L-цистин	»	»	1,8 г	2,8 г
L-Треонин	»	»	2,4 г	3,7 г
L-Триптофан	»	»	0,8 г	1,2 г
L-Фенилаланин+L-тирозин	»	»	4,4 г	6,9 г
заменяемые	»	»		
L-Аланин	»	»	6,6 г	10,6 г
L-Аргинин	»	»	6,1 г	9,8 г
L-Аспарагиновая кислота	»	»	12,2 г	19,5 г
L-Гистидин	»	»	2,1 г	3,4 г

Глицин	»	»	3,5 г	5,6 г
L-Глутаминовая кислота	»	»	13,6 г	21,8 г
L-Глутамин	»	»	0,5 г	1,0 г (в СПП для спортсменов – 5 г)
L-Серин	»	»	8,3 г	13,3 г
Таурин	»	»	400 мг	1,2 г
L-Орнитин	»	»	200 мг	800 мг
L-Пролин	»	»	4,5 г	7,2 г
2. Насыщенные жирные кислоты со средней длиной цепи (C ₈ – C ₁₄)	жиры коровьего молока, пальмовое масло и другие природные источники	–	15 г (в СПП для спортсменов)	25 г
3. Мононенасыщенные жирные кислоты (миристолеиновая, пальмитиновая, олеиновая, эруковая)	жиры рыб и морских млекопитающих, растительные масла (оливковое, сафлоровое, кунжутное, рапсовое, семян тыквы)	жир барсука, сурка	15 г	–
4. Полиненасыщенные жирные кислоты, в том числе:	жиры растительного происхождения, жиры рыб и из других природных источников	масло тыквы (<i>cucurbita</i>), жир печени акулы	12 г	20 г
семейства ω-3	жиры растительного происхождения (льняное, соевое, горчичное, рапсовое, кунжутное, из семян крестоцветных овощей и другое), мышечные жиры рыб, жиры морских млекопитающих (печень акулы, трески и другое) и из других природных источников		2,0 г	5,0 г
эйкозопентаеновая кислота	»	–	600 мг	–
докозагексаеновая кислота	»		700 мг	–
α-линоленовая кислота	»	–	700 мг	–
семейства ω-6	масла растительного происхождения, включая масла орехов и из других природных источников	масло смородины (<i>Ribes L.</i>), масло ослинника (<i>Oenothera biennis</i>), масло бурачника (<i>Borago officinalis</i>), биотехнологического происхождения	10 г	–
линолевая кислота	»	»	1 г	–
γ-линоленовая кислота	»	»	600 мг	–

конъюгированная линолевая кислота	жиры животного происхождения	выделенная из масла сафлора и подсолнечника	800 мг	1200 мг
алкоксиглицериды (алкилглицерины)	печень рыб (налим, сом и другие), акул, грудное молоко, говяжья и свиная печень и другие природные источники		1 г	2 г
5. Фитостерины				
β-ситостерин	соя, морковь, инжир, кориандр и другие пищевые источники	дудник лекарственный, корень, плод (<i>Angelica archangelica</i>); ферула феруловидная, корень (<i>Ferula ferulaeoides</i>); пастушья сумка, растение (надземная часть) (<i>Capsella bursa-pastoris</i>); солодка голая, корень, корневища (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	100 мг	450 мг
β-ситостерол-D-гликозид	морковь, апельсин	лимонник китайский, древесина (<i>Schisandra chinensis</i>)	100 мг	600 мг
стигмастерин	соя, фасоль, томат, шиповник	расторопша пятнистая, семена (<i>Silybum marianum</i>); кассия тороза, семена (<i>Cassia torosa</i> cav.)	100 мг	600 мг
сквален	масла растительные (оливковое, рисовое и другие)	масло щирицы кровяной (амаранта) (<i>Amaranthus cruentus</i>); жир печени акулы, кита	0,4 г	1,5 г
6. Фосфолипиды				
(фосфатидилхолин, (лецитин), фосфатидилэтанол-амин, фосфатидил-серин и другие)	масла растительные, яйца птиц	–	7 г	15 г
Моно- и дисахариды				
7. Моно- и дисахариды:				
моносахариды:	фрукты, овощи, молоко и продукты, приготовленные на их основе	продукты ферментативного гидролиза полисахаридов, полученные путем химического синтеза, и продукты биотехнологического происхождения	21 г (добавленные моно- и дисахара – 10 процентов от калорийности суточного рациона)	65 г
глюкоза	фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе	продукт гидролиза полисахаридов биотехнологического происхождения	–	25 г
фруктоза	фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе	продукт гидролиза полисахаридов (инулина) биотехнологического происхождения	35 г	45 г
галактоза	молоко, молочные продукты	продукт гидролиза лактозы	0,7 г	2 г

d-рибоза	входит в состав РНК растительных и животных клеток (печень, молоки лососевых рыб, проросшие зерна)	продукт биотехнологического происхождения	0,2 г	1,0 (в СПП для спортсменов – 4 г)
дисахариды*:				
сахароза	сахар, фрукты, овощи и продукты, полученные на их основе	продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)	21 г (добавленный сахар – 10 процентов от суточной калорийности рациона)	65 г
мальтоза	солодовый экстракт, проросшие зерна	продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)	–	65 г
лактоза	молоко, молочные продукты		15 г	30 г
8. Многоатомные циклические спирты:				
ксилит	овощи и фрукты	продукт гидролиза ксиланов (древесины березы, кукурузной кочерыжки, хлопковой шелухи и другие)	15 г	40 г
сорбит	яблоки, вишня, груша, слива, рябина, боярышник	продукт химического синтеза, пастушья сумка, растение (надземная часть) (<i>Capsella bursa-pastoris</i>); ясень обыкновенный, кора (<i>Fraxinus excelsior</i>); подорожник большой, листья (<i>Plantago major</i>)	15 г	40 г
маннит	гранат, гранатовый сок, сельдерей	полученный путем биотехнологического синтеза	1,0 г	3,0 г
эритрит	фрукты, вино, пиво, соевые соусы	продукт биотехнологической обработки кукурузного и пшеничного крахмала	15 г	45 г
9. Производные моносахаридов:				
глюкозамин	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов, хитина	0,7 г	1,5 г
галактозамин	субпродукты животного происхождения, морская капуста	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	0,7 г	1,5 г
гиалуроновая кислота	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	50 мг	150 мг
глюкуроновая кислота	субпродукты животного происхождения, морская капуста, виноград, высшие грибы, чайный гриб, яблоки, помидоры	ромашка аптечная (<i>Matricaria chamomilla</i>), лиственница американская (<i>Lagix lagicina</i>), продукты гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	0,5 г	0,75 г
фруктоолигосахара	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	5,0 г	10,0 г

глюкозаминоглюканы	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	300 мг	600 мг
хондроитинсульфат	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, полисахаридов морских организмов	0,6 г	1,2 г
10. Полисахариды:				
галакто- и глюкоманнаны	входит в состав растительных слизей, нефилтрованных вин, пива, опары для теста	спаржа лекарственная, семена (<i>Asparagus officinalis</i>); ива белая, древесина, кора (<i>Salix alba</i>), дрожжи пивные	2,5 г	8 г
полифруктозаны (инулин и другие)	топинамбур, цикорий	лопух большой, корни (<i>Arctium lappa</i>), колючник бесстебельный, корни (<i>Carlina acaulis</i>), расторопша пятнистая, корни, (<i>Silybum marianum</i>), одуванчик лекарственный, корень (<i>Taraxacum officinale</i> Web.)	2,5 г	8 г
арабиногалактан	входит в состав растительных слизей	экстракт древесины лиственницы	10 г	20 г
хитозан	субпродукты животного происхождения	панцирь ракообразных, хитин насекомых	3 г	7 г
бета-глюканы	высшие грибы, семена злаковых	пекарские дрожжи	200 мг	1000 мг
11. Пищевые волокна:				
растворимые –				
пектин, камеди, каррагинаны, агар-агар, гуммиарабик, альгинаты, арабиногалактан и другие	яблоки, грейпфрут, черника, калина, барбарис, водоросли морские, косточковые фруктовые деревья, крупы, зерновые, свекла и другие	колокольчик крупноцветковый, корень (<i>Platycodon grandiflorus</i>), колоцинт обыкновенный, плоды (<i>Citrullus colocynthis</i>), лен посевной, семя (<i>Linum usitatissimum</i> L.), карбоксиметилцеллюлоза	2 г	6 г
нерастворимые –				
целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин и другие	капусты, абрикосы, плоды citrusовых, листовая зелень, яблоки, морковь и другие	солодка голая, корень, корневища (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), маралий корень, корневища (<i>Rhaponticum carthamoides</i>)	20 г	40 г
12. Витамины:				
витамин С	шиповник, перец сладкий, черная смородина, облепиха, земляника, citrusовые, киви, капуста, зеленый горошек, зеленый лук, картофель	полученный путем химического синтеза, хвоя, хмель обыкновенный, цветки (<i>Humulus lupulus</i>), люцерна посевная, побеги (<i>Alfalfa</i>) (<i>Medicago sativa</i>), ацерола, плоды (<i>Malpighia glabra</i> L.)	90 мг	900 мг
витамин В ₁	свинина нежирная, печень, почки, крупы (пшеничная, овсяная, гречневая),	полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	1,5 мг	5,0 мг

	хлеб (ржаной, из цельного зерна), бобовые, зеленый горошек			
витамин В ₂	печень, почки, творог, сыр, шиповник, молоко цельное, бобовые, зеленый горошек, мясо, крупы (гречневая, овсяная), хлеб (из муки грубого помола)	полученный путем химического, биотехнологического синтеза, дрожжи пекарские	1,8 мг	6,0 мг
витамин В ₆	печень, почки, птица, мясо, рыба, бобовые, крупы (гречневая, пшенная, ячневая), перец, картофель, хлеб (из муки грубого помола), гранат	полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	2,0 мг	6,0 мг
витамин РР	печень, сыр, мясо, колбаса, крупы (гречневая, пшенная, овсяная), бобовые, хлеб (пшеничный грубого помола)	полученный путем химического синтеза, дрожжи пекарские	20 мг	60 мг
фолиевая кислота	печень, печень трески, бобовые, хлеб (ржаной, из цельного зерна), зелень (петрушка, шпинат, салат, лук и другие)	полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные	400 мкг	600 мкг
витамин В ₁₂	печень, почки, мясо, рыба	полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	3 мкг	9 мкг
пантотеновая кислота	печень, почки, бобовые, мясо, птица, рыба, яичный желток, помидоры	полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные, зародыши пшеницы	5 мг	15 мг
биотин	печень, почки, бобовые (soя, горох), яйца, горох	полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	50 мкг	150 мкг
витамин А	печень трески, печень, сливочное масло, молочные продукты, рыба	рыбный жир, биотехнологический синтез (пурпурные бактерии <i>halobacterium halobium</i>)	0,9 мг РЭ	3 мг РЭ
витамин Е	растительные масла, крупы, хлеб, орехи	полученный путем химического синтеза, масло семян зародышей пшеницы, семян тыквы (<i>Cucurbita</i>), расторопши пятнистой (<i>Silybum marianum</i>), щирицы кровяной (<i>Amaranthus cruentus</i>)	15 мг ТЭ	150 мг ТЭ
витамин D	печень трески, рыба, рыбный жир, печень, яйцо, сливочное масло	полученный путем химического синтеза, гриб шиитакэ	10 мкг (400 МЕ)	15 мкг (600 МЕ)
витамин К	шпинат, капуста, кабачки, растительные масла	полученный путем химического синтеза, крапива двудомная, листья (<i>Urtica dioica</i>)	120 мкг	360 мкг

13. Витаминоподобные вещества:

