

## Раздел 1. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

### 1. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

#### 1.1. Область применения

1. Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности (далее - Единые санитарные требования) распространяются на пищевые продукты согласно классификации товаров по кодам единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (далее - ТН ВЭД ЕАЭС).

2. Настоящий раздел Единых санитарных требований разработан на основании законодательства государств-членов, а также с использованием международных документов в области безопасности пищевых продуктов.

#### 1.2. Термины и определения

3. В настоящем разделе Единых санитарных требований используются следующие термины и определения в целях данного документа:

1) "пищевые продукты" - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания и другие специализированные продукты), питьевая вода, расфасованная в емкости (бутилированная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки к пище. Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости (бутилированная питьевая вода) определяются другими разделами единых санитарных требований;

2) "биологически активные добавки к пище (далее - БАД)" - продукты, содержащие пищевые и (или) биологически активные вещества (их концентраты) природного происхождения или идентичные им вещества искусственного происхождения, а также пребиотические компоненты и пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления с пищей с целью оптимизации рациона человека и не являющиеся единственным источником пищи или диетического питания;

3) "пищевая добавка" - любое вещество (или смесь веществ), не употребляемое человеком непосредственно в пищу, предназначенное для введения в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью (функцией), включая придание ему определенных органолептических свойств и (или) сохранение качества и безопасности в течение установленного срока годности, которая может выполнять несколько технологических функций;

4) "специализированные пищевые продукты" - пищевые продукты с заданным химическим составом для различных категорий населения и (или) различных физиологических состояний;

адекватный уровень потребления - уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин, или оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой/группами практически здоровых людей;

верхний допустимый уровень потребления - наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных воздействий на показатели состояния здоровья практически у всех лиц старше 18 лет из общей популяции;

нормы физиологических потребностей - усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающих оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в гено типе человека;

дети раннего возраста - дети в возрасте от рождения до 3 лет.

4. Термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных законодательством государств-членов, а также международными договорами в рамках Союза.

#### 1.3. Общие положения

5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными

документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

6. Радиационные показатели безопасности пищевых продуктов устанавливаются приложением 3 Единых санитарных требований.

7. При разработке новых видов пищевых продуктов (полученных из нетрадиционных видов сырья), новых технологических процессов изготовления, упаковки, хранения, перевозки пищевых продуктов (не использованных ранее на территории государств-членов) индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновать требования безопасности и пищевой ценности, сроки годности, а также разработать методики испытаний.

Изготовление новых пищевых продуктов на территории государств-членов, ввоз пищевых продуктов на территорию государств-членов, осуществляемый впервые, допускается только после их оценки на соответствие Единым санитарным требованиям.

8. Импортные пищевые продукты подлежат оценке на соответствие Единым санитарным требованиям до их ввоза на территорию государств-членов.

9. Пищевые продукты, поступающие и находящиеся в обороте на территории государств-членов должны сопровождаться документом изготовителя (поставщика), подтверждающим их безопасность.

10. На основании результатов оценки на соответствие Единым санитарным требованиям уполномоченными органами выдается документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров).

11. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов.

12. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, пчелиных семейств с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота, птицы, рыб прудовой и садкового содержания и пчелиных семей с указанием наименования ветеринарных препаратов.

13. Ввоз и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов и/или ветеринарных препаратов при его производстве, не допускается.

14. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования для питьевой воды.

15. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации.

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

#### 1.4. Общие требования к маркировке пищевых продуктов

17. Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать законодательству государств-членов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих их изготовление из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения и в соответствии с законодательством государств-членов, указывается информация: "органический продукт";

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

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

- при маркировке пищевой и энергетической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их количество в 100 г (мл) продовольственного сырья или пищевого продукта превышает 2%, минеральных веществ и витаминов - 5% от рекомендуемой физиологической суточной потребности, установленной законодательством государств-членов. Для вкусовых продуктов (кофе, чай, уксус, специи, поваренная соль и другие) маркировка пищевой и энергетической ценности не требуется;

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

- другая информация согласно законодательству государств-членов.

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

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

## 1.5. Гигиенические требования безопасности и пищевой

## ценности пищевых продуктов

21. Единые санитарные требования определяют гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и их способности удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

22. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при хранении, транспортировке (перевозке) и в процессе реализации.

23. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, изменений цвета, запаха и консистенции, свидетельствующих о порче продукта.

24. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование ветеринарных препаратов (кормовых добавок, стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов, ветеринарных лекарственных средств, в том числе антибиотиков), препаратов для обработки животных, птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не допущенных к использованию в соответствии с законодательством государств-членов.

25. При изготовлении продовольственного сырья растительного происхождения не допускается использование пестицидов, запрещенных к использованию в соответствии с законодательством государств-членов.

26. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и паразитологическом отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием установленным гигиеническим нормативам безопасности.

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

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

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

30. В пищевых продуктах контролируется содержание нормируемых химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

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

32. Содержание микотоксинов - афлатоксина В<sub>1</sub>, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, фумонизина, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М<sub>1</sub> - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин В<sub>1</sub>; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

33. Содержание охратоксина А контролируется в продовольственном зерне и мукомольно-крупяных изделиях, фумонизинов - в кукурузе и продуктах ее переработки.

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

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

36. Определение остаточных количеств пестицидов, за исключением глобальных загрязнителей, указанных в п. 35, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) пищевых продуктов при их ввозе на территорию государств-членов или при поставке на переработку в установленном законодательством порядке государств-членов.

Оценка уровней содержания остаточных количеств пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве, осуществляется в соответствии с гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

37. Во всех группах пищевых продуктах нормируются диоксины. В продуктах детского питания диоксины не допускаются. Контроль за содержанием диоксинов проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом надзора (контроля) только в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

38. В продуктах животного происхождения, в том числе для детского питания, контролируются

остаточные количества ветеринарных препаратов стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания и пчелиных семей.

39. В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания, продуктах пчеловодства контролируется содержание наиболее часто используемых в животноводстве и ветеринарии кормовых и лечебных антибиотиков (согласно разделу I Единых санитарных требований):

- бацитрацина (бацитрацины А, В, С, цинкбацитрацин);
- тетрациклиновой группы (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин - сумма исходных веществ и их 4-эпимеров),
- группы пенициллина (бензилпенициллин, феноксиметилпенициллин, ампициллин, амоксициллин, пенетамат),
- стрептомицина,
- левомицетина (хлорамфеникола).

40. Контроль содержания ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей, не указанных в п. 39, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) продовольственного сырья и пищевых продуктов при ввозе их на территорию государств-членов или при поставке на переработку в установленном законодательством государств-членов порядке. Максимально допустимые уровни остаточных количеств указанных средств приведены в Приложении 4 к настоящему разделу I Единых санитарных требований.

41. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах, БАД к пище на основе рыбопродуктов; бенз(а)пирен - в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

42. Не допускается присутствие меламина в пищевых продуктах. Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

43. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания, для которых установлены соответствующие требования.

44. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе семейств лососевых и скумбриевых, сельдевых, тунцовых; нитратов - в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов - в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

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

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

47. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека согласно настоящим Единым требованиям. Для пищевых продуктов, для которых приложением 1 критерии отсутствия патогенных микроорганизмов не установлены, их определение в массе (объеме) 25 г (см<sup>3</sup>) осуществляется при ухудшении эпидситуации в регионе производства, обусловленной данным продуктом.

48. В мясе сыром (крупного рогатого скота и свинине, баранина, конина) не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

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

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

51. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: E. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;
- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes;
- бактерии рода Yersinia и другие патогенные микроорганизмы в соответствии с эпидситуацией в

регионе производства;

- микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;
- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, лактобациллы и др.) в продуктах с нормируемым уровнем технологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

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

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

54. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать эффективность БАД и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, про- и пребиотических компонентов, обеспечивающими адекватное поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

55. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать психотропные, наркотические, ядовитые, сильнодействующие вещества, определенные действующим законодательством государств-членов, и допинговые вещества, определенные действующим списком WADA.

Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности пищевой продукции, установленным в разделе 1 настоящих Единых санитарных требований к настоящему разделу.

Перечень основных биологически активных веществ и допустимые величины их суточного потребления для взрослых в составе биологически активных добавок к пище установлены Приложением 5 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно приложению 5 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

Растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека, установленные Приложением 6 к настоящему разделу Единых санитарных требований, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве БАД к пище для взрослых приведены в приложении 7 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

Содержание биологически активных веществ в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которых приложением 5 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве лекарственных средств традиционной медицины.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве обогащенных пищевых продуктов, за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище, приведены в приложении 8 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

При производстве пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно приложению 9 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50% от суточной физиологической потребности в указанных веществах, установленной законодательством государств-членов.

При производстве БАД для детей раннего возраста (до 3 лет) не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений, за исключением укропа, фенхеля и ромашки. Перечень растительного сырья для использования при производстве БАД к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных чаев (чайных напитков) для детей раннего возраста приведен в приложении 10 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

В питании детей от 3 до 14 лет разрешается использовать БАД, включающие только витамины и

минеральные соли согласно приложению 7 к настоящему разделу Единых санитарных требований, пищевые волокна, пробиотики и пребиотики, а также лекарственное сырье, указанное в приложении 10 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Суточная доза БАД к пище для детей старше 3 лет не должна превышать (в % от суточной физиологической потребности в указанных веществах, установленной законодательством государств-членов): для витамина А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) - 100%, для водорастворимых витаминов и других жирорастворимых витаминов и других минеральных веществ - 200%.

Формы витаминов и минеральных солей для использования 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, приведены в приложении 11 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

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

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

58. Продукты детского питания, а также сырье и компоненты для их производства, продукты для беременных и кормящих женщин, должны соответствовать специальным (отдельным) гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности.

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

60. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах должны соответствовать требованиям, установленным разделом 22 настоящих Единых санитарных требований. Требования к технологическим вспомогательным средствам установлены разделом 23 настоящих Единых санитарных требований. Требования безопасности пищевых добавок и технологических вспомогательных средств устанавливаются согласно требованиям законодательства государств-членов.

61. Показатели безопасности и качества пищевых добавок и вспомогательных средств должны соответствовать установленным в государствах-членах гигиеническим нормативам.

62. Вещества, для которых нормирование содержания установлено в значении "не допускается", подразумевает их отсутствие в пищевом продукте в количествах, не превышающих минимальных требуемых уровней определения, согласованных государствами-членами.

#### 1.6. Требования к хранению и транспортировке

63. При транспортировке и хранении пищевых продуктов должны соблюдаться меры, препятствующие любому виду загрязнения пищевых продуктов и предупреждающие их порчу.

#### Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ЕАЭС)

Группа 02 Мясо и пищевые мясные субпродукты: 0210.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Группа 29 Органические химические соединения: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2920, 2921, 2922, 2923, 2924, 2925, 2926, 2927 00 000 0, 2928 00, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935 00, 2936.

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

Группа 35 Белковые вещества; модифицированные крахмалы; клеи; ферменты: 3501, 3502, 3503 00, 3504 00, 3505, 3507.