каротиноиды:			15 мг	30 мг
β-каротин	морковь, петрушка, укроп, лук, абрикосы, тыква, облепиха, томаты, рябина, шиповник	полученный путем химического синтеза, водоросль дюналиелла солевая (<i>Dunaliella salina</i>), биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i> , спирулина	5 мг	10 мг
ликопин	тыква, томаты, красный перец сладкий, арбуз, папайя, фрукты и овощи красного и оранжевого цвета	полученный путем химического синтеза, биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i>	5 мг	10 мг
лютеин	капуста, кабачки, шпинат, кресс-салат, петрушка, зеленый горошек, зеленый перец сладкий, шиповник	полученный путем химического синтеза, бархатцы прямостоячие, надземная часть (<i>Tagetes erecta</i>), масло зародышей пшеницы, спирулина, люцерна посевная, плод (<i>Medicago sativa</i>)	5 мг	10 мг
зеаксантин	кукуруза, шпинат, мандарин	полученный путем химического синтеза	1 мг	3 мг
астаксантин	лососевые рыбы, крабы, креветки	водоросли гематококкус	2 мг	6 мг
инозит (B ₈)	печень, субпродукты, соевые бобы, капуста, дыня, грейпфрут, изюм	полученный путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные	500 мг	1500 мг
L-карнитин	мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог	полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	300 мг	900 мг
ацетил-L-карнитин (ALC)	мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог	полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	300 мг	900 мг
коэнзим Q10 (убихинон)	мясо, молоко, соевое масло, бобы сои, яйца, рыба, шпинат, арахис	полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	30 мг	100 мг
липоевая кислота	печень, почки	полученная путем биотехнологического или химического синтеза	30 мг	100 мг
метилметионин-сульфоний (U)	капуста, спаржа, морковь, томаты	полученный путем биотехнологического или химического синтеза	200 мг	500 мг
оротовая кислота (B ₁₃)	молоко, печень	полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи	300 мг	900 мг
холин	желтки яиц, печень, молоко и другие	получено путем биотехнологического или химического синтеза	0,5 г	1,0 г
парааминобензойная кислота	печень, почки, отруби, патока	полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные	100 мг	300 мг

14. Минеральные вещества:

макроэлементы:

кальций	сыр, творог, молоко, кисломолочные продукты, яйца, бобовые (фасоль, соя), орехи	соли неорганических и органических кислот, яичная скорлупа, порошок раковин морских беспозвоночных, жемчуг, порошок рогов оленей, доломиты, кизельгур (трепел), плавники акул и другое	1000 мг	2500 мг
фосфор	сыр, бобовые, крупы, рыба, хлеб, яйца, птица, мясо, грибы, орехи	соли неорганических и органических кислот, фитин (обезжиренные жмыхи)	800 мг	1600 мг
магний	крупы, рыба, соя, мясо, яйца, хлеб, бобовые, орехи, курага, брокколи, бананы	соли неорганических и органических кислот, доломиты, пшеничные отруби	400 мг	800 мг
калий	бобовые, картофель, мясо, морская рыба, грибы, хлеб, яблоки, абрикосы, смородина, курага, изюм	соли неорганических и органических кислот, картофель, абрикосы	2500 мг	3500 мг
натрий (только в СПП для питания спортсменов)			1300 мг	—

микроэлементы:

железо	мясо, печень, почки, яйцо, картофель, белые грибы, персики, абрикосы	соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное биотехнологическим путем (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое), белые, синие, зеленые глины, цеолиты, мумие	18 мг для женщин, 10 мг для мужчин	40 мг для женщин, 20 мг для мужчин
цинк	мясо, рыба, устрицы, субпродукты, яйца, бобовые, семечки тыквенные, отруби пшеницы (<i>Triticum L.</i>)	соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное путем биотехнологического синтеза (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое)	12 мг	25 мг
йод	морская рыба, ламинария (морская капуста), молочные продукты, гречневая крупа, картофель, арония, грецкий орех восковой спелости, фейхоа	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое), водоросли морские <i>Ascophyllum nodosum</i> , фукус, бишофит (<i>Bishofit</i>), перегородки плода грецкого ореха <i>Juglans regia</i>)	150 мкг	300** мкг
селен	зерновые, морепродукты, печень, почки, сердце, чеснок	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные	75 мкг – для мужчин, 55 мкг – для женщин	150 мкг

медь	мясо, морепродукты, орехи, зерновые, какао, отруби	комплексы и другое), пивные дрожжи, астрагал (Astragalus memganaceus), стахис клубни (Stachys) соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое), медные комплексы хлорофилла	1 мг	3 мг
молибден (VI)	печень, почки, фасоль, горох, зеленые листовые овощи, дыня, абрикос, цельное коровье молоко	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое)	70 мкг	600 мкг
хром (III)	печень, сыр, бобы, горох, цельное зерно, перец черный	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое)	50 мкг	250 мкг
марганец	печень, крупы, фасоль, горох, гречиха, арахис, чай, кофе, зеленые листья овощей	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое)	2,0 мг	5,0 мг
кремний	цельное зерно, свекла, морковь, репа, бобовые, редис, кукуруза, банан, капуста, абрикос	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое), хвощ полевой, стебель (Equisetum arvense)	30,0 мг	50,0 мг
кобальт	печень, почки, рыба, яйца	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое)	10 мкг	30 мкг
фтор	морская рыба, чай	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое)	4,0 мг	6,0 мг
ванадий	растительные масла, грибы, соя, зерновые, морская рыба, морепродукты	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое), морские водоросли	15,0 мкг	60,0 мкг

бор	фрукты, овощи, орехи, злаковые, бобовые, молоко, вино	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другое), хвоя	2,0 мг	6,0 мг
серебро	огурцы, тыква, арбуз	соли органических кислот, коллоидная форма биотехнологического происхождения (дрожжи, хелатные аминокислотные комплексы и другое)	30 мкг	70 мкг
15. Биологически активные вещества природного происхождения. Минорные компоненты пищи:				
фенольные соединения – простые фенолы:				
арбутин	клюква, груша, брусника	толокнянка обыкновенная, побеги, листья (<i>Arctostaphylos uva-ursi</i>), зимолоубка зонтичная, растение (надземная часть) (<i>Chimaphila umbellata</i>), подорожник большой, лист и семена (<i>Plantago major</i>), бадан толстолистный, листья (<i>Bergenia crassifolia</i>); черника, лист (<i>Vaccinium myrtillus L.</i>); брусника, лист (<i>Vaccinium vitis-idaea</i>)	8 мг	25 мг
гидрохинон	черника, анис, чабер, груша, брусника	эспарцет месхетский, корень (<i>Onobrychis meschetica</i>), толокнянка обыкновенная, листья (<i>Arctostaphylos uva-ursi</i>), бадан толстолистный, листья (<i>Bergenia crassifolia</i>)	5 мг	15 мг
ресвератрол	красный виноград, красная шелковица, голубика, ежевика, арахис, какао, красное вино	–	30 мг	150 мг
синефрин	апельсин (померанец) горький	–	5	30
тирозол, гидрокситирозол	плоды оливы европейской, оливковое масло	родиола розовая (<i>Rhodiola rosea</i>), родиола четырехчленная (<i>Rhodiola quadrifida</i>)	10 мг	30 мг
фенольные кислоты:				
гидроксикоричные кислоты (цикориевая, кафтаровая)	листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева	эхинацея, цветы, корень (<i>Echinacea purpurea</i>)	10 мг	20 мг

гидроксикоричные кислоты (хлорогеновая, неохлорогеновая, криптохлорогеновая, дикофеилхинные, феруловая, кофейная, кофеоляблочная)	листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева, листья артишока, семена подсолнечника, яблоки, плоды рябины обыкновенной, плоды рябины черноплодной	ромашка аптечная, цветки (<i>Matricaria recutita</i>), одуванчик лекарственный, цветки, корень (<i>Taraxacum officinale</i>), лопух большой, листья, плод (<i>Arctium lappa</i>), Melissa, листья (<i>Melissa officinalis</i>), листья мяты перечной (<i>Mentha piperita</i>), трава крапивы двудомной (<i>Urtica dioica</i>), листья мать-и-мачехи (<i>Tussilago farfara</i>), плоды калины обыкновенной (<i>Viburnum opulus</i>), прополис	200 мг	500 мг
галловая, п-оксibenзойная, протокатехиновая	малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	солодка голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), виноградные косточки	100 мг	300 мг
антраценпроизводные (антрахиноны), алоэ-эмодин, алоин, эмодин, рапонтин, реин, фисцион, хризофаковая кислота, сеннозиды А и В	ревень, щавель, бобовые	кассия тора, семена (<i>Cassia tora</i>), алоэ вера, растение (надземная часть) (<i>Aloe vera</i>), горец змеиный, растение (надземная часть) (<i>Polygonum bistorta</i>), щавель конский, корень, плоды (<i>Rumex confertus</i>), марена красильная, корень (<i>Rubia tinctorum</i>)	10 мг	30 мг
гиперицин	зверобой продырявленный (трава, цветы – суррогат чая)	зверобой продырявленный, надземная часть (<i>Hypericum perforatum L.</i>)	0,3 мг	1 мг
ксантоны (мангиферин)	манго (<i>Mangifera indica L.</i>), мангостин (<i>Garcinia mangostana L.</i>)	копеечник альпийский (сибирский) (<i>Hedysarum alpinum L.</i>), копеечник желтеющий (<i>Hedysarum flavescens Rgl. et Schmalh.</i>), зверобой Рошеля (<i>Hypericum rochelii Griseb. et Schenk.</i>), зверобой продырявленный (<i>H. perforatum L.</i>), зверобой горный (<i>H. montanum L.</i>) и другие	20 мг	50 мг
флавоноиды:	продукты растительного происхождения	дикорастущие и лекарственные растения	250 мг	500 мг
флавонолы и их гликозиды (кверцетин, кемферол, мирицетин, изорамнетин, рутин)	яблоко, абрикос, персик, слива, манго, цитрусовые, смородина, клубника, черника, голубика, вишня, шиповник, брусника, клюква, облепиха, виноград, терн, лук, капуста белая, красная, цветная, брокколи, сладкий перец, сельдерей, кориандр, пастернак, петрушка, зеленый салат, томаты, редис, репа, ревень, щавель, морковь, свекла, хрен, чай зеленый и черный, красное вино	гинкго двулопастного листья (<i>Ginkgo biloba</i>), ясень обыкновенный, лист, почки (<i>Fraxinus excelsior</i>), боярышник мелколистный, лист, цветки (<i>Crataegus microphylla</i>), пустырник пятилопастный, растение (надземная часть) (<i>Leonurus quinquelobatus</i>), володушка круглолистная, корень, растение (надземная часть), лист, цветки (<i>Vupleurum rotundifolium</i>), горец птичий (спорыш), растение (надземная часть) (<i>Polygonum aviculare</i>), клевер, лист, стебли, цветы (<i>Trifolium pratense</i>), актинидия коломикта,	30 мг (в пересчете на рутин)	100 мг (в пересчете на рутин)