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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1.1. Мясо, в т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных), в т.ч.:	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):			
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
	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 <***>	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)		
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)		
	1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):	Микробиологические показатели:		
- парное в тушах, полутушах,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10		

четвертинках, отрубках	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускается	
- подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинках, отрубках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Proteus - в 0,1 г для продукции со сроком годности более 7 суток;	не допускается	
	- в 1,0 г для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	не допускается	
- мясо охлажденное в отрубках (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускается	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:	Микробиологические показатели:		
- в тушах, полутушах, четвертинках,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	

отрубях	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускается	
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускается	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^6$ (пробоподготовка без фламбирования поверхности)	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются (то же)	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются (то же)	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются (то же)	
1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:	Микробиологические показатели:		
- крупнокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- мелкокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
- формованные, в т.ч. панированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов панированных, со сроком годности более 1 месяца), не более	500	
- в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов, со сроком годности более 1 месяца), не более	500	
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	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):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <****>	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются (пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков)	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются (то же)	
1.2.2. Кровь пищевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
1.2.3. Продукты переработки крови:	Микробиологические показатели:		
- альбумин пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus и Proteus в 1 г	не допускаются	
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел "Масляничное сырье и жировые продукты"		
1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы:		Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей
	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	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 - из говядины, баранины (в пересчете на жир)	
		0,000001 - из свинины (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)	
1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.2. Колбасы (колбасные изделия) полукопченые и варено-копченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	

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



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

1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные:	Микробиологические показатели:		
- окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- щековина (баки), рулька	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$ ; $2,5 \times 10^3$ - для сервировочной нарезки	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:	Микробиологические показатели:		
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6 1,0 (почки)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3 1,0 (почки)	

	ртуть	0,1 0,2 (почки)	
	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	0,001	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <****>	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
1.5.1. Колбасы кровяные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.5.2. Зельцы, сальтисоны	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.5.3. Колбасы ливерные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> - 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> - 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых	не допускаются	

	превышают 2 суток - в 1,0 г		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.6. Консервы из мяса, мясо-растительные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,03	
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (для консервов в хромированной таре)	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002 (для консервов с добавлением нитрита натрия)	
	Нитраты (мясо-растительные с овощами)	200	
	Диоксины <***>	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	

1.6.1. Консервы пастеризованные: - из говядины и свинины - ветчина рубленая и любительская	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные: - натуральные - с крупяными, овощными гарнирами	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3 0,6 (почки)	
	ртуть	0,1 0,2 (почки)	
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (для консервов в хромированной таре)	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
	Микробиологические показатели:		
	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	



	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
1.8.1. Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие	КМАФАНМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

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

1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
- в тестовой оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленные фаршем)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.9.5. Кожа птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	

	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир)	
1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	

	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.2. 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	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

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

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	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 т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	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 т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	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 т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.11.9. Готовые быстрозамороженные	Микробиологические показатели:		

блюда из мяса птицы: - жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
- из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	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	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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 <***>	0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир)	
1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.12.2. Паштеты из птичьей печени	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

убойных животных	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,6 (паштетные) 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1 1,0 (паштетные)	
	кадмий	0,05 0,3 (паштетные) 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,03 0,1 (паштетные)	
	олово	200,0 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (паштетные для консервов в хромированной таре)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	

	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
	Нитраты	200 (мясорастительные)	
1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		

	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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 <***>	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Микробиологические показатели:		
1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики <*>		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед./г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)	
1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются	

1.15.2. Яйцо куриное столовое и др. видов птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются		
1.15.3. Яичные продукты жидкие: - смеси яичные для омлета, фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются		
	<i>Proteus</i> , в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
- замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		
	<i>Proteus</i> , в 1,0 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)	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			
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	

	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)	
1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	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 т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	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 т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки: - желток	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

- белок, альбумин	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		



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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 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 <sub>1</sub>	0,0005	
	Ингибирующие вещества	не допускаются	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг	

	Микробиологические показатели:		
- молоко сырое высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более	$4 \times 10^5$	
- молоко сырое 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более	$1 \times 10^6$	
- молоко сырое 2 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$4 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более	$1 \times 10^6$	
- молоко сырое обезжиренное высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- молоко сырое обезжиренное 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- молоко сырое обезжиренное 2 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$4 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
Сливки сырые высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
Сливки сырые 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$4 \times 10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
2.2. Питьевое молоко и питьевые	Токсичные элементы:		

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	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин M <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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)	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 <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг	
Перекисное число (в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных)	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира		
2.2.1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	Листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.2. Стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)		
2.2.3. Ультрапастеризованные (без асептического розлива)	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	БГКП (колиформы) в 10 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	Листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.4. Топленые	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2,5 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.5. Ароматизированные, обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки		
2.2.6. Во флягах и цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.7. Сливки и продукты на их основе, в т.ч.: в потребительской таре, в т.ч. пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.8. Стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)		
2.2.9. Обогащенные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.10. Взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.11. Во флягах, цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2 x 10 <sup>5</sup>	

	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.12. Напитки, коктейли, кисели желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.2.13. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 <sup>7</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- с компонентами	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 <sup>7</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:			

- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	$1 \times 10^7$	
	БГКП (колиформы) в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в $25 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \times 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \times 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- с компонентами	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	$1 \times 10^7$	
	БГКП (колиформы) в $0,01 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в $25 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \times 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \times 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.2.14. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями и	Бифидобактерии и (или) др. пробиотические микроорганизмы, не менее	$1 \times 10^6$ в сумме	

другими пробиотическими микроорганизмами	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \times 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \times 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.2.15. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	$1 \times 10^7$ (для сметаны)	
	БГКП (колиформы) в 0,001 (сметана); в 0,1 (термизированные сметанные продукты) г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
2.2.16. Термические обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в т.ч.: - без компонентов	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	



	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.2.17. Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.3. Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин и молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
2.3.1. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.:			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	$1 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в $0,001 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в $25 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в $0,001 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в $25 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	

- со сроком годности более 72 часов:			
- без компонентов и с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.3.1.1. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования), зерненный творог, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 <sup>6</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	

- замороженный	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.3.1.2. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- творог зерненный	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.3.1.3. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в т.ч.			

- со сроком годности не более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.3.1.4. Творожные продукты, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	

- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.3.2. Термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.3.3. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.4. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово (для консервов в сборной жестяной таре)	200	

	хром (для консервов в хромированной таре)	0,5	
	Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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	
2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты и сгущенные продукты, стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) 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; 2) после термостатной выдержки не допускаются изменения: а) титруемой кислотности; б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов; 3) дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов		
2.4.2. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в т.ч. с компонентами и без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.4.3. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	4 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.4.4. Пахта, сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.4.5. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	3,5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	В пересчете на восстановленные продукты:		
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
2.5.1. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное)	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.5.2. Молоко коровье сухое цельное	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.5.3. Молоко сухое обезжиренное, в т.ч.:			
- для непосредственного употребления	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- для промышленной переработки	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.5.4. Напитки сухие молочные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$1 \times 10^5$	

	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.5.5. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	7 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.5.6. Сыворокка молочная сухая	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.5.7. Смеси сухие для мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	Для мягкого мороженого
2.5.8. Продукты кисломолочные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.5.9. Пахта, заменители цельного молока (сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:			
2.6.1. Казеинаты пищевые	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.6.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.6.3. Концентрат казеина	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.6.4. Белок молочный, казеины	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	10	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
2.6.5. Сахар молочный рафинированный	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.6.6. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.6.7. Концентрат лактулозы	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	

	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.7. Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сывороточно-альбуминовые, сухие, сырные пасты, соусы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Бенз(а)пирен для копченых продуктов	0,001	
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)		
Стафилококковые энтеротоксины	не допускается	В 5-ти образцах массой по 25 г каждый (в сырах всех типов со сроком созревания не более 45 суток)	
Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые,	Микробиологические показатели:		

полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:			
2.7.1. Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), сывороточно-альбуминные, копченые	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,001 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	в сырах мягких и рассольных <i>L. monocytogenes</i> не допускаются в 5 образцах массой по 25 г каждый
2.7.2. Сыры и сырные продукты плавленые:			
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- с компонентами, в том числе копченые	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.7.3. Сырные продукты плавленые	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.7.4. Сырные соусы, пасты	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.7.5. Сыры, сырныe продукты сухие	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.7.6. Сыры, сырныe продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.7.7. Творожный сыр:			
- без компонентов	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 см <sup>3</sup> (г)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1 см <sup>3</sup> (г)	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в см <sup>3</sup> (г)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	



2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	2,5 °Кеттстофера; 3,5 °Кеттстофера - для масла и пасты с компонентами	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3 - для продуктов с какао	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03 0,2 - для продуктов с какао	
	ртуть	0,03	
	медь (для резервируемых продуктов)	0,4	
	железо (для резервируемых продуктов)	1,5	
	олово (для стерилизованного масла в сборной жестяной таре)	200	
	Микотоксины: афлатоксин M <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	

Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:			
2.8.1. Масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:			
- без компонентов	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup> (в кисло-сливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100 в сумме	
- с компонентами	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup> (в кисло-сливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.8.2. Марочное, в том числе вологодское	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.8.3. Стерилизованное	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °Кеттстофера;</p> <p>б) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;</p> <p>в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)</p>		
2.8.4. Масло топленое	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	200	
2.8.5. Масло сухое	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100 в сумме	
2.8.6. Молочный жир	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	200	
2.8.7. Паста масляная, в том числе:			

- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.9. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число в жире, выделенном из продукта	10 моль акт. кислорода/кг жира	
	кислотность жировой фазы	2,5 °Кеттстофера; 3,5 °Кеттстофера - для спреда с компонентами	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1; 0,3 - для продуктов с какао	
	мышьяк	0,1	

	кадмий	0,03; 0,2 - для продуктов с какао	
	ртуть	0,03	
	медь (для резервируемых продуктов)	0,4	
	железо (для резервируемых продуктов)	1,5	
	никель (для продуктов с гидрогенизированным жиром)	0,7	
	Микотоксины: афлатоксин M <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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	
	Диоксины <***>	0,000002 (в пересчете на жир)	
2.9.1. Сливочно-растительный спред	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
2.9.2. Сливочно-растительная топленая смесь	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	200	
2.10. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:			
2.10.1. Закаленное, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.10.2. Мягкое, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.10.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	3 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.10.4. Мороженое кисломолочное	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 <sup>6</sup>	

	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 - для жидких (в т.ч. замороженных); 1,0 - для сухих	
	мышьяк	0,05 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих	
	кадмий	0,03 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих	
	ртуть	0,005 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,03 - для сухих	
	Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341		
Антибиотики. Исключены. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341			
2.11.1. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:			
- закваски для кефира симбиотические (жидкие)	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	1 x 10 <sup>8</sup>	
	БГКП (колиформы) в 3,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5	



	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	1 x 10 <sup>4</sup>	
- закваски из чистых культур (в т.ч. жидкие, замороженные)	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	1 x 10 <sup>8</sup> ; 1 x 10 <sup>10</sup> для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 в сумме	
- сухие	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	1 x 10 <sup>9</sup> ; 1 x 10 <sup>10</sup> для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 в сумме	
2.12. 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 <sub>1</sub>	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012

	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
2.12.1. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
2.13. Ферментные препараты, том числе молокосвертывающие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	3,0	
	Микотоксины:		Для ферментных препаратов грибного происхождения
	афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
	зеараленон	не допускается	< 0,005
	Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
	охратоксин А	не допускается	< 0,0005
	Антибиотическая активность (для ферментных препаратов бактериального и грибного происхождения):	не допускается	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке

2.13.1. Ферментные препараты молокосвертывающие, в т.ч.:			
- животного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	E. coli в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
- растительного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
- микробного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
2.14. Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ		
2.15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов		

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

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

3.1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	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	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины <****> определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -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: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных,			

	моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы), 0,01	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: - филе рыбное, рыба спецразделки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	

<p>- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом;</p> <p>- фарш особой кондиции</p>	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы	
свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга		
мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская		
кадмий	0,2		
ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга		

	олово	200 в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 в хромированной таре	
	Бен(а)пирен	0,005 для копченых продуктов	
	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины <***>	0,000004	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -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	
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.2.1. Пресервы пряного и	Микробиологические показатели:		

специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: - неразделанной	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- разделанной	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$	



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

обработанной рыбы	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	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	
	Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	

	Диоксины (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4 2,0 балычные изделия, сельдь жирная	
	Бенз(а)пирен	0,005 копченая рыба	
	Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	

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

пряностями	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.3.3. Рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная: - разделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	

3.3.5. Рыба вяленая	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.6. Рыба провесная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи КОЕ/г, не более	100	
3.3.7. Рыба сушеная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.9. Кулинарные изделия с	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	

термической обработкой: - рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные;	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания:			
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<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	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
- масло селечное, икорное, крилевое и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
3.3.11. Вареномороженная продукция: - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	



рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более в продукции из порционных кусков	$1 \times 10^3$	
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии (в 1,0 г в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевых)	$2 \times 10^3$	
3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды: <*>		

	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.4.2. Молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.4.3. Кулинарные икорные продукты: - с термической обработкой;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	

	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
3.4.4. Икра осетровых рыб: - зернистая баночная, паюсная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- зернистая пастеризованная;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г	не допускаются	

- ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: - баночная, бочковая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
3.4.6. Икра других видов рыб:	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	

- пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- пастеризованная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	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	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	

	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200 для консервов в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 для консервов в хромированной таре	
	Пестициды: <*>		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2. к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.5.1. Консервы из печени рыб	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		

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

земноводные и пресмыкающиеся: - моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся;	санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
- водоросли и травы морские	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
- моллюски и ракообразные	Фикотоксины		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
		30	Внутренние органы крабов
	диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски
3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	



др.): - живые;	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
- охлажденные, мороженые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
3.7.2. Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): - живые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. 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, КОЕ/г, в 25 г, для морских	не допускаются	
- охлажденные, мороженые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, для морских	100	
3.7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

3.7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: - ракообразные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: - в продукции из порционных кусков; - в фаршевых	$1 \times 10^3$ $2 \times 10^3$	
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: - в продукции из порционных кусков; - в фаршевых	$1 \times 10^3$ $2 \times 10^3$	
- блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	

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

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- белково-углеводный концентрат из мидий	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них: - водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- водоросли и травы морские сушеные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- джемы из морской капусты;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341			

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	

ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеница 1,0 - ячмень		
	Т-2 токсин	0,1		
	зеараленон	1,0 - пшеница, ячмень, кукуруза		
	охратоксин А	0,005 - пшеница, ячмень, рожь, овес, рис		
	Нитрозамины			
	сумма НДМА и НДЭА	0,015 пивоваренный солод		
	Бенз(а)пирен	0,001		
	Пестициды <*>:			
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5		
	ДДТ и его метаболиты	0,02		
	гексахлорбензол	0,01 пшеница		
	ртутьорганические пестициды	не допускаются		
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
	Вредные примеси, % не более:			
	спорынья	0,05		
	горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1 рожь, пшеница		

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

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



	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
	Зараженность возбудителями "картофельной болезни" хлеба (для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки)	не допускается	
4.5. Макаaronные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	

	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиниваленон	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
4.5.1. Яичные макаронные изделия	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.3. Макароны быстрого	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	

приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	100	
4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более дрожжи, КОЕ/г, не более	200 100	
4.6. 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 <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из - пшеницы 1,0 - из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	

	Олигосахара, %, не более	2,0 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	
	Ингибитор трипсина, %, не более	0,5 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
	Вредные примеси:		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
- отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100 с термической обработкой	
- пищевые волокна из отрубей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	
	ртуть	0,015	

	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	

блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	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 т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	

	дезоксииниваленол	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.1. Сахар	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды <*>:		



	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
5.2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005 (для изделий, содержащих орехи)	
	Пестициды <*>:		
допустимые уровни ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.			
5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные: - помадные, молочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами: - помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- молочными, сбивными	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- из сухофруктов	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными, на основе кокосовой стружки	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	

- кремовыми, на основе пралине	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.3. Конфеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.4. Драже (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.5. Карамель неглазированная: - леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (КОЛИФОРМЫ) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной,	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

сливочной и др.	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.6. Карамель глазированная с начинками: - помадной, фруктовой, ликерной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- молочной, сбивной, ореховой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.7. Карамель диабетическая	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.8. Ирис (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	

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

глазированные	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.12. Восточные сладости: - типа мягких конфет, косхалва, ойла	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- типа мягких конфет глазированные	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- щербеты	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- рахат-лукум	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.13. Восточные сладости типа карамели: - орех обжаренный	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- козинак	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- типа карамели глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.14. Сахарные отделочные	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	

полуфабрикаты типа "вермешели"	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	Пестициды <*>: Допустимые уровни ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.		
5.3.1. Шоколад: - обыкновенный и десертный без добавлений	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- обыкновенный и десертный с добавлениями	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	



	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.3.2. Шоколад диабетический	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3.3. Пасты, кремы: - молочные, шоколадные	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- ореховые	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
5.4.1. Какао-порошок: - товарный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5. Мучные кондитерские изделия:	Токсичные элементы:		

	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные: - сливочной	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- белково-сбивной, типа суфле	КМАФАнМ, КОЕ/г	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г (для продуктов со сроком	не допускаются	

	годности 5 и более суток - в 0,1 г)		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- творожно-сливочной, сливочно-растительной	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)	50	
	плесени, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)	100	
- типа "картошка"	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.3. Торты и пирожные, рулеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.4. Торты вафельные с начинкой: - жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой: - сливочной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	5.5.6. Кексы: - с сахарной пудрой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$
БГКП (колиформы) в 0,1 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
плесени, КОЕ/г, не более		50	
- глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.8. Вафли: - без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.9. Пряники, коврижки: - без начинки	КМАФАнМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- с начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	



5.5.10. Печенье: - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- галеты, крекеры	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.11. Мучные восточные сладости: - бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- земелак	КМАФАНМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- рулеты и трубочки с орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.6. Мед	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	5-Оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
Антибиотики <*> (в импортируемой продукции по информации поставщика):			

	тетрациклиновая группа	Не допускается	< 0,01
--	------------------------	----------------	--------

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, 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:		
	картофель	250	
	капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокачанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150 300 защищенный грунт	
	огурцы	150 400 защищенный грунт	
	свекла столовая	1400	

лук репчатый	80	
лук-перо	600 800 защищенный грунт	
лиственные овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
перец сладкий	200 400 защищенный грунт	
кабачки	400	
арбузы	60	
дыни	90	
Салат латук свежий - выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта	4500	
- выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта	4000	
- выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября - выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября	3500	
	2500	
Салат латук айсбергового типа - выращенный в защищенном грунте мг/кг	2000	
- выращенный в незащищенном грунте	2500	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды виноград)	
ДДТ и его метаболиты	0,1	

6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков	Микробиологические показатели:		
- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^2$	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$ $5 \times 10^5$ - для овощей резаных, в том числе смесей	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (для бланшированных)	не допускаются	
- грибы быстрозамороженные бланшированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

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

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

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



	В. cereus, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
- сухое картофельное пюре	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
- чипсы картофельные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^2$	
6.2.2. Сухие фрукты и ягоды: - фрукты и ягоды (сухофрукты)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	

- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^2$	
- цукаты	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.2.3. Грибы сушеные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
6.2.4. Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^2$	
- порошки овощные (сублимационной сушки)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>2</sup>	
6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды) 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03 0,05 (в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05 (яблочные, томатные, облепиховые)	
	Нитраты, пестициды - контроль по сырью		
Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
Консервы овощные, имеющие рН 3,7 - 4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору		

	(контролю)		
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	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г	не допускаются	
6.4. Консервы грибные	Токсические элементы, не более:		
свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)		
мышьяк	0,5		
кадмий	0,1		
ртуть	0,05		
олово	200,0 (в сборной жестяной таре)		
хром	0,5 (в хромированной таре)		
Пестициды <*>:			
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5		
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 Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
6.5. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Микотоксины: патулин	0,05 (яблочные, облепиховые)	
6.5.1. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.5.2. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		

воздействия		
6.6. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, 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:	
	картофель	250
	капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900
	капуста белокачанная поздняя	500
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400
	морковь поздняя	250
	томаты	150 300 защищенный грунт
	огурцы	150 400 защищенный грунт
	свекла столовая	1400
	лук репчатый	80
	лук-перо	600 800 защищенный грунт
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка,	2000

	сельдерей, кинза, укроп и т.д.)		
	перец сладкий	200 400 защищенный грунт	
	кабачки	400	
	арбузы	60	
	дыни	90	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды, виноград)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
- овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	Микробиологические показатели:		
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
6.7. Специи и пряности, пряные травы	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
- готовые к употреблению	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>5</sup>	

	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
- специи и пряности - сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
- комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^2$	
- пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые, в т.ч. приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г ( $\text{см}^3$ )	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^2$	
- чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^2$	



	V. cereus, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>2</sup>	
6.8. Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
- 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 т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
- орехи обжаренные	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>2</sup>	
- орехи кокосовые высушенные измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>2</sup>	
- орехи кокосовые измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^2$	
6.9. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
6.10. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$ (кофейные зерна зеленые)	
6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и	Токсичные элементы (по содержанию сухих веществ):		Для концентрированных соков, морсов, фруктовых 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	свинец	0,5 (соковая продукция из овощей) 0,4 (соковая продукция из фруктов, мороженое фруктовое, плодово-ягодное) 0,3 (мороженое ароматизированное и пищевые льды)	(или) овощных пюре расчет осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)
	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 таре)	
	хром	0,5 (соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной таре)	
	Микотоксины: патулин	0,05 (соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины)	
	5-Оксиметилфурфурол	20,0	Для концентрированных соков, концентрированных морсов, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)

Нитраты:		В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и готовом продукте
картофеля	250	
капусты белокочанной ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября	900	
капусты бокочанной поздней	500	
моркови ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября	400	
моркови поздней	250	
томатов	150	
томатов, выращиваемых в защищенном грунте	300	
огурцов	150	
огурцов, выращиваемых в защищенном грунте	400	
свеклы столовой	1400	
овощей листовых	2000	
перца сладкого (паприки)	200	
перца сладкого, выращиваемого в защищенном грунте	400	
кабачков	400	
арбузов	60	
дыни	90	
Пестициды <*>:		

	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,5 (соковая продукция из овощей и из бахчевых культур); 0,05 (соковая продукция из фруктов)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.11.1. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности):	Микроорганизмы после термостатной выдержки:		
Соковая продукция из фруктов с:			
- рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:		
	<i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>B. subtilis</i> , КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	11	
	Мезофильные клостридии:		
	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	1	
- рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	Для соковой продукции из фруктов, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
- рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
Соковая продукция из овощей:			

Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:		
	<i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>B. subtilis</i> , КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	11	
	Мезофильные клостридии:		
	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	1	
Прочие: - рН 4,2 и выше	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	Для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:		
	<i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>B. subtilis</i> , КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	11	
Прочие: - рН 4,2 и выше	Мезофильные клостридии:		
	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные	не допускаются	Для соковой продукции из

	аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )		овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
- рН 3,7 - 4,2	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см <sup>3</sup> ) прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	не допускаются 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	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 (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
6.11.2. Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже	КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	БГКП (колиформы) в 1000 см <sup>3</sup> (г)	не допускаются	
	Дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
	Дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
	Плесени в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
6.11.4. Концентрированные соки из	Мезофильные клостридии в 1 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	

овощей, концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/см <sup>3</sup>	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
6.11.5. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	5 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	2 x 10 <sup>3</sup>	
	Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	5 x 10 <sup>2</sup>	
6.11.6. Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%	Мезофильные клостридии в 1 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
6.11.7. Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	Не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/см <sup>3</sup>	100	
	Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	
6.11.8. Смеси для мороженого плодово-ягодного	КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1 x 10 <sup>4</sup>	Смеси сухие контролируются после восстановления водой
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>	Не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см <sup>3</sup> )	не допускаются	



	Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/см <sup>3</sup>	100	
	Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
7.1. Масло растительное (все виды)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,2	Для арахисового масла
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	железо	1,5	Для рафинированных масел
		5,0	Для нерафинированных масел
	медь	0,4	Для нерафинированных масел
		0,1	Для рафинированных масел
	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Для нерафинированных масел
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
		0,05	Для рафинированных, дезодорированных

	ДДТ и его метаболиты	0,2	
		0,1	Для рафинированных, дезодорированных масел
	Содержание эруковой кислоты	5%	Для масел растительных из семян крестоцветных
	Диоксины <***>	0,00000075	(в пересчете на жир)
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел
		0,6 мг КОН/г	Для рафинированных масел
перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	5,0 ммоль активного кислорода/кг - для масла оливкового очищенного 15,0 ммоль активного кислорода/кг - для масла оливкового смешанного, пальмового нерафинированного 20,0 ммоль активного кислорода/кг - для натурального оливкового масла первой холодной выжимки	
7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3	Для майонезов
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	Для жиров специального

POP-типа, заменители мала какао нетемператуемые нелауриновогo типа, заменители масла какао нетемператуемые лауриновогo типа, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)			назначения и маргаринoв
	железо	1,5	Для маргаринoв, спредoв растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	медь	0,1	Для маргаринoв, спредoв растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	Микотоксинy: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	Для продуктов, содержащих жиры рыб
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0 ммoля активного кислорода/кг	
7.2.1. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопечарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауриновогo типа, заменители масла какао нетемператуемые лауриновогo типа, смеси топленые растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^2$	
7.2.2. Маргарины, спреды	Микробиологические показатели:		

растительно-жировые	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.3. Кремы на растительных маслах	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.3. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	С шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	С шоколадным компонентом

	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
	железо	1,5	Для поставляемых на хранение
	никель	0,7	Для продуктов с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,25	В пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	То же
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
7.3.1. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

	стафилококки, <i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
7.3.2. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	стафилококки, <i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	200	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
7.4. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	0,5 для семян пищевого мака, 0,2 для семян подсолнечника, предназначенного для непосредственного

			употребления в пищу
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	Соя, хлопчатник
		0,4	Лен, горчица, рапс
		0,5	Подсолнечник, арахис, кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,05	Соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	Лен, горчица, рапс
		0,15	Подсолнечник, арахис
7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	

		0,004	Для шпика копченого
	Бенз(а)пирен	0,001	Для шпика копченого
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -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	
7.5.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются	не допускаются	
7.5.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	стафилококки, <i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г не допускаются	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
7.6. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг кон/г	
	перекисное число	10,0 моля активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		



	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
	железо	1,5	То же
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Диоксины <***>:	0,000003 - жир говяжий	В пересчете на жир
		0,000001 - жир свиной	
		0,000002 - жир птичий	
		0,000002 - жир смешанный	
7.7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг кон/г	
	перекисное число	10,0 моля активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	

	ртуть	0,3	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Диоксины <***>:	0,000002 - рыбий жир	

8. Напитки - группа 22, группа 35

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
8.1. Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	100	
	БГКП (колиформы), объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	100	проводится 3-кратное исследование по 100 см <sup>3</sup>
	БГКП (колиформы) фекальные, объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	100	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	100		
8.1.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	

	Pseudomonas aeruginosa в 100 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	10	
	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	10	
8.2. 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 сокодержащие: яблочный, томатный, облепиховый	
	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	
8.2.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	30	
	БГКП (колиформы) в 333 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
8.2.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и			

более			
- на сахарах	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более	15	
- на подсластителях	Количество мезофильных аэробных, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более	100	
	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
- сокосодержащие	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/40 см <sup>3</sup>	не допускаются	
8.2.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия)	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/10 см <sup>3</sup> , не более	не допускаются	
8.2.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup>	5 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
8.2.5. Сиропы непастеризованные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

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

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более	100	
8.3.3. Напитки брожения слабоалкогольные нефilterованные:			
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.4. Напитки брожения слабоалкогольные filterованные, непастеризованные:			
- в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.5. Напитки брожения слабоалкогольные filterованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более	100	
8.4. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	

	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт: %, не более	объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт 0,05 (водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты, уксус),	
	г/дм <sup>3</sup> , не более	1,0 (коньяки, коньячные спирты)	
	Хинин	300 (спиртовые напитки, содержащие хинин)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003 (пиво)	
8.4.1. Пиво разливное	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
8.4.2. Пиво непастеризованное:			
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
- в бутылках	БГКП (колиформы) в 10,0 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
8.4.3. Пиво пастеризованное и обеспложенное	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	500	
	БГКП (колиформы) в 10,0 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	

	г)		
	дрожжи и плесени (объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются), не более	40	
8.4.4. Пиво разливное	БГКП (колиформы) в 1,0 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г)	не допускаются	

#### 9. Другие продукты

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы) 1,0 (из ячменя)	
	зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5 (из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса) 0,4 (из льна, горчицы, рапса) 0,2 (из сои, хлопчатника)	



	ДДТ и его метаболиты	0,15 (из подсолнечника, арахиса) 0,1 (из льна, горчицы, рапса) 0,05 (из бобовых, хлопчатника, кукурузы) 0,02 (из зерновых)	
	Олигосахара:	2,0 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	
	Ингибитор трипсина:	0,5 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup> 5 x 10 <sup>3</sup> (для детских продуктов)	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 1 г	не допускаются	
9.1.3. Концентрат белковый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	

подсолнечный пищевой	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
9.2.1. Казеинаты пищевые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	

	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.2.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г продукта	не допускаются	
9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
9.4. Зародыши семян зерновых,	Токсичные элементы:		

зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	свинец	1,0		
	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы)		
		1,0 (из ячменя)		
	зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)		
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):			
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5		
	ДДТ и его метаболиты	0,02		
	Олигосахара:	2,0 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)		
	Ингибитор трипсина:	0,5 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке	
Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются			
9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:			

	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы	
		1,0 из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*> (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	

	Олигосахара	2,0	
	Ингибитор трипсина	0,5	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
9.6. Напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы	
		1,0 из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*> (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
9.6.1. Напитки на основе из бобов сои:	Микробиологические показатели:		
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к		

	продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
- напитки соевые сквашенные	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
9.6.2. Продукты белковые соевые (тофу)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$ (с применением заквасочных культур - не нормируется)	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	

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



9.7.1. Пектин: - для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
9.7.2. Агар пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.3. Каррагинан	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более	500 в сумме	
9.8. Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	хром	10	
9.8.1. Желатин пищевой: - для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
9.9. Крахмал, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	

	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1 картофельные	
		0,5 кукурузные	
	ДДТ и его метаболиты	0,05 кукурузные	
0,1 картофельные			
9.9.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.9.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	250	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	250	
9.9.3. Патока низкосахаренная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.4. Мальтин, мальтодекстрины	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	

	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.5. Концентрат лактулозы	По п. 2.6.7		
9.9.6. Глюкозо-фруктозный сироп	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.10.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.10.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	Количество микроорганизмов технологической микрофлоры, КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее	для культур - 10 <sup>9</sup> для концентратов - 10 <sup>10</sup>	
9.10.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г	не допускаются	
9.11. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	

	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды (в пересчете на исходный продукт):		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.12. Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	никель	2,0	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	100		
9.13. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы:			
	свинец	2,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,1		
		0,01 "Экстра", лечебно-профилактическая		
	йод	0,04 мг/г, йодированная, при определении допустимый уровень - 0,04 +/- 0,015		
9.14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
	Микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не более	10		
9.15. Концентраты пищевые	Токсичные элементы:	в пересчете на исходный продукт		
	Диоксины <****>	в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)		

9.15.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
9.15.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	100	
9.15.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.15.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	



	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	B. cereus, КОЕ/г, не более	100	
9.15.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.6. Супы сухие грибные, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	100	
9.15.9. Кисели плодово-ягодные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.15.10. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	10	
9.16. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	Микробиологические показатели:		
9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	

	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
9.16.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. - без заправки и без добавления соленых овощей	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются	

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

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

	патогенные, в т.ч. 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 1,0 г	не допускаются	
9.16.8. Паштеты из мяса и печени	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. 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 1,0 г	не допускаются	
9.16.9. Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса)	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. 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	
9.16.10. Рыба отварная жареная под маринадом	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. 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	
9.16.11. Супы холодные: - окрошка, овощные, мясные на квасе,	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

кефире, свекольник, ботвинья	патогенные, в т.ч. 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)	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. 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	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
9.16.12. Супы горячие и другие горячие блюда: - борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- супы-пюре	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
9.16.13. Блюда из яиц: - яйца вареные	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. 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	
9.16.14. Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг вареный на пару	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. 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	
9.16.15. Блюда из рыбы:	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	



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

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
- картофель отварной, жареный (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
- овощи тушеные (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.19. Соусы и заправки для вторых блюд	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.20. Сладкие блюда и напитки: - компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	

- компоты из плодов и ягод сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
соки фруктовые и овощные свежееотжатые	Цисты кишечных патогенных простейших организмов	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- желе, муссы	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
- шарлотка с яблоками	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
- коктейли молочные	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
- сливки взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.21. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (упакованные под вакуумом)	не допускаются	
9.16.22. Пицца полуфабрикат замороженный	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
9.16.23. Пицца готовая	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	9.16.24. Вата сахарная	КМАФАНМ, КОЕ/г	$1 \times 10^3$
БГКП (колиформы) в 1,0 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г		не допускаются	
9.16.25. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	КМАФАНМ, КОЕ/г	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.26. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	

	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Микробиологические показатели:		
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	

10. Биологически активные добавки к пище - группа 21

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Яичные продукты сухие", "Продукты молочные сухие", "Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур"; "Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков", "Концентраты белков крови", "Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби", "Аминокислоты кристаллические и смеси из них" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения			
- БАД на основе растительных масел	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Масло растительные, все виды", "Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
- БАД на основе рыбного жира	Показатели безопасности регламентируются по пункту "Рыбный жир и жир		

	морских млекопитающих" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
- БАД на основе животных жиров	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый", "Жиры животные, топленые", "Масло коровье" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- БАД на смешанной основе	По преобладающему компоненту		
	Диоксины (в пересчете на жир)	По п. "Масло растительное (все виды)" п. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	БАД на основе растительных масел
		По п. "Жир пищевой морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания"	БАД на основе рыбного жира
		По п. "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый"	БАД на основе животных жиров
		П. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	БАД на смешанной жировой основе