		лист (<i>Actinidia kolomikta</i>), фисташка настоящая, лист (<i>Pistacia vera</i>)		
флавоны (лютеолин, апигенин, акацетин, диосметин, байкалеин) или флавоногликозиды (витексин, изовитексин, ориентин, байкалин)	лимон, апельсин, грейпфрут, рябина черноплодная, морковь, сельдерей, репа, петрушка, фасоль, красный перец, морковь, горох, тимьян, шафран	прополис, ромашка аптечная, цветы (<i>Matricaria recutita</i>), одуванчик лекарственный, корень (<i>Taraxacum officinale</i>), ферула персидская, растение (надземная часть) (<i>Ferula persica</i>), виснага морковевидная, плод (<i>Visnaga daucooides</i>), пижма обыкновенная, цветы (<i>Tanacetum vulgare</i>), коровяк медвежье ушко, листья (<i>Verbascum thapsus</i>), хризантема садовая, цветки (<i>Chrysanthemum morifolium</i>), бодяк полевой, лист (<i>Cirsium arvense</i>) и другое	10 мг	25 мг
флаваноны (нарингенин, гесперитин, эриодиктиол или флаванон-гликозиды (нарингин, геспередин))	лимон, апельсин, мандарин, грейпфрут, слива, земляника, рябина черноплодная, клюква, вишня, калина, боярышник, актинидия, жимолость, томаты, петрушка, щавель, мята	зверобой продырявленный, растение (надземная часть) (<i>Hypericum perforatum</i>), лигустик шотландский, корневища (<i>Ligusticum scoticum</i>), курильский чай, листья, цветки (<i>Pentaphylloides fruticosa</i>), липа сердцевидная, цветки (<i>Tilia cordata</i>), коровяк медвежье ухо, растение (надземная часть) (<i>Verbascum thapsus</i>), расторопша пятнистая, плоды (<i>Silybum marianum</i>), черемуха, древесина, плоды (<i>Padus ssiiori</i> Schneid)	200 мг (в пересчете на геспередин или нарингин)	400 мг (в пересчете на геспередин или нарингин)
дигидрофлавонолы (дигидрокверцетин, дигидрокемпферол)	орехи арахиса	Кора лиственницы сибирской (<i>Larix sibirica</i>), ели сибирской (<i>Picea abovata</i>), сосны сибирской, приморской (<i>Pinus sibirica</i> , <i>P. maritima</i>)	25 мг	100 мг
флаван-3-олы (катехины), (эпигаллокатехин галат) катехин, эпикатехин, галлокатехин	чай зеленый и черный, шоколад (какао.), красное вино; яблоко, айва, клубника, малина, красный виноград, облепиха, кизил, крыжовник, абрикос, черника, голубика, зеленая фасоль, фисташка, каштан, лавровый лист, ревень, щавель, миндаль, боярышник	виноградные косточки, расторопша пятнистая, плоды (<i>Silybum marianum</i>), горец змеиный, растение (надземная часть) (<i>Polygonum bistorta</i>), эвкалипт шариковидный, кора (<i>Eucalyptus globulus</i>), боярышник мелколистный, лист (<i>Crataegus microphylla</i>), вишня кустарниковая, кора (<i>Cerasus fruticosa</i>), черника обыкновенная, лист (<i>Vaccinium myrtillus</i>), облепиха крушиновая, лист (<i>Hippophae rhamnoides</i>)	100 мг	300 мг
флаволигнаны (силибин, силидианин, силихристин и другие)	плоды лимонника китайского, семена кунжута	расторопша пятнистая, плоды, надземная часть (<i>Silybum marianum</i>), лен посевной, семя (<i>Linum usitatissimum</i> L.), лопух большой, надземная часть (<i>Arctium lappa</i>), коровяк обыкновенный, растение (надземная часть) (<i>Verbascum thapsus</i>)	30 мг	80 мг

изофлавоны (генистеин, дайдзеин, глицитеин) или изофлавоногликозиды (генистин, дайдзин, глицитин)	соя, фасоль	клевер луговой, полевой, лист (<i>Trifolium pratense</i> , <i>T. Campestre</i>), софора японская, плод (<i>Sophora japonica</i>), каян индийский, кора (<i>Cajanus cajan</i>), пуерария тумберга, цветы (<i>Pueraria thunbergiana</i>), хмель обыкновенный, шишки (<i>Humulus lupulus</i>), псоралея лецинолистная, лист, семена (<i>Psoralea corylifolia</i>)	50 мг	150 мг
антоцианы	яблоко, черная смородина, черника, голубика, терн, лимонник китайский, жимолость, черемуха, базилик, вишня, брусника, красный виноград, капуста красная, лук красный, бобы красные, морковь, какао, красное вино	кожица винограда красного, зверобой продырявленный, растение (надземная часть) (<i>Hypericum perforatum</i>), первоцвет многоцветковый, растение (надземная часть), подземная часть (<i>Primula x polyantha hort.</i>), рис посевной, лист (<i>Oryza sativa</i>), водяника черная, плод, надземная часть (<i>Empetrum nigrum</i>)	50 мг	150 мг
полимерные фенольные соединения:				
проантоцианидины	шоколад (какао), кофе, яблоко, красный виноград, клюква, голубика, черника, миндаль, арахис, ячмень, кукуруза авокадо, кола	гребни, кожура и косточки винограда, лист черники (<i>Vaccinium myrtillus L.</i>), кора сосны приморской (<i>Pinus maritima</i>)	100 мг	200 мг
танины	яблоко, айва, хурма, банан, черника, рябина, калина, брусника, малина, земляника, артишок, орехи, какао, чай, черемуха, спаржа, шавель, абрикос, гуайава перуанская	береза, кора, листья (<i>Betula humilis</i>), эвкалипт мощный, кора, листья (<i>Eucalyptus robusta</i>), калина обыкновенная, кора, плоды (<i>Viburnum opulus</i>), грецкий орех, кожура (<i>Juglans regia</i>), айва продолговатая, семена (<i>Cydonia oblonga</i>), гранат обыкновенный, кожура плодов (<i>Punica granatum</i>)	300 мг	900 мг
алкалоиды:				
индол-3-карбинол	капуста, белокочанная, цветная; брокколи, брюссельская репа, кресс-салат, брюква, редька, редис, хрен, горчица	биотехнологического происхождения, полученный путем химического синтеза	50 мг	300 мг
кофеин	чай, какао, кофе	падуб парагвайский, ветки, листья (<i>Ilex paraguariensis A. St-Hil.</i>), гуарана, семена (<i>Paullinia cupana</i>), кола блестящая, семена (<i>Cola nitida</i>); полученный путем химического синтеза	50 мг	150 мг (в СПП для питания спортсменов 200 мг)
теобромин	какао, чай	кола заостренная, семена (<i>Cola acuminata Schott et Endl.</i>), падуб парагвайский, ветки и листья (<i>Ilex paraguariensis A. St-Hil.</i>), гуарана, семена (<i>Paullinia cupana</i>), кола блестящая, семена (<i>Cola nitida</i>)	35 мг	80 мг

теофиллин	чай, какао, шоколад	гуарана, семена (<i>Paullinia cupana</i>), кола блестящая, семена (<i>Cola nitida</i>)	50 мг	150 мг
тригонеллин (N-метилникотиновая кислота)	кофе, ячмень, соя, томаты, горох, рыба	пажитник (<i>Trigonella foenumgraecum</i>)	40 мг	100 мг
терпеноиды:				
бетулин	хурма обыкновенная, иссоп	ольха черная, серая, кора (<i>Alnus glutinosa</i> L, <i>incana</i> L); береза повислая, кора (<i>Betula pendula</i> Roth); софора японская, бутоны, плоды (<i>Sophora japonica</i>); лещина обыкновенная, кора (<i>Corylus avellana</i> L)	40 мг	80 мг
валереновая кислота	иссоп, мята полевая, лавр благородный, земляника лесная, бобы какао	дудник лекарственный, корни, листья (<i>Angelica archangelica</i> L.), ферула сумбул, корень (<i>Ferula sumbul</i>), ферула персидская, корень (<i>Ferula persica</i>), валериана лекарственная, корневище (<i>Valeriana officinalis</i> L)	2 мг	5 мг
гинсенозиды (пана сазиды)	женьшень, корень	женьшень, листья (<i>Panax ginseng</i>)	5 мг	30 мг
глицирризиновая кислота	солодка (разные виды) – вкусовая добавка при производстве изделий из рыбы, консервировании овощей и фруктов	солодка голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), астрагал шерстистоцветковый, надземная часть (<i>Astragalus dasianthus</i>)	10 мг	30 мг
в том числе иридоиды – олеуропеин	плоды оливы европейской (<i>Olea europaea</i>), оливковое масло	листья оливы европейской (<i>Folium Oleae europaea</i>), оливковое масло (<i>Oleum olivarum</i>)	20 мг	100 мг
гарпагозид	пряности	гарпагофитум распростертый, (<i>Harpagophytum proscumbens</i>), корень фломоидеса ангреноского (<i>Phlomoides lehmanniana</i> Adyl.), листья мытника теневого (<i>Scrophularia umbrosa</i>), листья	20 мг	50 мг
асперулозидовая и деацетил – асперулозидовая кислота	плоды нони (<i>Morinda citrifolia</i>), сок нони	листья нони (<i>Morinda citrifolia</i>)	5	20
16. Другие соединения:				
аллицин	лук, чеснок, черемша	–	4 мг	12 мг
бетаин	жимолость, плоды; свекла, облепиха, плоды, рис, ячмень, овес, бананы, перец, чай, бобовые, картофель, арбуз, кофе, кедровые орехи, спаржа	солодка голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>); люцерна посевная, надземная часть (<i>Medicago sativa</i>); буквица лекарственная, трава, корень (<i>Betonica officinalis</i> L.); дреза китайская, плоды;	2 г	4 г

		(<i>Lucium chinense</i> Mill.); подсолнечник однолетний, цветки и листья (<i>Helianthus annuus</i> L.); эхинацея пурпурная, надземная часть (<i>Echinacea Moench</i>)		
ванилиновая кислота	малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	солодка голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>); виноградные косточки	100 мг	300 мг
гамма-оризанол	рисовые отруби	–	150 мг	450 мг
гидроксилимонная кислота	гарциния мангустан (плоды)	гарциния камбоджийская, стебли, листья (<i>Garcinia cambouana</i>)	100 мг	300 мг
гидроксиметилбутират	рыба, молочные продукты		1,5 г	3,0 г
гумминовые кислоты	соевый соус натуральный	мумиё	50 мг	150 мг
карнозин	мясо, рыба (осетр, стерлядь)	полученный путем химического синтеза	200 мг	2000 мг
креатин	мясо	полученный из пищевого сырья	3 г	20 г
			только в СПП для питания спортсменов	только в СПП для питания спортсменов
куркумин	куркума	–	50 мг	150 мг
лимонен	укроп, тмин, кардамон, мята	эфирные масла сосновых (<i>Pinus</i>), дягиль лекарственный, корень, плоды (<i>Angelica archangelica</i>), аденосма индийская, надземная часть (<i>Adenosma indiana</i> (Lour) Merrill), гомалонема душистая, корневища (<i>Homalonema aromatica</i> Schott.), мирровое дерево, смола (<i>Commiphora molmol</i> Engl)	5 мг	50 мг
ментол	мята	эфирные масла	20 мг	80 мг
пептиды: ди-, три-, тетра-и олигопептиды	ткани и органы животных		по доказанному физиологическому эффекту	
полипrenoлы	печень животных, высшие грибы – белый гриб, маслята, подосиновики и другие, зерна риса, кукурузы, подсолнечника и другие	хвоя лиственниц, елей, сосен, полученные путем биотехнологического синтеза	10 мг	20 мг
сумма РНК и ДНК	икра, молоки рыб	полученные из пищевого сырья	150 мг	500 мг
серотонин	бананы, ананас, орех грецкий, плоды, авокадо, томат	орех черный, семена (<i>Juglans nigra</i>), орех маньчжурский, семена (<i>Juglans mandshurica</i>), гриффония простая, лист (<i>Griffonia simplicifolia</i>)	3 мг	15 мг

схизандрин	лимонник китайский – плоды, семена	кадзура красная, плод (<i>Kadsura coccinea</i>), лимонник китайский, корень, листья, стебли (<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz) Baill)	500 мкг	1 мг
фазеоламин	фасоль белая		по доказанному ингибированию альфа-амилазы	
фикоцианины	пищевые морские водоросли	спирулина (<i>Spirulina</i>)	50 мг	150 мг
фукоидан	пищевые морские водоросли	–	50 мг	100 мг
хлорофилл	зеленые части съедобных растений, ламинария	микроводоросли (хлорелла, одонтелла, спирулина)	100 мг	300 мг
цетилмиристолеат	органы кита	органы диких животных	300 мг	600 мг
цитруллин	капуста, авокадо, виноград	ольха, черная, серая, кора (<i>Alnus glutinosa</i> L, <i>incana</i> L.); береза повислая, кора (<i>Betula pendula</i> Roth)	100 мг	500 мг
элеутерозиды	элеутерококк колючий, корень	Элеутерококк колючий, плоды (<i>Eleutherococcus senticosus</i>)	1 мг	2 мг
янтарная кислота	крыжовник, виноград, смородина, спаржа, батат, кисломолочные продукты, выдержанные сыры	полученная путем химического синтеза	200 мг	500 мг
ферменты, стандартизованные по удельной активности (животного и растительного происхождения, а также полученные биотехнологическим путем)			по доказанной ферментной активности	
амилаза	мед, овощи, фрукты, пищевые растения, продукт биотехнологического происхождения поджелудочная железа крупного рогатого скота		по доказанной гликолитической активности	
лактаза	овощи, фрукты, пищевые растения	»	»	
мальтаза	овощи, фрукты, пищевые растения	»	»	
сахараза	овощи, фрукты, пищевые растения		»	
β-галактозидаза	йогурт	»	»	
пепсин	желудок убойного скота и птицы, цветочная пыльца		по доказанной протеолитической активности	