10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Сахар", "Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы", "Крахмалы, патока и продукты их переработки", "Мед" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт "Сахар")		
10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:	регламентируются по сырью	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100		
10.5. БАД на основе чистых субстанций	Токсичные элементы:		



(витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Пестициды <*>: для композиций с включением растительных компонентов		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	3,0	
		12,0 (мумие)	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
Микробиологические показатели:			

	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: - сухие (чай)	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
- жидкие (эликсир, бальзамы, настойки и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	
	Пестициды <*>:		

	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
- БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: - таблетированные, капсулированные, порошкообразные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов - пробиотиков	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей		

	санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	$10^3$	
- БАД-чай (детские сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г продукта	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
10.8. БАД на основе переработки	Токсичные элементы:		

мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	свинец	1,0	
	мышьяк	1,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005 (для БАД на основе переработки молочного сырья)	
- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
- БАД на основе молочного сырья	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Диоксины <***>	не допускаются	

	Меламин <***>	не допускается	< 1 мг/кг
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для продуктов пчеловодства)	
10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - 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)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Диоксины <***>	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		

	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для БАД растительных морских организмов)	
10.10. БАД на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов	Микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1 x 10 <sup>9</sup>	
	БГКП (колиформы) в 2,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 2,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД - сухие на основе чистых культур	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1 x 10 <sup>8</sup>	

микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 5,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1 \times 10^{10}$	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S. aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1 \times 10^7$	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S. aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000 (для БАД на основе водорослей)	



	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10 (для дрожжей и их лизатов); 100 (для водорослей)	
	плесени, КОЕ/г, не более	50 (для дрожжей и их лизатов); 100 (для водорослей)	
	живые клетки продуцента (для дрожжей и их лизатов) в 1,0 г продукта	не допускаются	

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

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30 - 100	+	

Жир	г/л	8 - 35	+	
Углеводы	г/л	100 - 140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610 - 1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200 - 2000	+	
фосфор	мг/л	900 - 1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1 - 2,0	-	
калий	мг/л	1400 - 2500	+	
натрий	мг/л	450 - 750	+	
калий/натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	150 - 250	+	
медь	мкг/л	600 - 1000	+	
марганец	мкг/л	200 - 250	+	
железо	мг/л	30 - 50	+	
цинк	мг/л	10 - 40	+	
хлориды	мг/л	1000 - 1600	--	
йод	мкг/л	100 - 250	+	
зола	г/л	9 - 12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг - экв/л	500 - 1500	+	
токоферол (Е)	мг/л	10 - 40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 15	+	

витамин К	мкг/л	50 - 120	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг/л	0,8 - 1,5	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг/л	0,8 - 1,5	+	
пантотеновая кислота	мг/л	8 - 12	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	10 - 25	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	мг/л	0,8 - 2,0	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	3,0 - 8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100 - 300	+	
инозит	мг/л	80 - 120	+	
холин	мг/л	80 - 120	+	
биотин	мкг/л	80 - 200	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

ртуть	0,005		
Антибиотики <*>:		для продуктов на молочной основе	
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг	
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг	
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг	
Микотоксины:			
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002, для продуктов на молочной основе	
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015, для продуктов на соевой основе	
Пестициды <*>:			
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе	
Меламин <****>	не допускается	< 1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)	
Микробиологические показатели:			
Сухие продукты инстантного приготовления			
КМАФАнМ	2,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются	
E. coli	10	масса (г), в которой не допускаются	
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются	

B. cereus	200	КОЕ/г, не более	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются	
плесени	100	КОЕ/г, не более	
дрожжи	50	КОЕ/г, не более	
Жидкие продукты пресные стерилизованные			
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)			
Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе			
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
S. aureus	10,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
B. cereus	1,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
бифидобактерии	1 x 10 <sup>6</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием	
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием	
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
Токсичные элементы:			
свинец	0,3		
мышьяк	0,2		
кадмий	0,06		
ртуть	0,03		
Микотоксины:			
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002	
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015	
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной	
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной	
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05	
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов	
Пестициды <*>:			
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
гексахлорбензол	0,01		
ртутьорганические пестициды	не допускаются		
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг	

Антибиотики <*>:			
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг	
пенициллины	не допускается	< 0,004 мг/кг	
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг	
Вредные примеси:			
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается		
металлические примеси	$3 \times 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении	
Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе	
Меламин <****>	не допускается	< 1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)	
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	масса (г), в которой не допускаются	
плесени	200	КОЕ/г, не более	
дрожжи	100	КОЕ/г, не более	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)



Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ	г	4 - 16		для соковой продукции из фруктов и такой продукции с добавлением овощей
		4 - 10		для соковой продукции из овощей и такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови
		4 - 11		для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов
Углеводы	г	4 - 20		
Минеральные вещества:				
железо (для обогащенных продуктов)	мг	2 - 4		
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75		
β-каротин	мг	1 - 2		
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	мкг	100 - 400		
ретинол (А)	мкг-экв	100 - 300		

Добавленный сахар		не допускается		для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
		10		для нектаров и сокосодержащих напитков
		12		для морсов

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200 50	на овощной и фруктово-овощной основе на фруктовой основе
5-Оксиметилфурфурол	20	для соковой продукции
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих	

групп консервов в соответствии с Приложением 1 Раздела 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

#### 11.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
КМАФАНМ	$5 \times 10^3$	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 т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

#### 12. Продукты для питания детей раннего возраста

##### 12.1. Продукты на молочной основе

12.1.1. Адаптированные молочные смеси  
(сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты  
на основе частично гидролизированных белков

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Для детей от 0 до 6 месяцев жизни				
Белок	г/л	12 <1> - 17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50 <*>	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Таурин	мг/л, не более	80	+	
Жир <2>	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
То же	мг/л, не менее	4000 - 8000	-	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)	-	1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65 (за исключением смесей на основе частично гидролизированных белков)	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	

фосфор	то же	150 - 400	+	
кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 850	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
магний	то же	30 - 90	+	
медь	мкг/л	300 - 600	+	
марганец	то же	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 9	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
хлориды	то же	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 150	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 4	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+	
витамин К	мкг/л	25 - 100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400 - 2100	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500 - 2800	+	
пантотеновая кислота	то же	2700 - 14000	+	

пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300 - 1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000 - 10000	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	60 - 350	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,0 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	то же	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+	
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Для детей от 6 до 12 месяцев				
Белок	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	35 <*>	+	
Жир <2>	г/л	25 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
	мг/л	4000 - 8000	-	
Углеводы <3>	г/л	70 - 90	+	

Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50 (за исключением смесей на основе частично гидролизованных белков)		
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 750	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	
фосфор	то же	200 - 600	+	
кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	500 - 1000	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
калий/натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	то же	10 - 300	+	
железо	мг/л	7 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 350	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	

токоферол (E)	мг/л	4 - 20	+	
кальциферол (D)	мкг/л	8,0 - 21,0	+	
витамин К	то же	25 - 170	+	
тиамин (B <sub>1</sub> )	то же	400 - 2100	+	
рибофлавин (B <sub>2</sub> )	то же	600 - 2800	+	
пантотеновая кислота	то же	3000 - 14000	+	
пиридоксин (B <sub>6</sub> )	то же	400 - 1200	+	
ниацин (PP)	то же	3000 - 10000	+	
фолиевая кислота (B <sub>c</sub> )	то же	60 - 350	+	
цианкобаламин (B <sub>12</sub> )	то же	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (C)	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)	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Для детей от рождения до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	12,0 <1> - 21,0	+	



Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50,0 <*>	+	
Таурин	мг/л, не более	80,0	+	
Жир <*>	г/л	30,0 - 40,0	+	
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14,0 - 20,0	-	
	мг/л	4000 - 8000	+	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)		1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65,0 - 80,0	+	
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	65,0 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков)	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640,0 - 720,0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400,0 - 900,0	+	
фосфор	мг/л	200,0 - 600,0	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400,0 - 800,0	+	
натрий	мг/л	150,0 - 300,0	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3,0	-	
магний	мг/л	40,0 - 100,0	+	
медь	мкг/л	300,0 - 1000,0	+	
марганец	мкг/л	10,0 - 300,0	+	

железо	мг/л	6,0 - 10,0	+	
цинк	мг/л	3,0 - 10,0	+	
хлориды	мг/л	300,0 - 800,0	-	
йод	мкг/л	50,0 - 350,0	+	
селен	мкг/л	10,0 - 40,0	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400,0 - 1000,0	+	
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 <sub>1</sub> )	мкг/л	400,0 -	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мкг/л	500,0 -	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мкг/л	300,0 -	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	мкг/л	60,0 - 350,0	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	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)	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных

-----  
 <\*> За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

<\*\*\*> За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

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

<2> Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

содержание транс-изомеров не должно превышать 3 процентов от содержания общих жиров;

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

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

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

содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

<3> - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и 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 и фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л продукта) и лактулозу.

<4> Лабораторный контроль мальтодекстрина, нуклеотидов, галактоолигосахаридов и фруктоолигосахаридов осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики <*>:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин M <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Микробиологические показатели:		
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2 x 10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С; не нормируется для кисломолочных
	3 x 10 <sup>3</sup>	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
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \times 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/г, не менее, при добавлении после сушки
	$1 \times 10^2$	КОЕ/г, не менее, без добавления после сушки
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 <i>S. aureus</i> в нормируемой массе продукта.		
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять 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: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)	
Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же

ацидофильные микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \times 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
дрожжи	10	то же
для последующих смесей, требующих термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

-----  
 <\*> - для продуктов, 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.

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	15 - 24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20 - 50	-	
Жир	г/л	25 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	60 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	520 - 820	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600 - 900	+	
фосфор	то же	200 - 600	+	
кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0		
калий	мг/л	400 - 1000		
натрий	мг/л	150 - 350	+	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	то же	10 - 650	+	

железо	мг/л	5 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	300 - 800		
йод	мкг/л	50 - 350	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (D)	мкг/л	7 - 21	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400 - 2100	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500 - 2800	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 14000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400 - 1200	+	
ниацин (РР)	то же	3000 - 10000	+	
фолиевая кислота (В <sub>9</sub> )	то же	60 - 350	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	330	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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



Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
Смеси моментального приготовления		
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С
	$3 \times 10^3$	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	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются

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

<\*> 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.

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.

12.1.3. Молоко пастеризованное <\*>, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые

<\*> Для детей первого года жизни только после термической обработки.

1) Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок:			+	
молоко	г	2,8 - 3,2		
сливки	г, не менее	2,6		
Жир:			+	
молоко	г	2,0 - 4,0		
сливки	г, не более	10,0		
зола	г	0,6 - 0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	100		

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:	Стерилизованное, в т.ч. витаминизированное	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)
	Пастеризованное, в т.ч. со сроком годности более 72 часов	- КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более - 1,5 x 10 <sup>4</sup> - БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup> не допускаются - патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 50 г/см <sup>3</sup> не допускаются - стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> не допускаются - <i>E. coli</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> не допускаются - <i>B. cereus</i> КОЕ/см <sup>3</sup> , не более 20

12.1.4. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0 - 3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
Жир	г	2,0 - 4,0	+	
Углеводы,	г, не более	12	+	

в том числе сахара <*>	г, не более	10	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Зола	г	0,5 - 0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	60	+	
Кислотность	°Тернера, не более	100	-	

-----  
 <\*> Допускается замена сахаразы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	1 x 10 <sup>4</sup>	для кефира
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее

бифидобактерии	$1 \times 10^6$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	$1 \times 10^7$	то же

12.1.5. Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	7 - 17	+	
Жир	то же	3,0 - 10,0	+	
Углеводы,	г, не более	12	+	
в том числе сахара <*>	г, не более	10	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	85	+	
Кислотность	°Т, не более	150	+	

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов

		с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
St. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более	10	то же
Микроскопический препарат	отсутствие посторонней микрофлоры	наличие технологической заквасочной микрофлоры

#### 12.1.6. Молоко сухое для детского питания

1) Пищевая ценность (в 100 г готового

к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8 - 3,2	+	
Жир	то же	2,0 - 4,0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	100	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
для молока моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	
для молока, требующего термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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.

12.1.7. Сухие и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки для детей старше 6 месяцев

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	1,8	+	
Жир	то же	1,0 - 4,0	+	
Углеводы, в т.ч. сахароза <*>, <***>	г, не более г, не более	12,0 6,0	+ -	
кальций	мг	90 - 240	+	

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 граммов.  
<\*\*\*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности



		более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
B. aureus	20	КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	2,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Сухие напитки моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	

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.

## 12.2. Продукты прикорма на зерновой основе

### 12.2.1. Мука и крупа, требующая варки

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	

Влага	г, не более	9	-	
Белок	г	7 - 14	+	
Жир	то же	0,5 - 7,0	+	
Углеводы	то же	70 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310 - 460	+	
Зола	г	0,5 - 2,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	25	-	
железо	мг	1 - 8	-	

## 2) Показатели безопасности

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

охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \times 10^{-4}$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые  
(инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
-----------------------	-------------------	-------------------	------------

		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4 - 6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы,	г	70,0 - 85,0	+	
в т.ч. добавленная сахароза <*>, <***>	г, не более	30,0	-	
Энергетическая ценность	ккал	315 - 480	+	
Зола	г	0,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5 - 12	+	то же
йод	мкг	40 - 80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3 - 8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30 - 100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5 - 10	+	то же

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов.

<\*\*\*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

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

12.2.3. Каши сухие на молочной основе, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12 - 20	+	
Жир	то же	10 - 18	+	
Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза <*>, <*>	г г, не более	60 - 70 20	+	-

Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6 - 10	+	то же
йод	мкг	40 - 80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2 - 0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,4 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4 - 8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5 - 10	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30 - 100	+	то же

-----  
 <\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.  
 <\*\*\*> Контроль по фактической закладке.

## 2) Показатели безопасности в сухом продукте

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин <****>	не допускается	< 1

Антибиотики <*> (в готовом к употреблению продукте):		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу
зеараленон	не допускается	< 0,005 для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	В пересчете на жир
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		

КМАФАнМ	5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые  
(моментального приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	12 - 20	+	
	г, не менее	7	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
Жир	г	10 - 18	+	
	г, не менее	5		в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	то же	0,5		в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза <*>, <*>	г	60 - 70	+	
	г, не более	20	-	
Минеральные вещества	по кашам сухим молочным, требующим варки			



Витамины	то же
----------	-------

-----

<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.

<\*\*\*> Контроль по фактической закладке.

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, меламин, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, диоксины	по сухим молочным кашам, требующим варки	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	2 x 10 <sup>2</sup>	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes <*>	50	Масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341		

-----

<\*> При контроле каш, предназначенных для питания детей с 4-х 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.

Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
---

Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Меламин <****>	не допускается	< 1,0
Антибиотики:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01мг/кг
пенициллин	не допускается	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,5 мг/кг
Микотоксины		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу
зеараленон	не допускается	< 0,005 для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,001	

ДДТ и его метаболиты	0,001	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
<p>Микробиологические показатели:</p> <p>Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- после термостатной выдержки допускаются изменения: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;</li> <li>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)</li> </ul> </li> </ul>		

#### 12.2.5. Растворимое печенье

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	5 - 11	+	
Жир	то же	6 - 12	+	
Углеводы	то же	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 440	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг	не более 500	+	
кальций	то же	300 - 600	+	для обогащенных продуктов

железо	то же	10 - 18	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,3 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4 - 9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20 - 50	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики <*>:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015

афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	В пересчете на жир
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12.3. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы, пюреобразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание	
		нормируемые	маркируемые		
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4 - 16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей	
	%	4 - 10	-	для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови	
	%	4 - 11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы	
Массовая доля сухих веществ	%	4 - 25	-	для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе	
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	Для соков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)	
	то же	0,8	-	Для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), для нектаров, морсов, напитков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)	
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	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
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре	

Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	
Поваренная соль	%, не более	0,4	-	для продукции из овощей, за исключением томатного сока
	%, не более	0,6		
Минеральные вещества:				
калий	мг	Не более 300	+	Для нектаров, напитков, морсов
		70 - 300	+	Для соков и других продуктов на плодовоовощной основе
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
β-каротин	то же	1 - 4	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02 для продуктов содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	< 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку

афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015 для фруктово-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
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	10,0	Для соковой продукции из цитрусовых фруктов
	20,0	Для соковой продукции из других фруктов и ягод
Микробиологические показатели:	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и фруктово-овощные пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре) должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) для детского питания (требования промышленной стерильности): Микроорганизмы после термостатной выдержки	
Соковая продукция из фруктов с: - рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускается
	<i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются



	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
Соковая продукция из овощей:		
Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	<i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
Прочие:		
рН 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	<i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
рН 3,7 - 4,2	Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Спорообразующие термофильные	не допускаются

	аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
рН ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
Антибиотики <*> (для продуктов с добавлением молочных компонентов):		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,5 мг/кг

#### 12.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

###### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	
	то же	17	-	консервы из мяса птицы
Белок	г	8,5 - 15	+	
	г, не менее	7	+	консервы из мяса птицы
Жир	г	3 - 12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80 - 180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1 - 5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины		по мясо-растительным консервам		
Крахмал	г, не более	3	-	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

###### 2) Показатели безопасности

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

свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. poulux</i>	не допускаются

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	по консервам из мяса	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		

КМАФАнМ	$2 \times 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	1,0	то же

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5 - 26	-	
Белок	г	1,5 - 8,0	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Углеводы	то же	5 - 15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40 - 140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
β-каротин	мг	1 - 3	-	для витаминизированных продуктов
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,1 - 0,2	-	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1 - 0,3	-	то же
Ниацин (РР)	то же	1 - 4	-	то же

Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих томаты
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015, для содержащих крупу и муку
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку
зеараленон	не допускается	< 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05, для содержащих крупу и муку

охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для содержащих крупу и муку
Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускаются	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

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

#### 12.5. Продукты прикорма на рыбной основе



12.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15 - 25	-	
Белок	г	8 - 15	+	
Жир	то же	5 - 11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100 - 155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	мг	0,4 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,1 - 0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1 - 0,3	+	то же
Ниацин (РР)	то же	1 - 4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

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

мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Диоксины <***>	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

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

дрожжи	
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

#### 12.5.2. Рыбо-растительные консервы

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

##### 2) Показатели безопасности

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

свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины:	по мясо-растительным консервам	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Диоксины <***>	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. poulux</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если

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

#### 12.6. Детские травяные инстантные чаи

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

##### 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды <*>:		

ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \times 10^3$	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 т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

### 13. Продукты для питания дошкольников и школьников

#### 13.1. Продукты на мясной основе

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

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	12 - 14	+	
Жир	то же	10 - 18	+	
Энергетическая ценность	ккал	130 - 220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
Железо	мг	1 - 5	+	для обогащенных продуктов
Крахмал или рисовая и пшеничная	г, не более	3	-	

мука	г, не более	5	-	
------	-------------	---	---	--

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускаются	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины <***>	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
Микроорганизмы, выявленные в консервах		
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. pouluxia</i>	не допускаются	
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта	



Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

13.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	22	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики <*>	по мясным консервам	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	

Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*>	25	то же; <*> для сосисок и сарделек дополнительно L. monocytogenes
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же

### 13.1.3. Мясные полуфабрикаты

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г, не более	20	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, нитриты, нитрозамины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 10 <sup>5</sup>	КОЕ/г, не более, рубленые сырые
	1 x 10 <sup>5</sup>	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

13.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г, не более	16	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

2) Показатели безопасности

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

Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, диоксины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	100	то же

13.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
<b>МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>				
Белки	г	10 - 13	+	
Жиры	то же	1 - 3	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300 - 360	+	

Железо	мг	1,0 - 2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,15 - 0,25	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1 - 0,15	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,0 - 3,0	+	то же
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	8,0 - 13,0	+	
Жиры	то же	1,0 - 8,0	+	
Углеводы	то же	45 - 55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210 - 340	+	
Железо	мг	1,8 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,15 - 0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1 - 0,5	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,5 - 3,0	+	то же
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25	+	для печенья
		38	+	для изделий из бисквитного полуфабриката

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные и мучные кондитерские
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные и мучные кондитерские
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные и мучные кондитерские
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные и мучные кондитерские
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшеницы, ячменя
зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,0002
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	не допускается	

(насекомые, клещи)							
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			
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе	$5 \times 10^4$	0,1	-	25	100		
Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	бактерии рода Proteus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
Хлебобулочные изделия	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	-	25	50	
Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы			
Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком,	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	25	50	100	



орехами							
Кексы:							
- с сахарной пудрой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	100	
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	$5 \times 10^3$	0,1	0,1	25	50	50	
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	$5 \times 10^4$	0,01	-	25	50	100	
Пряники, коврижки:							
- без начинки	$2,5 \times 10^3$	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	50	
Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	$1 \times 10^4$	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	$1 \times 10^3$	1,0	-	25	-	100	

13.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

13.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины		
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски

Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,01	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом)
<i>V. parahaemolyticus</i>	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)
Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

13.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

## 2) Показатели безопасности

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

Пестициды <*>:						
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)					0,02	
ДДТ и его метаболиты					0,01	
гексахлорбензол					0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды					не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры					не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
Бенз(а)пирен					не допускается	< 0,0002
Нитраты					150	для продуктов, содержащих овощи
Нитрозамины:						
сумма НДМА и НДЭА					не допускается	
Гистамин					100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы					0,5	
Диоксины <***>					не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:						
Кулинарные изделия с термической обработкой:						
рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	1,0 <*>	25 <***>	<*> в упакованной под вакуумом; <***> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
Вареномороженая продукция:						
быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом	2 x 10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	0,1 <*>	25	Enterococcus - 1 x 10 <sup>3</sup> , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков); <*> в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus - 2 x 10 <sup>3</sup> КОЕ/г, не более (в фаршевых)

#### 13.4. Молоко и молочные продукты

13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые;  
кисломолочные продукты <\*>; напитки на молочной основе  
(сухие и жидкие), в том числе обогащенные

<\*> Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать их пищевую ценность установлением нормативными и (или) техническими документами, в соответствии с которыми производятся эти продукты.