трипсин	поджелудочная железа крупного рогатого скота, цветочная пыльца	»	»
химотрипсин	поджелудочная железа крупного рогатого скота	продукт биотехнологического происхождения	по доказанной липолитической активности
бромелайн	ананас, папайя	ананас, стебли (<i>Ananas comosus</i> Merrill)	»
папаин	папайя, киви, манго	смоковница обыкновенная, лист (<i>Ficus carica</i> L.); дынное дерево (папайя), млечный сок (<i>Carica papaya</i> L.)	»
дипептидаза		»	»
липазы	семена бобовых, подсолнечника, крестоцветных, злаковых, морковь, папайя, цветочная пыльца	»	»
лизозим	хрен деревенский, яйца	полученный путем биотехнологического синтеза	по доказанной ферментной активности

17. Микроорганизмы:

бактерии рода <i>Bifidobacterium</i> , в том числе <i>B. infantis</i> , <i>B. bifidum</i> , <i>B. longum</i> , <i>B. breve</i> , <i>B. adolescentis</i> и другие с доказанными пробиотическими свойствами	кисломолочные продукты	продукт биотехнологического происхождения	5 x 10 ⁸ КОЕ/сут.	5 x 10 ¹⁰ КОЕ/сут.
бактерии рода <i>Lactobacillus</i> , в том числе <i>L. acidophilus</i> , <i>L. fermentii</i> , <i>L. casei</i> , <i>L. plantarum</i> , <i>L. bulgaricus</i> и другие с доказанными пробиотическими свойствами	кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	»	5 x 10 ⁷ КОЕ/сут.	5 x 10 ⁹ КОЕ/сут.
бактерии рода <i>Lactococcus</i> spp., <i>Streptococcus thermophilus</i> в монокультурах и в ассоциациях с пробиотическими микроорганизмами	кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	»	10 ⁷ КОЕ/сут.	КОЕ/сут.

Propionibacterium shermanii в комплексе с пробиотическими и молочнокислыми микроорганизмами	сыры, кисломолочные продукты (в комплексе с молочнокислыми микроорганизмами)	»	10 ⁷ КОЕ/сут.	10 ⁸ КОЕ/сут.
---	--	---	--------------------------	--------------------------

* Только для специализированных пищевых продуктов.

** Из морских водорослей – 1000 мкг (с учетом низкой усвояемости).

Примечание. Верхний допустимый уровень потребления нутриентов в составе СПП для спортсменов вне зависимости от энергетической ценности рациона.

Таблица 22.2

Рекомендуемые уровни суточного потребления для взрослых биологически активных веществ, не содержащихся в пищевом сырье и образующихся в ходе его технологической переработки

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления, КОЕ / сутки	Верхний допустимый уровень потребления, КОЕ / сутки
Лактит	–	полученный путем химического синтеза	2 г	10 г
Лактулоза	топленое и стерилизованное молоко	получаемая путем изомеризации лактозы	2 г	10 г

ПДУ содержания вредных примесей в зерне, поставляемом для пищевых целей

Наименование зерна	Наименование показателя	ПДУ, процентов, не более
1	2	3
1. Пшеница	спорынья	0,05
	горчак ползучий	не допускается
	софора лисохвостная, термopsis ланцетный (по совокупности)	0,1
	вязель разноцветный	0,1
	гелиотроп опушенноплодный	0,1
	триходесма седая	не допускается
	головневые (мараные, синегузочные) зерна	10,0
	фузариозные зерна	1,0
2. Рожь, тритикале	спорынья	0,05
	горчак ползучий	не допускается
	вязель разноцветный	0,1
	гелиотроп опушенноплодный	0,1
	триходесма седая	не допускается
	софора лисохвостная, термopsis ланцетный (по совокупности)	0,1
	фузариозные зерна	1,0
	розовоокрашенные зерна	3,0
3. Овес	горчак ползучий	не допускается
	термopsis ланцетный, спорынья и головня (по совокупности)	0,1
	софора лисохвостная, вязель разноцветный (по совокупности)	0,02
	гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
4. Ячмень	спорынья и головня	0,1
	горчак ползучий	не допускается
	софора лисохвостная, термopsis ланцетный, плевел 0,1 опьяняющий, вязель разноцветный (по совокупности)	0,1
	гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
5. Просо	плевел опьяняющий, софора лисохвостная, термopsis ланцетный, спорынья и головня (по совокупности)	0,18
	горчак ползучий	не допускается
	вязель разноцветный	0,02
	гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
6. Гречиха	испорченные зерна	0,3
	спорынья	0,05
	горчак ползучий	не допускается
	софора лисохвостная, термopsis ланцетный, вязель разноцветный (по совокупности)	0,1
	гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются

7. Рис	испорченные зерна	0,5
	пожелтевшие зерна	4,0
8. Кукуруза	спорынья и головня	0,15
	горчак ползучий	не допускается
	софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1
	вязель разноцветный	0,1
	гелиотроп опушенноплодный	не допускается
	триходесма седая, семена клещевины	не допускаются
	наличие зерен с яркой желто-зеленой флуоресценцией	0,1
9. Сорго, чумиза	спорынья и головня	0,1
	горчак ползучий	не допускается
	софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1
	вязель разноцветный	0,1
10. Горох	гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
	спорынья	0,1
	горчак ползучий	не допускается
	вязель разноцветный, семена пораженные нематодой, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий (по совокупности)	0,1
	гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
11. Фасоль, чечевица, маш	горчак ползучий, вязель разноцветный, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
12. Нут	вязель разноцветный, семена пораженные нематодой, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий (по совокупности)	0,2
	гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
13. Соя, подсолнечник, арахис, рапс	семена клещевины	не допускаются
14. Кунжут, сафлор	семена клещевины	не допускаются
	семена белены	0,1

Таблица 24

Перечень растений и продуктов их переработки, запрещенных для использования в составе БАД

Таблица 24.1

Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества

Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3
1. Абиссинский чай*	см. Кат	–
2. Абрус молитвенный	<i>Abrus precatorius</i> L.	семена

3. Авран лекарственный	<i>Gratiola officinalis</i> L.	надземная часть
4. Адамов корень*	см. Тамус обыкновенный	—
5. Аденантера	<i>Adenantha</i> L.	все виды, все части
6. Аденостилес ромболистный*	см. Крестовник	—
7. Адлумия грибовидная	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	все части
8. Адонис*	см. Горицвет	—
9. Азадирахта индийская	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	все части
10. Азиазарум гетеротропный	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	корни
11. Айлант высочайший	<i>Ailanthus altissima</i>	надземная часть
12. Акация	<i>Acacia</i> L.	все виды, надземная часть
13. Аконит	<i>Aconitum</i> L.	все виды, все части
14. Алстония ядовитая	<i>Alstonia venenata</i> R.Br.	кора
15. Амми зубная	<i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (= <i>Visnaga daucooides</i> Gaertn.)	все части
16. Аморфофаллус Ривьера	<i>Amorphophallus rivieri</i> Durieu	все части
17. Анабазис	<i>Anabasis</i> L.	все виды, побеги
18. Анамирта коккулюсовидная	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	все части
19. Анхалониум Левина	<i>Anhalonium lewinii</i> Jennings	все части
20. Аплопаппус разнолистный	<i>Aplopappus heterophyllus</i>	все части
21. Арабский чай*	см. Кат	—
22. Аргемоне	<i>Argemone</i> L.	все виды, все части
23. Арека катеху	<i>Areca catechu</i> L.	все части
24. Арековая пальма*	см. Арека катеху	—
25. Аризарум	<i>Arisarum</i> L.	все виды, все части
26. Аристолохия	<i>Aristolochia</i> L.	все виды, все части
27. Арника	<i>Arnica</i> L.	все виды, цветки
28. Аронник	<i>Arum</i> L.	все виды, все части
29. Артрокнемум сизый	<i>Arthrocnemum glaucum</i> Delile	надземная часть
30. Арундо тростниковый	<i>Arundo donax</i> L.	цветы
31. Атеросперма мускусная	<i>Atherosperma moschatum</i> Labill.	все части
32. Афанамиксис крупноцветковый	<i>Aphanamixis grandiflora</i> Blume	семена
33. Багульник	<i>Ledum</i> L.	все виды, надземная часть, побеги
34. Бадьян анисовый	<i>Illicium anisatum</i>	плоды
35. Бакаутовое дерево	<i>Guaiacum officinale</i> L.	все части
36. Баккония	<i>Bacconia</i> L.	все виды, все части
37. Балдуина узколистная	<i>Balduina angustifolia</i>	надземная часть
38. Балиоспермум горный	<i>Baliospermum Montana</i> Muell. Arg	корень, корневище
39. Банистериопсис	<i>Banisteriopsis</i>	все виды, все части
40. Баранец обыкновенный	<i>Huperzia selago</i> L.	все части
41. Барбарис	<i>Berberis</i> L.	все виды, корни, кора
42. Барвинок	<i>Vinca</i> L.	все виды, все части
43. Бархатные бобы	<i>Mucuna pruriens</i> DC	семена

44. Башмачок	<i>Cypripedium</i> sp.	все виды, все части
45. Безвременник	<i>Colchicum</i> sp.	все виды, все части
46. Бейлея многолучевая	<i>Baileya multiradiata</i> Harv. et Gray	надземная часть
47. Бейлшмидия нис	<i>Beilschmiedia</i> Nees	все части
48. Белена	<i>Hyoscyamus</i> sp.	все виды, все части
49. Белладонна*	см. Красавка обыкновенная	—
50. Белозор болотный	<i>Parnassia palustris</i> L.	все части
51. Белоцветка болотная*	см. Белозер болотный	—
52. Белоцветник летний	<i>Leucjum aestivum</i> L.	все части
53. Бересклет европейский	<i>Euonymus europaea</i> L.	семена
54. Бетельная пальма*	см. Арека катеху	—
55. Биота восточная	<i>Biota orientalis</i> L.	все части
56. Бирючина обыкновенная	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	листья, плоды
57. Блефарис съедобный	<i>Blepharis edulis</i> Pers.	все части
58. Блошница болотная	<i>Pulicaria uliginosa</i> Stev. ex DC.	все части
59. Бобовник анагировидный	<i>Laburnum anagyroides</i> (= <i>Cytisus laburnum</i> L.)	все части
60. Болиголов	<i>Conium</i> L.	все виды, все части
61. Борец*	см. Аконит	—
62. Борония	<i>Boronia</i> Sm.	эфирные масла из листьев и побегов всех видов
63. Бруслина*	см. Бересклет европейский	—
64. Бруцея яванская	<i>Brucea javanica</i> Merr.	
65. Бузина травянистая	<i>Sambucus edulus</i> L.	все части
66. Бузульник зубчатый	<i>Ligularia dentata</i> Hara	все части
67. Бурасайя мадагаскарская	<i>Burasaia madagascariensis</i> DS	все части
68. Василистник	<i>Thalictrum</i> L.	все виды, надземная часть
69. Вексибия толстоплодная	<i>Vexibia pachycarpa</i> Jakovl	все части
70. Верблюжья колючка обыкновенная	<i>Alhagi pseudalhagi</i> Fisch.	побеги
71. Ветреница	<i>Anemone</i> L.	все виды, все части
72. Вех	<i>Cicuta</i> L.	все виды, все части
73. Вирола	<i>Virola</i>	все виды, надземная часть
74. Виснага морковевидная*	см. Амми зубная	—
75. Витания снотворная	<i>Withania somnifera</i> (L.) Dunal	все части
76. Воаканга африканская	<i>Voacanga africana</i>	все части
77. Водосбор	<i>Aquilegia</i> L.	все виды, корни
78. Воловик лекарственный	<i>Anchusa officinalis</i> L.	все части
79. Волчегодник	<i>Daphne</i> sp.	все виды, все части
80. Воронец	<i>Actaea</i> L.	все виды, все части
81. Вороний глаз	<i>Paris</i> L.	все виды, все части
82. Вьюнок	<i>Convolvulus</i> L.	все виды, все части
83. Вязель	<i>Coronilla</i> L.	все виды, корни, семена
84. Гайлардия красивая	<i>Gaillardia pulchella</i> Foug.	листья, цветы