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0 - 5,0	+	молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	г, не менее	2,5	+	сливки
	г, не менее	2,5	+	сметана
Жир	г	1,5 - 4,0	+	молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	г	10 - 20	+	сливки
	г	10 - 20	+	сметана
Углеводы,  в т.ч. добавленная сахароза <*>, <***>	г, не менее	4,7	+	молоко
	г, не менее	3,4	+	сметана
	г, не менее	3,7	+	сливки
	г, не более	16,0	+	кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	г, не более	10	+	
Кальций	мг	105 - 240	+	для обогащенных продуктов

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

<\*\*\*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности (в готовом  
к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5,0 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики <*>:		
левомицетин	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002



Пестициды (в пересчете на жир) <*>:						
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)		0,02				
ДДТ и его метаболиты		0,01				
Диоксины <***>		не допускается				
Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ <*>, КОЕ <***>/см <sup>3</sup> (г), (или КОЕ <***>/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> или КОЕ/(г), не более
		БГКП <***> (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилокocchi S. aureus	листерии L. monocytogenes	
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Сливки пастеризованные в потребительской таре	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	<p>Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup>(г)</p>					
Ряженка	Молочнокислых	1,0	25	1,0	-	Д-50

	микроорганизмов не менее $1 \times 10^7$						П-50 (нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов)
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны - молочнокислых микроорганизмов не менее $1 \times 10^7$	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1)	25	1,0	-	-	Д-50 П-50 - для продуктов со сроком годности более 72 часов
Микробиологические показатели:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г),	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание	
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности не более 72 ч	-	0,01	1,0	25	-		
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности более 72 ч	не менее $1 \times 10^7$ <*>	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> - кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи <*> - для термически обработанных продуктов не нормируется	
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 ч	не менее $1 \times 10^7$ бифидобактерии не менее $1 \times 10^6$	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> - кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи	

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.

13.4.2. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	6 - 17	+	
Жир	то же	3,5 - 10,0	+	
Углеводы,	г, не более	16	+	
в т.ч. добавленная сахароза <*>, <*>	г, не более	10	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Кислотность	°Тернера, не более	150	+	

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

<\*> Контроль по фактической закладке.

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание	
Показатели окислительной порчи:					
перекисное число	4,0			ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами	
Токсичные элементы:					
свинец	0,06				
мышьяк	0,15				
кадмий	0,06				
ртуть	0,015				
Меламин <****>	не допускается			< 1 мг/кг	
Антибиотики, микотоксины, диоксины	по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам				
Пестициды <*>:					
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,55			в пересчете на жир	
ДДТ и его метаболиты	0,33			то же	
Микробиологические показатели:					
Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 ч	0,001	0,1	25	-	
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 ч	0,01	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	
Творожные изделия термически обработанные	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени в сумме - 50	

13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, творожные) и сырны пасты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля влаги	%, не более	70	-	
Массовая доля жира в сухом веществе	то же	55	+	
Для творожного сыра допускается массовая доля жира в сухом веществе	то же	70	+	
Поваренная соль	г, не более	2		

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более		Примечание	
Токсичные элементы:				
свинец	0,2			
мышьяк	0,15			
кадмий	0,1			
ртуть	0,03			
Меламин <****>	не допускается		< 1 мг/кг	
Антибиотики <*>:				
левомицетин	не допускается		< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
тетрациклиновая группа	не допускается		< 0,01 мг/кг	
пенициллины	не допускаются		< 0,004 мг/кг	
стрептомицин	не допускается		< 0,2 мг/кг	
Микотоксины:				
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается		< 0,00005	
Пестициды <*>:				
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,6		в пересчете на жир	
ДДТ и его метаболиты	0,2		то же	
Диоксины	не допускаются			
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Сыры плавленые				
- без наполнителей	5 x 10 <sup>3</sup>	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	плесени не более

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

13.5. Фруктовые и овощные консервы  
(соки, нектары, напитки, морсы, пюреобразные  
продукты на фруктовой и (или) овощной основе,  
фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре,  
комбинированные продукты)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	%	4 - 25	-	для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4 - 16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей
	%	4 - 10	-	для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови
	%	4 - 11	-	для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,3	-	для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	4 - 25	+	для нектаров и сокосодержащих напитков для морсов для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
	г, не более	10	-	
	г, не более	12	-	
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	



Поваренная соль	%, не более	0,6		для овощных соков
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
Минеральные вещества:				
Железо	мг, не более	3		для обогащенных продуктов

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для продуктов содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	10,0	Для соковой продукции из цитрусовых фруктов

	20,0	Для соковой продукции из других фруктов и ягод
Микробиологические показатели:	Должны соответствовать требованиям, установленным для продуктов на плодоовощной основе и плодоовощным консервам для детей раннего возраста в пункте 12.3(должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп)	

14. Специализированные продукты для лечебного питания детей

14.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
<b>НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ</b>				
Белок	г/л	12 - 21	+	
Таурин	мг/л, не более	80,0	+	
L-карнитин	то же	20 (при внесении)		
Жир	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
	мг/л, не более	4000 - 8000	+	
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 341				
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	
фосфор	то же	150 - 400	+	
калий	то же	400 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	30 - 90	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
хлориды	то же	400 - 800	+	
йод	мкг/л	50 - 150		

зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+	
витамин К	то же	25 - 60	-	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400 - 1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500 - 1500	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300 - 1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2700 - 5000	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	60 - 150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,0 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2 - 10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60 - 150	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	-	
карнитин	мг/л	10 - 20	-	
инозит	мг/л	20 - 60	-	
холин	то же	50 - 150	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО				
Белок	г/л	40 - 47	+	
Казеин/сывороточные белки	-	80 : 20	-	
Жир	г/л	20 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	+	
	мг/л	5000 - 6000	-	
Углеводы	г/л	60 - 65	+	
Глюкоза	то же	25 - 28	+	
Галактоза	то же	6 - 7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	

Энергетическая ценность	ккал/л	600 - 680	+	
-------------------------	--------	-----------	---	--

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для сухих продуктов
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин M <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды <*> в пересчете на жир:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

<\*> 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.

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.

#### 14.2. Продукты на основе изолята соевого белка

##### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Белок	г/л	15 - 20	+
Метионин	то же	0,25 - 0,35	+
Жир	г/л	30 - 38	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг/л, не менее	4000	

Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65 - 80	+
Энергетическая ценность	ккал/л	650 - 720	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	450 - 750	+
фосфор	то же	250 - 500	+
калий	мг/л	500 - 800	+
натрий	то же	200 - 320	+
магний	то же	40 - 80	+
медь	то же	0,4 - 1,0	+
железо	мг/л	6 - 14	+
цинк	то же	4 - 10	+
зола	г/л	3 - 5	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+
токоферол (Е)	мг/л	5 - 15	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+
витамин К	то же	25 - 100	-
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	300 - 600	+
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600 - 1000	+
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300 - 700	+
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	60 - 150	+
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5 - 3	+



ниацин (PP)	мг/л	4 - 8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60 - 150	+
таурин	мг/л	45 - 55	+
L-карнитин	то же	10 - 20	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды <**>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт

КМАФАнМ	2 x 10 <sup>3</sup>	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	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

-----

<\*> - 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.

#### 14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	40 - 90	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4 - 5	+	

Витамины:				
ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мкг	12	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	1,6	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	3,6	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	1,6	+	
ниацин (РР)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:		

Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. Monocytogenes <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

-----  
<\*> - 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.

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.

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной муки
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \times 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$3 \times 10^3$	КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.5. Продукты на основе полных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	12 - 22	+	
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-Карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	25 - 35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	70 - 95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 980	+	
фосфор	то же	150 - 600	+	

калий	мг/л	400 - 1000	+	
натрий	то же	150 - 350	+	
магний	то же	50 - 100	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6 - 14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5 - 15	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400 - 600	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	500 - 700	+	
фолиевая кислота (В <sub>9</sub> )	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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



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

-----  
 <\*> - 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.

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	16 - 20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-Карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570 - 720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	40 - 60	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

-----  
 <\*> - 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.

#### 15. Сублимированные продукты

##### 15.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)

###### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>	по сухому молочному высокобелковому продукту	
Пестициды <*>:		

ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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.

#### 15.2. Сублимированные продукты на мясной основе

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

##### 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Диоксины	не допускается	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	1 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более

дрожжи	50	то же
ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	1,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

### 15.3. Сублимированные продукты на растительной основе

#### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	< 0,002



алдрин	не допускается	< 0,002
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху

16. Продукты для недоношенных детей

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	18 - 24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	60	-	
Казеин	% от общего количества белка, не более	40	-	
Таурин	мг/л	45 - 60	+	
Жир	г/л	34 - 45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Углеводы, в т.ч.	г/л	65 - 90	+	
лактоза	то же	35 - 50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700 - 800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600 - 1200	+	
фосфор	то же	400 - 700	+	
калий	то же	650 - 1000	+	
натрий	то же	260 - 350	+	

магний	то же	70 - 100	+	
медь	то же	0,4 - 1,4	+	
железо	то же	4,0 - 11,0	+	
цинк	то же	5 - 12	+	
хлориды	то же	450 - 700	+	
марганец	мкг/л	30 - 300	+	
йод	то же	70 - 220	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600 - 1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 16	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 30	+	
витамин К	то же	30 - 100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400 - 2000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600 - 2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2 - 5	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мкг/л	400 - 2000	+	
фолиевая кислота (В <sub>9</sub> )	то же	400 - 500	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50 - 300	+	
инозит	то же	20 - 280	+	
биотин	мкг/л	15 - 50	+	

холин	мг/л	50 - 150	+	
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	+	

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг

Пестициды <*>:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37 - 50 °С
	$3 \times 10^3$	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70 - 85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

-----  
 <\*> 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.

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.

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

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
17.1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	
17.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100 <*>	B. cereus 20 КОЕ/г, не более
17.3. Кисломолочные продукты, неасептического розлива:						
	бифидобактерии 1 x 10 <sup>6</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1 x 10 <sup>7</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием	3,0	10,0	10,0	50	
17.4. Творожные изделия:						
- творог, творожные продукты ацидофильная паста, низколактозная белковая паста	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	1,0	50	
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
17.5. Каши молочные готовые	1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	50	
17.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5 x 10 <sup>3</sup>	1,0	10,0	-	50 <*>	<*> только сальмонеллы
17.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100 <1>	

<1> Микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1 x 10<sup>8</sup> КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам.

<\*> 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.

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

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

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes		
18.1.1. Молоко коровье сырое:						
- высший сорт	1 x 10 <sup>5</sup>	-	-	25		соматические клетки - не более 2 x 10 <sup>5</sup> в 1 см <sup>3</sup>
- первый сорт	5 x 10 <sup>5</sup>	-	-	25		соматические клетки - не более 6 x 10 <sup>6</sup> в 1 см <sup>3</sup>
18.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени - 100 дрожжи - 10	
18.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	

18.1.4. Углеводно-белковый концентрат	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.5. Молочно-белковый концентрат	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.10. Казецит сухой	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 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.