85. Гармала	<i>Peganum L.</i>	все виды, надземная часть
86. Гваяковое дерево*	см. Бакаутовое дерево	—
87. Гельземиум	<i>Gelsemium L.</i>	все виды, все части
88. Гиднокарпус	<i>Hydnocarpus Gaertn.</i>	все виды, семена
89. Гидрастис	<i>Hydrastis L.</i>	все виды, все части
90. Гипсолюбка*	см. Качим	—
91. Гирчевник ехольский	<i>Conioselinum j eholense M. Pimem</i>	все части
92. Глауциум	<i>Glaucium L.</i>	все виды, надземная часть
93. Гледичия обыкновенная	<i>Gleditsia triacanthos L.</i>	все части
94. Гледичия трехключковая*	см. Гледичия обыкновенная	—
95. Гомфокарпус	<i>Gomphocarpus L.</i>	все виды, все части
96. Горицвет	<i>Adinis L.</i>	все виды, надземная часть
97. Горный виноград*	см. Магония	—
98. Горошек посевной	<i>Vicia Angustifolia, V. sativa</i>	все части растения
99. Горошек узколистный*	см. Горошек посевной	—
100. Горчица полевая	<i>Sinapis arvensis L.</i>	все части растения в период плодоношения
101. Грудника	<i>Cida L.</i>	все виды, все части
102. Грыжная трава*	см. Очиток	—
103. Гумай*	см. Сорго аллепское	—
104. Гуперция селяго	<i>Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)</i>	все части
105. Девясил британский	<i>Inula Britannica L.</i>	цветы, надземная часть
106. Девясил глазковый	<i>Inula oculus-christi L.</i>	надземная часть
107. Декодон мутовчатый	<i>Decodon verticillatus Ell.</i>	надземная часть
108. Делосперма	<i>Delosperma</i>	все виды, надземная часть
109. Дельфиниум	<i>Delphinium L.</i>	все виды, все части
110. Десмодиум ветвистый	<i>Desmodium racemosum DC</i>	надземная часть
111. Десмодиум красивый	<i>Desmodium pulchellum Benth.</i>	надземная часть
112. Дехаазия оттопыренная	<i>Dehaasia squarrosa Hassk.</i>	все части
113. Джефферсония сомнительная	<i>Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore</i>	все части
114. Джонсонова трава*	см. Сорго аллепское	—
115. Джут	<i>Corchorus L.</i>	все виды, семена
116. Диоскорея жестковолосистая	<i>Dioscorea hispida Dennst.</i>	все части
117. Дицентра	<i>Dicentra</i>	все виды, все части
118. Донник аптечный	<i>Melilotus officinalis.</i>	все части
119. Дорифора сассафрас	<i>Doryphora sassafras Endl.</i>	эфирные масла всех частей
120. Дрок красильный	<i>Genista tinctoria L.</i>	все части
121. Дряква аджарская*	см. Цикломен аджарский	—
122. Дубовые ягоды*	см. Омела	—
123. Дубоизия	<i>Duboisia</i>	все виды, надземная часть
124. Дурман	<i>Datura L.</i>	все виды, все части

125. Дурнишник	Xanthium L.	все виды, все части
126. Дымянка	Fumaria L.	все виды, все части
127. Дюбуазия	Duboisia L.	все виды, все части
128. Евботриоидес Грея	Eubotryoides grayana Hara	листья
129. Желтокорень*	см. Гидрастис	—
130. Желтушник	Erysimum L.	все виды, все части
131. Живокость*	см. Дельфиниум	—
132. Жимолость Шамиссо	Lonicera. chamissoi	все части
133. Жимолость обыкновенная	Lonicera xylosteum	плоды
134. Жимолость татарская	Lonicera. tatarica	плоды
135. Жостер	см. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	
136. Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A. Gray	все части
137. Зобник*	см. Дурнишник	—
138. Золотая нить*	см. Коптис трехлистный	—
139. Золотая печать*	см. Гидрастис	—
140. Золотой дождь*	см. Бобовник анагировидный	—
141. Иберийка горькая	Iberis amara L.	все части
142. Игнация горькая	Ignatia amara L.	все части
143. Иланг-иланг*	см. Кананга душистая	—
144. Иллициум	Illiciaceae	все виды, семена, листья
145. Индийская лакрица*	см. Абрус молитвенный	—
146. Ипекакуана	Cephaelis L.	все виды, все части
147. Ипомея небесно-голубая	Ipomea violacea	семена
148. Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	все части
149. Кава-кава*	см. Перец Кава-кава	—
150. Кактус Пейот	Lophophora williamsii	надземная часть
151. Кактус Сан Педро	Echinopsis pachanoi	надземная часть
152. Каладиум	Caladium L.	все виды, все части, кроме Каладиума съедобного <i>C. esculentum</i> (корневище)
153. Калея закатечичи	Calea zacatechichi	надземная часть
154. Калужница	Caltha sp.	все виды, надземная часть
155. Кананга душистая	Cananga odorata Hook. f. et Thorns.	все части
156. Канареечник клубненосный	Phalaris tuberosa L.	надземная часть
157. Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	все части
158. Кат съедобный (ката, катх)	Catha edulis Forsk.	надземная часть
159. Катарантус*	см. Барвинок	—
160. Качим	Gypsophila L.	все виды, все части
161. Квилая мыльная	Quillaja saponaria Molina	все части
162. Кендырь	Apocynum L.	все виды, все части
163. Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	все виды, все части
164. Клематис*	см. Ломонос	—

165. Клен серебристый	<i>Acer saccharium</i>	листья
166. Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus communis</i> L.	все части
167. Клоповник мусорный	<i>Lepidium ruderales</i> L.	все части
168. Клоповник пронзеннолистный	<i>Lepidium perfoliatum</i> L.	все части
169. Княжик сибирский	<i>Atragene sibirica</i> L.	все части
170. Кока*	см. Кокаиновый куст	—
171. Кокаиновый куст	<i>Erythroxyllum coca</i> Lam.	все виды, все части
172. Коккулос индийский*	см. Анамирта коккулосовидная	—
173. Кокорыш обыкновенный	<i>Aethusa Cynapium</i> L.	все части
174. Коллинсония анисовая	<i>Collinsonia anisata</i> Sims.	надземная часть
175. Колоказия	<i>Colocasia</i> L.	все виды, все части
176. Конопля	<i>Cannabis</i> sp.	все виды, все части
177. Консолида великолепная	<i>Consolida regalis</i> S.F. Gray	плоды, семена
178. Коптис	<i>Coptis</i> L.	все виды, все части
179. Копытень	<i>Asarum</i> L.	все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
180. Кориария	<i>Coriaria</i>	все виды, надземная часть
181. Коринокарпус гладкий	<i>Corynocarpus Laevigata</i> Forst.	ядро, плод
182. Корнулака белоцветковая	<i>Cornulaca leucantha</i> Charif et Allen	надземная часть
183. Косциниум продырявленный	<i>Coscinium fenestratum</i> Colebr.	все части
184. Кочи*	см. Кроссоптерикс	—
185. Крапива шариконосная	<i>Urtica pilulifera</i> L.	надземная часть
186. Красавка обыкновенная	<i>Atropa belladonna</i> L.	все части
187. Крестовник	<i>Senecio</i> L.	все виды, надземная часть
188. Кровник*	см. Авран лекарственный	—
189. Кроссоптерикс кочияновый	<i>Crossopteryx kotschyana</i> Fenzl.	кора
190. Кротолария	<i>Crotalaria</i> L.	все виды, все части
191. Кротон слабительный	<i>Croton tiglium</i> L.	все части
192. Круглосемянник тонколистный	<i>Cyclosperrum leptophyllum</i> Sprague	плоды
193. Крушина американская	<i>Rhamnus purshiana</i>	незрелые плоды, свежая кора
194. Крушина ломкая (ольховидная)	<i>Frangula alnus</i> Mill	незрелые плоды, свежая кора
195. Крушина слабительная	<i>Rhamnus catharticus</i>	незрелые плоды, свежая кора
196. Ксанториза простейшая	<i>Xanthorhiza simplicissima</i> Marsh. (<i>Zanthorhiza</i>)	все части
197. Кубышка	<i>Nuphar</i> L.	все виды, все части
198. Куколь обыкновенный	<i>Agrostemma githago</i> L.	все части
199. Кукольван*	см. Анамирта кокку люсовидная	—
200. Купена	<i>Polygonatum</i> L.	все виды, все части
201. Купырь прицветниковый	<i>Anthriscus caucalis</i> Bieb.	все части
202. Лавр американский	<i>Sassafras officinale albiun</i>	все части

203. Лаконос	Phytolacca L.	все виды, все части
204. Ландыш	Convallaria L.	все виды, все части
205. Ластовень	Vincetoxicum sp.	все виды, все части
206. Латуга ядовитая	Latua venenosa Phil.	все части
207. Леспедеца двуцветная	Lespedeza bicolor Turcz	листья, кора, корневище
208. Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	все части
209. Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	стебли, лист
210. Лиходейка*	см. Чернокорень лекарственный	—
211. Лихорадочная трава*	см. Очиток	—
212. Лобелия	Lobelia L.	все виды, все части
213. Ломонос	Clematis sp.	все виды, все части
214. Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	листья, лепестки
215. Лофофора	Lophophora L.	все виды, все части
216. Лох	Elaeagnus	все виды, надземная часть
217. Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	все части
218. Лянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	все части
219. Лютик	Ranunculus L.	все виды, надземная часть
220. Магнолия	Magnolia L.	все виды, все части
221. Магония	Mahonia Nutt.	все виды, все части
222. Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L. (P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	все части, кроме семян
223. Маклея	Macleaya	все виды, надземная часть
224. Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	все части
225. Маммиллярия	Mammillaria	все виды, надземная часть
226. Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	все части
227. Маргоза*	см. Азадирахта индийская	—
228. Марь	Chenopodium L.	все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
229. Марьянник	Melampyrum sp.	все виды, все части
230. Маточные рожки*	см. Спорынья	—
231. Мачек*	см. Глауциум	—
232. Мелия индийская	Melia azedarach L.	все части
233. Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenticus	все части
234. Мирикария	Myricaria L.	все виды, все части
235. Мирт болотный*	см. Хамедафне прицветничковая	—
236. Митрагина	Mitragyna L.	все виды, все части
237. Многоцвет*	см. Вязель разноцветный	—
238. Могильник*	см. Гармала обыкновенная	—
239. Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	все части
240. Молельные бобы*	см. Абрус молитвенный	—
241. Молочай	Euphorbia sp.	все виды, все части

242. Мордовник	<i>Echinops L.</i>	все виды, плоды
243. Морозник	<i>Helleborus L.</i>	все виды, все части
244. Мостуеа стимулирующая	<i>Mostuea stimulans A. Cheval</i>	надземная часть
245. Мужской папоротник	<i>Dryopteris filix mas Schott.</i>	корневища
246. Мускатный орех	<i>Myristica fragrans Hjuft</i>	плод (орех)
247. Мыльная трава*	см. Мыльнянка лекарственная	—
248. Мыльный корень*	см. Мыльнянка лекарственная	—
249. Мыльнянка лекарственная	<i>Saponaria officinalis L.</i>	все части
250. Мытник	<i>Pedicularis sp.</i>	все виды, все части
251. Мышатник*	см. Термопис	—
252. Нандина домашняя	<i>Nandina domestica Thunb.</i>	кора, кора корней
253. Наперстянка	<i>Digitalis sp.</i>	все виды, все части
254. Нау клея клюволистная	<i>Nauclea rynchophylla Miq.</i>	все части
255. Нектандра пухури большая	<i>Nectandra puchury-major Nees et Mart.</i>	плоды
256. Немуарон Гумбольдта	<i>Nemuaron humboldtii Bail.</i>	эфирное масло
257. Ним*	см. Азадирахта индийская	—
258. Норичник	<i>Scrophularia sp.</i>	все виды, все части
259. Обвойник	<i>Periploca L.</i>	все виды, кора
260. Одостемон ползучий	<i>Odostemon aquifolium Rydb.</i>	корни
261. Окопник	<i>Symphytum L.</i>	все виды, корни
262. Олеандр	<i>Nerium L.</i>	все виды, все части
263. Ололиуки*	см. Турбина коримбоза	—
264. Ололюки*	см. Турбина коримбоза	—
265. Омежник	<i>Oenanthe sp.</i>	все виды, все части
266. Омела	<i>Viscum L.</i>	все виды, все части
267. Орикса японская	<i>Orixa japonica Thunb.</i>	все части
268. Осока	<i>Carex L.</i>	все виды, все части
269. Остролодочник	<i>Oxytropis L.</i>	все виды, все части
270. Оцимум священный	<i>Ocimum sanctum L.</i>	все части
271. Очиток	<i>Sedum L.</i>	все виды, все части
272. Очный цвет полевой	<i>Anagallis arvensis L.</i>	все части
273. Пальма катеху*	см. Арека катеху	—
274. Парнолистник	<i>Zygophyllum L.</i>	все виды, все части
275. Паслен	<i>Solatium sp.</i>	все виды, все части
276. Пейотл*	см. Лофофора Вильямса	—
277. Пеларгония (герань)	<i>Pelargonium Willd.</i>	все виды, все части растения
278. Перекати поле*	см. Качим метелчатый	—
279. Перелойная трава*	см. Белозер болотный	—
280. Переступень	<i>Bryonia L.</i>	все виды, корни
281. Перец бетель	<i>Piper betle L.</i>	все части
282. Перец Кава-Кава*	см. Перец опьяняющий	—
283. Перец опьяняющий	<i>Piper methysticum (kava-kava)</i>	все части

284. Пескoлoб седoватый	<i>Prammogeton canescens</i> Vatke	плоды
285. Пeтaлocтилис лaбихeeвидный	<i>Petalostylis labicheoides</i> R. Br.	надземная часть
286. Пeтросимoния oднoтычинкoвая	<i>Petrosimonia monandra</i> Bunge	надземная часть
287. Пeумyc бoлдyc	<i>Peumus boldus</i> Molina	эфирное масло листьeв
288. Печeнoчницa	<i>Anemone</i> sp.	все виды, все части
289. Пикyльник	<i>Galeopsis</i> sp.	все виды, все части
290. Пинeллия тpoйчатая	<i>Pinellia ternata</i> Britenbach	стебли
291. Пиoн уклoняющийся	<i>Paeonia anomalae</i> L.	все части
292. Пиптaдeния	<i>Piptadenia</i>	все виды, все части
293. Пиптaдeния инoземная	<i>Piptadenia peregrina</i> Benth.	кoрa
294. Писцидия яркo-красная	<i>Piscidia erythrina</i> L.	все части
295. Питури*	см. Дубoизия	—
296. Плaун-бapанец*	см. Бapанец oбыкнoвeнный	—
297. Плeвeл oпьяняющий	<i>Lolium temulentum</i> L.	плоды
298. Пoвиликa	<i>Cuscuta</i> L.	все виды, все части
299. Пoгрeмoк	<i>Rhinanthus</i> L.	все виды, все части
300. Пoдoфил	<i>Podophyllum</i> L.	все виды, кoрневщицa c кoрнями
301. Пoдcнeжник Вopoнoвa	<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.	все части
302. Пoльнь	<i>Artemisia</i> L.	все виды, все части
303. Пpoлecник	<i>Mercurialis</i> L.	все виды, все части
304. Пpoстрeл	<i>Pulsatilla</i> sp.	все виды, все части
305. Пcилoкaулoн нeпoхoжий	<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	надземная часть
306. Птичий клeй*	см. Oмeлa бeлaя	—
307. Пyзыpницa	<i>Physochlaina</i> L.	все виды, все части
308. Пyзыpчатая гoлoвня кyкyрyзы	<i>Ustilago maydis</i> DC.	все части
309. Пyзыpчаткa вздyтaя	<i>Utricularia physalis</i>	надземная часть
310. Пьяная тpaвa*	см. Тepмoпcис	—
311. Pакитник*	см. Мeлкoрaкитник	—
312. Paмoнa чистeцoвaя	<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	все части
313. Paувoльфия pазнoлиcтнaя	<i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.	все части
314. Pвoтный oрeх*	см. Чилибyхa	—
315. Peмepия oтoгнyтaя	<i>Roemeria refracta</i> DC.	все части
316. Peпeй кoлкий*	см. Дypнишник	—
317. Poгoглaвник	<i>Ceratcephala</i> L.	все виды, все части
318. Poдoдeндpoн	<i>Rhododendron</i> sp.	все виды, все части
319. Poзa гaвaйcкaя	<i>Argyreia nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	все части
320. Poзмapин лecнoй*	см. Бaгyльник	—
321. Pубиeвa мнoгoнaдрeзнaя	<i>Roubieva multifida</i> Moq.	эфирное масло надземных частей
322. Pyтa	<i>Ruta</i> L.	все виды, все части
323. Pыбная ягoдa	см. Aнaмиpтa кoккyлюcoвидная	—

324. Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim	все части
325. Саговник завитой	<i>Cycas circinalis</i> L.	семена
326. Саговник поникающий	<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	семена
327. Саксаул	<i>Haloxylon</i> L.	все виды, лист, стебли
328. Самшит вечнозеленый	<i>Buxus sempervirens</i> L.	стебель, листья
329. Сангвинария канадская	<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	корни
330. Сарколобус	<i>Sarcobolus</i> R. Br.	все виды, все части
331. Саркоцефалус	<i>Sarcocephalus</i> Afzel.	все виды, все части
332. Сарсазан шишковатый	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	листья, стебли
333. Сассафрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees	все части, эфирное масло из корней и древесины
334. Сведда вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> L.	все части
335. Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	все части
336. Сейдлиция розмариновая	<i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge	лист, стебли
337. Секуринага	<i>Securinega</i> L.	все виды, побеги
338. Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	все части
339. Сида*	см. Грудника (<i>Cida</i> L.)	—
340. Симмондсия калифорнийская	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	семена
341. Синяк обыкновенный	<i>Echium vulgare</i> L.	все части
342. Скелетиум скрученный	<i>Scelletium tortuosum</i>	все части
343. Скополия	<i>Scopolia</i> L.	все виды, все части
344. Смодингиум острый	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	все части
345. Собачье зелье*	см. Гармала обыкновенная	—
346. Собачья петрушка*	см. Кокорыш обыкновенный	—
347. Солерос кустарниковый	<i>Salicornia fruticosa</i> L.	лист, стебли
348. Соломонова печать*	см. Купена	—
349. Солянка южная (солянка русская)	<i>Salsola australis</i> R. Br. (= <i>S. ruthenica</i> Iljin)	все части растения
350. Сорго	<i>Sorghum</i> L.	все виды, все части
351. Софора толстоплодная*	см. Вексбия толстоплодная	—
352. Спорынья	<i>Claviceps</i> sp.	все виды, все части
353. Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	все части
354. Стефания	<i>Stephania</i> L.	все виды, клубни с корнями
355. Стриктокардия липолистная	<i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.	семена
356. Строфант	<i>Strophanthus</i> DC	все виды, все части
357. Сферофиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.	все части
358. Схенокаулон лекарственный	<i>Schoenocaulon officinal</i> A. Gray	семена
359. Табак	<i>Nicotiana</i> L.	все виды, все части
360. Табернанте ибога	<i>Tabernanthe iboga</i> Baill	все части
361. Тамус обыкновенный	<i>Tamus communis</i> L.	все части
362. Таушия	<i>Tauschia Schtdl.</i>	все виды, все части
363. Термопсис	<i>Thermopsis</i> L.	все виды, все части
364. Тиноспора сердцелистная	<i>Tinospora cordifolia</i> Miers	все части

365. Тисс	<i>Taxus L.</i>	все виды, все части
366. Годдалия азиатская	<i>Toddalia asiatica Lam.</i>	все части
367. Токсидендрон	<i>Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)</i>	все виды, все части
368. Трихоцереус	<i>Trichocereus</i>	все виды, надземная часть
369. Тростник южный	<i>Phragmites Australia Trin. ex Steud.</i>	корневище
370. Турбина коримбоза	<i>Turbina corymbosa</i>	семена
371. Турбина щитковидная	<i>Turbina corymbosa Raf.</i>	семена
372. Тысячеголов	<i>Viccaria sp.</i>	все виды, все части
373. Унгерния Виктора	<i>Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko</i>	все части
374. Унгерния Северцева	<i>Ungernia. Sewertzowii (Regel) B. Fedtsch.</i>	все части
375. Унона душистейшая	<i>Unona odoratissima Blanco</i>	цветы
376. Ферула смолоносная	<i>Ferula gummosa Boiss</i>	семена
377. Фибраурея красильная	<i>Fibraurea tinctoria Lour.</i>	все части
378. Физохляйна алайская	<i>Physochlaina alica Korotk.</i>	корни
379. Физохляйна восточная	<i>Physochlaina orientalis G. Donf.</i>	корни
380. Фитолакка американская*	см. Лаконос американский	—
381. Хамедафне прицветничковая	<i>Chamaedaphne calyculata Moench</i>	надземная часть
382. Харг*	см. Гомфокарпус	—
383. Хвойник Хвощевой*	см. Эфедра	—
384. Хеймия иволистная	<i>Heimia salicifolia</i>	надземная часть
385. Хеквирити*	см. Абрус молитвенный	—
386. Хинное дерево	<i>Cinchona succirubra Pavon.</i>	кора
387. Хохлатка	<i>Corydalis sp.</i>	все виды, все части
388. Хохоба*	см. Симмондсия калифорнийская	—
389. Хренное дерево	<i>Moringa oleifera Lam.</i>	все части
390. Хуннеманния дымянколистная	<i>Hunnemannia fumariaefolia Sweet</i>	все части
391. Цельнолистник	<i>Haplophyllum</i>	все виды, все части
392. Цефалантус западный	<i>Cephalanthus occidentalis L.</i>	надземная часть
393. Цикламен	<i>Cyclamen L.</i>	все виды, все части
394. Цикута*	см. Вех	—
395. Цимбопогон Винтера	<i>Cymbopogon winterianus Jowitt.</i>	эфирные масла всех частей
396. Цирия Смита	<i>Zieria smithii Andr.</i>	надземная часть, эфирное масло всех частей
397. Чаульмугра*	см. Гиднокарпус	—
398. Чахоточная трава*	см. Вязель разноцветный	—
399. Чемерица	<i>Veratrum sp.</i>	все виды, все части
400. Чернокорень лекарственный	<i>Cynoglossum officinalis L.</i>	все части
401. Чилибуха	<i>Strychnos L.</i>	все виды, семена
402. Чина	<i>Lathyrus sp.</i>	все виды, все части
403. Чистец болотный	<i>Stachys palustris L.</i>	все части
404. Чистец шероховатый	<i>Stachys aspera Michx.</i>	надземная часть

405. Чистотел	<i>Chelidonium L.</i>	все виды, надземная часть
406. Чистяк весенний*	см. Чистяк калужницелистный	—
407. Чистяк калужницелистный	<i>Ficaria verna Huds.</i>	все части
408. Шалфей предсказательный	<i>Salvia divinorum</i>	листья
409. Шангиния ягодная	<i>Schanginia baccata Moq.</i>	лист, побеги
410. Эводия мелиелистная	<i>Evodia meliefolia Benth.</i>	все части
411. Эводия простая	<i>Evodia simplex Cordem.</i>	все части
412. Эцефалартос Баркнера	<i>Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.</i>	все части
413. Эритрофлеум	<i>Eriophyllum</i>	все виды, кора
414. Эфедр	<i>Ephedra sp.</i>	все виды, все части
415. Эхинопсис	<i>Echinopsis L.</i>	все виды, надземная часть
416. Якорцы	<i>Tribulus L.</i>	все виды, все части
417. Ялапа настоящая	<i>Ipomoea purga (Wend.) Hayne</i>	все части
418. Ясенец белый	<i>Dictamnus albus L.</i>	листья, плоды
419. Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrohiza columba (Roxb.) Miers.)</i>	все части
420. Аир злаковый	<i>Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)</i>	корневище, эфирное масло, листья
421. Бинерция округлокрылая	<i>Bienertia cycloptera Bunge</i>	надземная часть
422. Бассия холодная	<i>Bassia cycloptera Bunge</i>	надземная часть
423. Буниум персидский	<i>Bunium persicum B. Fedtsch.</i>	все части растения
424. Буниум цилиндрический	<i>Bunium cylindricum Drude</i>	надземная часть и эфирное масло из него
425. Гимнокалициум	<i>Gymnocalycium</i>	надземная часть
426. Двуклосточник тростниковый	<i>Phalaris tuberosa L.</i>	надземная часть
427. Ежовник членистый	<i>Anabasis articulata</i>	надземная часть
428. Колюченосник Зибторпа	<i>Echinophoria sibthorpiana Huss</i>	надземная часть
429. Колоцинт	<i>Citrullus colocynthis Schrad.</i>	плоды (порошок, экстракт)
430. Корифанта мелкодольчатая	<i>Coryphantha micromeris Lem.</i>	все растение
431. Лебеда монетная	<i>Artriplex nummularia Lindl.</i>	надземная часть
432. Многоколосник морщинистый	<i>Agastache rugosa O.Kuntze</i>	эфирное масло
433. Мосла двупыльниковая	<i>Mosla dianthera L.</i>	эфирное масло
434. Орлай морковная	<i>Orlaya daucoides</i>	плоды (эфирное масло)
435. Ортодон азароновый	<i>Orthodon asaroniferum</i>	надземная часть

* Обозначены синонимы русских названий лекарственных растений.

Таблица 24.2

Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных БАД

Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3
1. Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	<i>Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.</i>	все части

2. Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	кора
3. Валериана	<i>Valeriana L.</i>	все виды, корень и корневища
4. Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba L.</i>	надземная часть
5. Джимнема сильвестре	<i>Gymnema sylvestre</i>	все части
6. Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	<i>Dioscorea villosa</i>	корневища
7. Женьшень	<i>Ginseng</i>	все виды, все части
8. Заманиха высокая, Оплопанак высокий, Эхинопанак высокий	<i>Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai</i>	все части
9. Зверобой	<i>Hypericum L.</i>	все виды, все части
10. Иглица шиповатая	<i>Ruscus aculeatus (Butcher 's Broom)</i>	все части
11. Иохимбе (паусинисталия йохимбе)	<i>Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile</i>	все части
12. Лимонник китайский	<i>Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.</i>	все части
13. Муира пуама	<i>Muirea puama (Liriosma jvata)</i>	все части
14. Муравьиное дерево, По де Арко, Табebuйя	<i>Tabebuia heptaphylla</i>	кора
15. Родиола розовая, Золотой корень	<i>Rhodiola rosea L.</i>	все части
16. Турнера возбуждающая, Дамиана	<i>Turnera Diffusa</i>	все части
17. Элеутерококк колючий, Свободногодник колючий, Чертов куст	<i>Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms</i>	все части
18. Юкка нитевидная	<i>Yucca filamentosa</i>	листья

Таблица 25

Формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ, используемые при производстве отдельных категорий пищевых продуктов

Таблица 25.1

Формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ, используемые при производстве БАД для взрослых

Наименование	Форма
1	2
1. Витамин А	ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
2. β-каротин	бета-каротин
3. Ликопин	ликопин
4. Лютеин	лютеин и его эфиры
5. Зеаксантин	зеаксантин
6. Астаксантин	астаксантин
7. Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)
8. Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат; D-гамма-токоферол; DL-гамма-токоферол; концентрат смеси токоферолов, токотриенолы
9. Витамин B1	тиамина гидрохлорид, тиамин бромид, тиамин мононитрат, тиаминмонофосфат хлорид, тиамин дифосфат (пирофосфат) хлорид (тиамина пирофосфат хлорид)

10. Витамин В2	рибофлавин; флавиномононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
11. Витамин РР (ниацин)	никотинамид; никотиновая кислота и ее соли, гексаникотинат инозитола
12. Витамин В6	пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5'-фосфат; пиридоксаль, пиридоксаль-5'-фосфат; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксин дипальмитат
13. Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол, пантетин
14. Витамин В12	цианкобаламин; гидроксикобаламин; метилкобаламин, 5'-дезоксиаденозилкобаламин
15. Фолат	фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
16. Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; L-аскорбат калия; L-аскорбат магния; L-аскорбат цинка; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
17. Витамин К	К1 (филлохинон, фитоменадион); К2 (менахинон)
18. Биотин	D-биотин
19. Холин	холинхлорид, холинцитрат, холинбистартрат
20. Инозит	инозит
21. Карнитин	L-карнитин; L-карнитина тартрат, L-карнитина гидрохлорид, ацетил-L-карнитин
22. Коэнзим Q10	убихинон
23. Липоевая кислота	α -липоевая кислота
24. Метилметионинсульфонийметилметионинсульфония хлорид	
25. Оротовая кислота	оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция
26. Парааминобензойная кислота	парааминобензойная кислота
27. Кальций	кальций углекислый (кальция карбонат); кальциевые соли лимонной кислоты; кальция хлорид; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты (кальция ортофосфаты), кальция малат, кальция цитрат-малат, кальция бисглицинат, кальция пируват, кальция сукцинат, кальция L-лизинат, кальция аспарагинат, кальция сульфат, кальция гидроксид, кальция оксид, кальция ацетат, кальция L-аскорбат; кальция L-пироглутамат (пидолат), кальция L-треонат
28. Натрий	натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты
29. Магний	магния карбонат; магния L-аскорбат; магния бисглицинат, магний лимоннокислый (магния цитраты); магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния L-лизинат, магния малат, магния-калия цитрат, магния пируват, магния сукцинат, магния сульфат; магния лактат, магния ацетат, магниевая соль тауриновой кислоты, магния глицерофосфат, магния гидроксид, магния оксид, магния аспарагинат, магния L-пироглутамат (пидолат), магниевая соль ацетил-тауриновой кислоты; аминокислотные комплексы магния
30. Калий	калия цитрат; калия лактат; калия бикарбонат, калия карбонат, калия хлорид, калия глюконат, калия глицерофосфат, калия малат, калиевые соли ортофосфорной кислоты, калия гидроксид, аминокислотные комплексы калия, калия L-пироглутамат (пидолат)
31. Фосфор	натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
32. Железо	железа (II) глюконат; железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное+электролитическое+водород-восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония-железа цитрат); железа сукцинат, железа бисглицинат, железа фосфат; железа (II) таурат, натрий-железа дифосфат; железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа L-пироглутамат (пидолат)

33. Медь	меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди L-аспартат; меди бисглицинат; меди лизиновый комплекс, меди (II) оксид, аминокислотные комплексы меди
34. Цинк	цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид, цинка цитрат, цинка глюконат, цинка лактат, цинка оксид, цинка карбонат, L-аскорбат цинка; L-аспартат цинка; цинка бисглицинат; цинка L-лизинат, цинка малат; цинка моно-L-метионинсульфат; цинка пиколинат, аминокислотные комплексы цинка, цинка L-пироглутамат
35. Марганец	марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат; марганца глицерофосфат; марганца L-аспартат; марганца бисглицинат, аминокислотные комплексы марганца, марганца L-аскорбат, марганца L-пироглутамат (пидолат)
36. Йод	калия йодид, калия йодат, натрия йодид, натрия йодат; йодказеин
37. Селен	натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, селенистая кислота, L-селенометионин; обогащенные селеном дрожжи (<i>Saccharomyces</i>); 9-фенил-симм-октагидроселеноксантен; бис(1,3-диметилпиразолил)-4-селенид
38. Молибден	аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI); калия молибдат (VI)
39. Хром	хрома (III) хлорид, хрома (III) лактат 3-водный, хрома нитрат, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома
40. Фтор	калия фторид, кальция фторид, натрия фторид; натрия монофторфосфат
41. Бор	борная кислота, натрия борат
42. Кремний	кремния диоксид; орто-кремниевая кислота, стабилизированная холином; кремниевая кислота (в форме геля)
43. Кобальт	кобальта (II) ацетат, кобальта (II) аспарагинат, кобальт сернокислый 7-водный (сульфат кобальта), хелатные комплексы кобальта, кобальт углекислый основной водный
44. Ванадий	натрия метаванадат 2-водный, БИС (L-малато)оксованадий (IV), ванадия сульфат, ванадия аспартат, ванадия глицинат, ванадия цитрат, ванадиевокислый аммоний, ванадия аминокселат, хелатные комплексы ванадия
45. Серебро	коллоидное серебро, хелатные комплексы серебра

Таблица 25.2

Формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ, используемые при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов и специализированных пищевых продуктов диетического (лечебного и профилактического назначения), за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста

Наименование	Форма
1	2

Витамины, витаминоподобные вещества

1. Витамин А	ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
2. β-каротин	бета-каротин
3. Ликопин	ликопин
4. Лютеин	лютеин и его эфиры
5. Зеаксантин	зеаксантин
6. Астаксантин	астаксантин
7. Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)

8. Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат; D-гамма-токоферол; DL-гамма-токоферол
9. Витамин B1	тиамина гидрохлорид; тиамина бромид, тиамина мононитрат
10. Витамин B2	рибофлавин; флавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
11. Витамин PP (ниацин)	никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
12. Витамин B6	пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксиндипальмитат
13. Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
14. Витамин B12	цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
15. Фолиевая кислота	фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
16. Витамин C	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
17. Витамин K	K1 (филлохинон, фитоменадион); K2 (менахинон)
18. Биотин	D-биотин
19. Холин	холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат
20. Инозит	инозит
21. Карнитин	L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил-L-карнитин; L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат
22. Коэнзим Q10	убихинон
23. Липоевая кислота	α -липоевая кислота
24. Метилметионинсульфоний (витамин U)	метилметионинсульфония хлорид
25. Оротовая кислота	оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция
26. Парааминобензойная кислота	парааминобензойная кислота
Минеральные вещества	
27. Кальций	кальций углекислый (кальция карбонат); кальциевые соли лимонной кислоты; кальция хлорид; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты (кальция ортофосфаты), кальция сульфат, кальция гидроксид, кальция оксид; кальция цитрат-малат; кальция малат
28. Натрий ¹	натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты
29. Магний	магния ацетат; магния карбонат; магниевые соли лимонной кислоты; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния глицерофосфат; аминокислотные комплексы магния; магния оксид; магния гидроксид; магния-калия цитрат
30. Калий	калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид
31. Фосфор	натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты

32. Железо	железа (II) глюконат; железа бисглицинат, железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное + электролитическое + водород-восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония-железа цитрат); ортофосфат железа (III); железа сукцинат, железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа (III) натриевый комплекс этилендиаминтетрауксусной кислоты; натрий-железа дифосфат
33. Медь	меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди лизинный комплекс, аминокислотные комплексы меди
34. Марганец (II)	марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат; марганца глицерофосфат; аминокислотные комплексы марганца
35. Селен ²	натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, селенистая кислота, L-селенометионин, обогащенные селеном дрожжи (<i>Saccharomyces</i>), 9-фенил-симм-октагидроселеноксантен; бис, 1,3,-диметилпиразолил)-4-селенид
36. Хром	хрома (III) хлорид, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома
37. Молибден	аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI)
38. Цинк	цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка
39. Йод	йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин

¹ Только для пищевой продукции для питания спортсменов.

² Для пищевой продукции для питания спортсменов и пищевой продукции диетического лечебного питания в составе сухих и жидких смесей, в том числе для энтерального питания.

Таблица 25.3

Формы витаминов и минеральных солей, используемые при производстве пищевой продукции для детского питания и БАД для детей от 1,5 до 3 лет

Наименование	Форма
1	2
1. Биотин	D-биотин
2. Витамин D	D ₃ холекальциферол, D ₂ эргокальциферол
3. Витамин А	ретинола ацетат; ретинола пальмитат, ретинол, бета-каротин
4. Витамин В ₁	тиамина гидрохлорид (тиамина хлорид); тиамина мононитрат
5. Витамин В ₁₂	цианкобаламин; гидроксокобаламин
6. Витамин В ₂	рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
7. Витамин В ₆	пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
8. Витамин Е	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат
9. Витамин К	филлохинон (фитоменадион)
10. Витамин РР (ниацин)	никотинамид; никотиновая кислота
11. Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия

12. Железо	железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II) дифосфат (пирофосфат); железа (II) цитрат; элементарное железо
13. Инозит	инозит
14. Йод	йодид калия, йодат калия; йодид натрия, йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет)
15. Калий	калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия гидроксид
16. Кальций	кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид
17. Карнитин	L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина L-тарtrat
18. Магний	магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид
19. Марганец	марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат
20. Медь	меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат
21. Натрий	натрия цитрат; натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид
22. Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
23. Селен	селенит натрия; селенат натрия
24. Фолиевая кислота	фолиевая кислота
25. Холин	холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат
26. Цинк	цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид

Таблица 26

Лекарственное растительное сырье, используемое для производства детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста, БАД для детей от 3 до 14 лет

Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья, используемые для производства чая
1	2	3
1. Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae	плоды аниса (Anisi fructus)
2. Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvaceae	корни алтея (Althaeae radix)
3. Береза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	листья березы (Betulae folium)
4. Береза повислая	Betula pendula	листья березы (Betulae folium)
5. Бузина черная	Sambucus nigra L. сем. Sambucaceae	цветки бузины (Sambuci flos)
6. Брусника	Vaccinium vitis-idaea L. сем. Vacciniaceae	плоды брусники (Vaccini fructus)
7. Гибискус (красная мальва)	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	цветки гибискуса (Hibisci flos)
8. Душица обыкновенная	Origanum vulgare сем. Lamiaceae	трава душицы (Origanum herba)

9. Земляника	Fragaria сем. Rosaceae	листья земляники (Fragariae folium)
10. Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем. Composite	цветки календулы (Calendulae flos)
11. Крапива двудомная	Urtica dioica L. сем. Urticaceae	листья крапивы (Urticae folium)
12. Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiaceae	цветки лаванды (Lavandulae flos)
13. Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill. сем. Tiliaceae	цветки липы (Tiliae flos)
14. Малина обыкновенная	Rubus idaeus L. сем. Rosaceae	листья малины (Rubi idaei folium)
15. Просвирник лесной	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	цветки мальвы (Malvae flos)
16. Мальва лесная	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	цветки мальвы (Malvae flos)
17. Мелисса лекарственная (мята лимонная)	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	листья мелиссы (Melissae folium)
18. Мята перечная	Mentha piperita сем. Lamiaceae	листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
19. Облепиха	Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae	плоды облепихи (Hippophaes folium)
20. Подорожник большой	Plantago major L. сем. Plantaginaceae	листья подорожника (Plantaginis herba)
21. Подорожник средний	Plantago media L. сем. Plantaginaceae	листья подорожника (Plantaginis herba)
22. Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolata L. сем. Plantaginaceae	листья подорожника (Plantaginis herba)
23. Померанец горький	Citrus aurantium сем. Rutaceae	померанца корка (Citrus auranti cutis)
24. Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. сем. Compositae (syn. Chamomilla L.)	цветки ромашки (Chamomillae flos)
25. Черная смородина	Ribes nigrum L. сем. Saxifragaceae	листья смородины (Rubi nigri folium)
26. Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) сем. Lamiaceae	трава тимьяна (Thymi herba)
27. Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	трава тимьяна (Thymi herba)
28. Тимьян ползучий	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	трава тимьяна (Thymi herba)
29. Тмин обыкновенный	Carum carvi сем. Umbelliferae	плоды тмина (Cari carvi fructus)
30. Фенхель обыкновенный (укроп аптечный)	Foeniculum vulgare Mill. сем. Umbelliferae	плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
31. Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	плоды черники (Myrtilli fructus)
32. Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	шиповника плоды (Rosae fructus)

Состав и условия применения заменителей соли

№ п/п	Состав заменителей соли	Условия применения
1	Сульфат калия, калиевые, кальциевые и аммониевые соли адипиновой, глютаминовой и угольной, янтарной, молочной, винной, лимонной, уксусной, соляной, ортофосфорной кислот	не ограничено, однако содержание фосфора в смеси заменителей не должно превышать 4 %, а NH_4^+ 3 % от общей массы заменителей
2	Магниевые соли адипиновой, глютаминовой, угольной, лимонной, янтарной, уксусной, винной, молочной, соляной и ортофосфорной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими магния	содержание Mg^{++} не должно превышать 20 % по массе от общего содержания катионов K^+ , Ca^{++} , NH_4^+ , присутствующих в смеси заменителей, а содержание фосфора не должно превышать 4 % от общей массы заменителей.
3	Холиновые соли уксусной, угольной молочной, винной, лимонной и соляной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими холин,	содержание холина не должно превышать 3 % от массы смеси заменителей
4	Свободные адипиновая, глютаминовая, лимонная, молочная, малоновая кислоты	не ограничено

Рекомендуемые уровни суточного потребления взрослым человеком основных пищевых веществ, указываемые в маркировке пищевой продукции¹

Основные пищевые вещества	Рекомендуемые уровни суточного потребления
1. Белки, г	75,0
2. Жиры, г, в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г	83,0 11,0
3. Усвояемые углеводы, г, в том числе сахар (сахароза), г	365,0 65,0
4. Пищевые волокна, г	30,0
5. Минеральные вещества:	
кальций, мг	1 000,0
фосфор, мг	800,0
железо, мг	14,0
магний, мг	400,0
цинк, мг	15,0
йод, мг	0,15
калий, мг	3 500,0
селен, мг	0,07
6. Витамины:	
витамин А, мкг	800,0
витамин D, мкг	5,0 ²
токоферол, мг	10,0
витамин С, мг	60,0
тиамин, мг	1,4

рибофлавин, мг	1,6
ниацин, мг	18,0
витамин В ₆ , мг	2,0
фолиевая кислота, мкг	200,0
витамин В ₁₂ , мкг	1,0
биотин, мг	0,05
пантотеновая кислота, мг	6,0

¹ Рекомендуемый уровень потребления энергии в сутки для взрослого человека составляет 10 467 кДж или 2500 ккал. При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета применяется соотношение: 1 кал равна 4,1868 Дж.

² 5 мкг холекальциферола – 200 МЕ витамина D.

Таблица 29

Коэффициенты пересчета энергетической ценности основных пищевых веществ пищевой продукции в их энергетическую ценность (калорийность)

Основные пищевые вещества пищевой продукции	Коэффициенты пересчета
1. Белки	4 ккал/г – 17 кДж/г
2. Углеводы, в том числе моно- и дисахариды (за исключением сахароспиртов)	4 ккал/г – 17 кДж/г
3. Сахароспирты (за исключением эритрита)	2,4 ккал/г – 10 кДж/г
4. Эритрит	0
5. Жиры, жирные кислоты	9 ккал/г – 37 кДж/г
6. Органические кислоты	3 ккал/г – 13 кДж/г
7. Салатрим	6 ккал/г – 25 кДж/г
8. Этанол	7 ккал/г – 29 кДж/г
9. Пищевые волокна	2 ккал/г – 8 кДж/г

Таблица 30

Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанных в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей¹ пищевой ценности такой продукции

Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, ±
1. Белки, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты:	
менее 10 г на 100 г продукта	10 процентов
10–40 г на 100 г продукта	15 процентов
более 40 г на 100 г продукта	6 г
2. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В ₁ , В ₂ , В ₆ , пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	20 процентов ²
3. Витамины А, В ₁₂ , Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод	30 процентов ²

¹ Действительные показатели по массовым долям белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах, по которым производится молочная продукция.

² Без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении готового продукта.

Условия, обязательные при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции

Показатель пищевой ценности или компонент	Информация об отличительных признаках пищевой продукции	Условие, соблюдение которого является обязательным при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции
1	2	3
1. Энергетическая ценность (калорийность)	пониженная	энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции
	низкая	энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 40 ккал (170 кДж) на 100 г твердой пищевой продукции или не более 20 ккал (80 кДж) на 100 мл жидкости. Для заменителей сахара, применяемых непосредственно в пищу, энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 4 ккал (17 кДж) / порция с эквивалентными подслащивающими свойствами, равными 6 г сахарозы)
	отсутствует	энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 4 ккал (17 кДж) на 100 мл. Для заменителей сахара, применяемых непосредственно в пищу, энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 0,4 ккал (1,7 кДж)/порция с эквивалентными подслащивающими свойствами, равными 6 г сахарозы)
2. Белок	источник	белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г твердых продуктов или на 100 мл жидкостей составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке
	высокое содержание	белок обеспечивает не менее 20 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции
3. Жир	низкое содержание	жир составляет не более 3 г на 100 г твердой пищевой продукции или не более 1,5 г на 100 мл жидкостей
	отсутствует	жир составляет не более 0,5 г на 100 г твердой пищевой продукции или на 100 мл жидкостей
4. Насыщенные жирные кислоты	низкое содержание	сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в пищевой продукции составляет не более 1,5 г на 100 г твердой пищевой продукции или 0,75 г / 100 мл жидкостей. В любом случае сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот должна обеспечивать не более 10 процентов калорийности
	отсутствуют	сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в пищевой продукции составляет не более 0,1 г насыщенных жиров на 100 г твердой пищевой продукции или на 100 мл жидкостей
5. Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	отсутствуют	сахара составляют не более 0,5 г на 100 г твердой пищевой продукции или на 100 мл жидкостей
	низкое содержание	сахара составляют не более 5 г на 100 г твердой пищевой продукции или не более чем 2,5 г на 100 мл жидкостей
	без добавления	при производстве пищевой продукции в нее не добавлялись моно- и дисахариды в качестве компонентов. Если сахара присутствуют в пищевой продукции по ее природе, то в маркировке должно быть следующее указание: содержит сахара природного (естественного) происхождения

	содержит только натуральные сахара	наличие в составе пищевой продукции только присущих ей природных сахаров
6. Пищевые волокна	источник	содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г твердой пищевой продукции или не менее 1,5 г на 100 мл жидкостей
	высокое содержание	содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 мл
7. Витамины и минеральные вещества	источник	витамины и минеральные вещества составляют не менее 15 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на 100 г твердой пищевой продукции или 7,5 процентов на 100 мл жидкостей либо на одну порцию
	высокое содержание	витамины и минеральные вещества составляют не менее 30 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на 100 г твердой пищевой продукции или на 100 мл жидкостей либо на одну порцию
8. Холестерин	низкое содержание	холестерин составляет не более 0,02 г на 100 г твердой пищевой продукции или не более 0,01 г на 100 мл жидкостей при соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г твердой пищевой продукции или не более 0,75 г на 100 мл жидкостей
	отсутствует (без)	холестерин составляет не более 0,005 г на 100 г твердой пищевой продукции или не более 0,005 г на 100 мл жидкостей при соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г твердой пищевой продукции или не более 0,75 г на 100 мл жидкостей
9. Омега-3 жирные кислоты	источник	содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта
	высокое содержание	содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,6 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 80 мг на 100 г или 100 ккал продукта
10. Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	низкое содержание	содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,12 г на 100 г твердой пищевой продукции или на 100 мл жидкостей. Для воды (за исключением природных минеральных вод) содержание натрия – не более 2 мг на 100 мл
	очень низкое содержание	содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,04 г на 100 г твердой пищевой продукции или на 100 мл жидкостей. Данное условие не допускается использовать для воды (в том числе природных минеральных вод)
	отсутствует (без)	содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,005 г на 100 г твердой пищевой продукции или на 100 мл жидкостей