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.2. Зерно и зерновые продукты	Токсичные элементы, микотоксины,	по муке и крупе, требующей варки (продукты	

(мука, крупа)	пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен	прикорма на зерновой основе)	
---------------	--	------------------------------	--

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.2.1. Крупы необработанные, кроме манной	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	100	100
18.2.2. Мука зерновых культур необработанная	5 x 10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	200	100
18.2.3. Мука зерновых культур обработанная	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10
18.2.4. Крупа манная	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	50
18.2.5. Толокно овсяное	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.3. Фрукты, овощи свежие, пюре - полуфабрикаты	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,02	
	ртуть	0,01	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	



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

		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	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	
18.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		

	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины	не допускаются	

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

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.5. Мясо птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг

			< 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Диоксины <***>	не допускаются	

Микробиологические показатели:

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

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

- птица охлажденная	1 x 10 <sup>5</sup>	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное	1 x 10 <sup>5</sup>	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2 x 10 <sup>5</sup>	-	-	25
18.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2 x 10 <sup>5</sup>	-	-	25

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	

	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	< 0,001
	Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели:				
группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
18.6.1. Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая	5 x 10 <sup>4</sup>	0,01	0,01	25

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.7. Масло растительное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	

	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2,0	ммоль активного кислорода/кг жира, за исключением оливкового масла для детского питания
		не более 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
Диоксины <***>	не допускаются		

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы	дрожжи	
18.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
18.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
18.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.8. Масло сливочное высший	Токсичные элементы:		

сорт	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Микотоксины:		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Диоксины	не допускаются	
Кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера  3,5 градуса Кеттстофера	Для масла сливочного, пасты масляной высшего сорта  Для масла и пасты с компонентами	

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		

18.8.1. Масло сливочное высший сорт	1 x 10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	25 <*>	100	<*> дополнительно L. monocytogenes
18.8.2. Жир птичий топленый	1 x 10 <sup>2</sup>	1,0	1,0	25		

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

Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.9.1. Сахарный песок	1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	10	10
18.9.2. Патока кукурузная	5 x 10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	100	50	10
18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	50
18.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1 x 10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	10
18.9.5. Аспартам	2,5 x 10 <sup>2</sup>	1,0	-	10	-	-



18.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	100	50	10
18.9.7. Патока низкосахаренная, порошкообразная	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	25	100	50
18.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	$1 \times 10^4$	1,0	-	25	100	50
18.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	$1 \times 10^4$	1,0	-	25	50	10
18.9.10. Сахар молочный рафинированный	$1 \times 10^3$	1,0	-	25	10	-
18.9.11. Лактоза пищевая	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	25	100	-
18.9.12. Концентрат лактозы	$1 \times 10^3$	1,0	-	50	100	-
18.9.13. Концентрат лактулозы	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	50	100	50

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.9.14. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются
18.9.12. Минеральный премикс	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	25	50	50
18.9.13. Изолированный соевый белок	$5 \times 10^3$	0,1	1,0	25	-	-
18.9.14. Пектин	$1 \times 10^4$	0,1	-	25	100	100

-----  
Примечание:

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 40).

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 рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них, в меде осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

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

- максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;
- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

**ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)**

Конгенер	Величина ТЭ
<b>Дибензо-п-диоксины (ПХДД)</b>	
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
<b>Дибензофураны (ПХДФ)</b>	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

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

**19. Сроки введения <\*> основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста**

1. Продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе (безмолочные и молочные каши):
  - а) безглютеновые монокомпонентные каши: рисовая, гречневая - для детей старше 4 месяцев жизни;
  - б) 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;
  - в) безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси 3 и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18% пшена по массе продукта), - для детей старше 6 месяцев жизни;
  - г) каши типа "мюсли" - для детей старше 9 месяцев жизни;
  - д) каши с дополнительными компонентами:
    - фруктовыми компонентами - в соответствии со сроками, приведенными в пункте 2 настоящего subparagraph;
    - медом - для детей старше 9 месяцев жизни;
    - какао - для детей старше 9 месяцев жизни.
2. Продукты прикорма на плодоовощной основе:

а) соки и нектары фруктовые, фруктово-овощные и овощные:

яблочный и 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 (поликкомпонентные) соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, тыквы и других - для детей старше 5 месяцев жизни;

смешанные (поликкомпонентные) соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20% - для детей старше 5 месяцев жизни;

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

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

виноградный осветленный сок - для детей старше 9 месяцев;

б) пюреобразные продукты на фруктовой и фруктово-овощной основе:

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

монокомпонентные 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;

монокомпонентные 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 выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;

в) пюреобразные продукты на овощной основе:

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

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

поликкомпонентные 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 выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;

поликкомпонентные пюреобразные продукты с добавлением зеленого горошка - для детей старше 7 месяцев жизни;

поликкомпонентные пюреобразные продукты с добавлением шпината - для детей старше 8 месяцев жизни.

3. Продукты прикорма на мясной основе:

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

б) пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык) - для детей старше 8 месяцев жизни.

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.

5. Продукты прикорма на растительной основе с мясом и на мясо-растительной основе:

а) в соответствии с ассортиментом и сроками введения для овощей и мясных продуктов, указанных в пунктах 2 и 3 настоящего subparagraph, с добавлением укропа и тмина - для детей старше 6 месяцев жизни;

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

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

г) поликомпонентные пюре, в которые могут включаться базилик, кориандр, душистый перец, - для детей старше 10 месяцев жизни.

6. Продукты прикорма на растительной основе с рыбой в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, указанных в пунктах 2, 4 и 5 настоящего subparagraph, - для детей старше 8 месяцев жизни.

7. Творог и продукты на его основе - для детей старше 6 месяцев жизни.

8. Неадаптированные кисломолочные продукты для детского питания (кефир, йогурт и другие) - для

детей старше 8 месяцев жизни.

9. Детские травяные чаи (по рекомендации врача):

а) 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 для компонентов, указанных в подпункте "а" пункта 2 настоящего subparagraph);

б) монокомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах, включающие укроп, фенхель или ромашку, - для детей старше 1 месяца жизни;

в) монокомпонентные 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 "а" пункта 2 настоящего subparagraph).

10. Сроки прикорма в зависимости от степени измельчения продуктов и блюд:

а) пюреобразные продукты фруктовые, фруктово-овощные и овощные различной степени измельчения:

гомогенизированные (количество частиц мякоти размером 0,15 мм не более 30%, из них частиц размером выше 0,3 мм не более 7% 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;

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

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

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

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

в) рыбо-растительные консервы различной степени измельчения:

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

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

Примечание. При разработке пищевых продуктов, в состав которых входят не указанные в настоящем subparagraph виды пищевых продуктов, срок введения прикорма согласовывается при проведении уполномоченными органами государственной регистрации такой продукции.

-----

<\*> Под сроком введения продукта прикорма в питание детей раннего возраста понимается минимальный возраст, с которого продукт может быть использован в питании детей.

Приложение 1

## ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д, Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к полуконсервам.

Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных продуктов.

Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях, относятся к полным консервам.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество

спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 °С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

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

- группа Б - консервированные томатопродукты:

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

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

- группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

- группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из citrusовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

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

- группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с рН 3,7 и ниже.

Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Таблица 1

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

N/N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
Примечание: <*> - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.			

Таблица 2

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

N/N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
---------	--	----------	----------

1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Не определяются
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) консервов группы Е

N/N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускаются в 1000 г (см <sup>3</sup> ) продукта
4.	Дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности



(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

N/N п/п	Показатели	Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более $2 \times 10^2$ КОЕ/г
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта <*>
5.	<i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта
Примечание: <*> - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта.		

Таблица 5

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

N/N п/п	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, изменения внешнего вида и др.)
2.	Кислотность, °Тернера <*>	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера
3.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Не более 10 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
4.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
5.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции
Примечание: <*> определяется при проведении санитарно-эпидемиологической оценки, при контроле продуктов детского и диетического питания и		



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

Примечание:

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

4) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод
3 - описторхисов	12 - дифиллоботриумов	13 - анизакисов
4 - клонорхисов		14 - контрацекумов
5 - псевдамфистом		15 - диоктофим
6 - метагонимусов		16 - гнатостом
7 - нанофиетусов		

8 - эхинохазмусов		
9 - меторхисов		
10 - россикотремов		
11 - апофалусов		

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания					
		личинки в живом виде					
		3	4	5	6	7	8
1	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3	Фарш из рыб, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6	Икра (гонады) рыб, указанных в п. п. 1, 2	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечание:

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

2) личинки паразитов

Трематод	Цестод	Нематод	Скебней
3 - нанофиетусов	4 - дифиллоботриумов	5 - анизакисов	7 - болбозом
		6 - контрацекумов	8 - коринозом

Таблица 3

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Морская рыба. В. т.ч. по районам промысла и семействам:															
1	Баренцево море														
1.1	Лососевые проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.2	Корюшковые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.4	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	
1.5	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
2	Северная Атлантика														
2.1	Корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
2.2	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	
2.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	
2.4	Макруровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
2.5	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
2.6	Скумбровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	

2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3	Южная Атлантика													
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.3	Волохвостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4	Балтийское море													
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-
4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5	Черное, Азовское, Средиземное моря													
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Субантарктика, Антарктика													
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	Ошибниевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.4	Нототениевые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	Белокровные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7	Индийский океан													
7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-

7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	Тихий океан														
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д	
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
8.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
8.4	Ставридовые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-	
8.5	Терпуговые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	
8.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-	
8.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.8	Бериковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.10	Тунцы (скумбровые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-	
9	Фарш из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	
13	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	

Примечание:

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

6) личинки паразитов





	1.3)									
2	Моллюски морские и продукты их переработки									
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (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	-	-

Примечание:

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

8) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод
3 - паразитимусов	4 - спирометр	5 - анизакисов
		6 - контрацекумов
		7 - псевдотерранов
		8 - диоктофим
		9 - гнатостом
		10 - сультаскарисов

		11 - эхиноцефалусов
--	--	---------------------

Приложение 3

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ РАДИОНУКЛИДОВ ЦЕЗИЯ-137 И СТРОНЦИЯ-90

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: Группы 02 - 20

N	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)
1.	Мясо, мясные продукты и субпродукты	200	-
2.	Оленина, мясо диких животных	300	-
3.	Рыба и рыбные продукты	130	100
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и молочные продукты	100	25
6.	Молоко сгущенное и концентрированное, консервы молочные	300	100
7.	Молоко сухое	500	200
8.	Овощи, корнеплоды, включая картофель	80 (600 (2))	40 (200 (2))
9.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20
10.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия	60	-
11.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160 (800 (2))	-
12.	Грибы свежие	500	-
13.	Грибы сушеные	2500	-
14.	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде (1)	40	25

Примечания: (1) - для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте; (2) - допустимый уровень в сухом продукте.

Приложение 4

МАКСИМАЛЬНЫЕ ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
ОСТАТКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ (ЗООТЕХНИЧЕСКИХ) ПРЕПАРАТОВ В ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, КОНТРОЛИРУЕМЫЕ СОГЛАСНО  
ИНФОРМАЦИИ ОБ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ <4>

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков  
антимикробных средств

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта <5>	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.	Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	все виды убойных животных и птицы	Мясо, жир	1,0	
			печень	10	
			почки	20	
2.	Гентамицин Gentamycin (аминогликозиды)	все виды убойных животных	Мясо, жир	0,05	
			печень	0,2	
			почки	0,75	
		крупный рогатый скот	Молоко	0,1	
3.	Канамицин	Все виды убойных	Мясо, жир	0,1	

	Канамусин (аминогликозиды)	животных и птицы за исключением рыбы	печень	0,6	
			почки	2,5	
			Молоко	0,15	
4.	Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо, жир	0,5	Включая фрамицетин
			Яйца жидкие яичные продукты	0,5	
			Почки	5	
			печень	0,5	
			Молоко	1,5	
5.	Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,5	
			Печень и почки	1,5	
6.	Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, за исключением овец	Жир	0,5	
			Мясо	0,3	
			Почки	5	
			Печень говяжьё	1	
			Молоко	0,2	
		Овцы	Жир	0,5	
			Мясо	0,3	
			Почки	5	
			Печень	2	

			Молоко	0,2	
7.	Стрептомицин/Дигидрострептомицин Streptomycin/Dihydrostreptomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных	Мясо Жир Печень Почки	0,5 0,5 0,5 1	
		Птица	Яйца и яичные продукты	0,5	
8.	Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	Все виды убойных млекопитающих животных, птица	мясо печень почки жир молоко	1,0 2,0 6,0 2,0 0,1	Сумма всех остатков, содержащих $\beta$ -лактамовую структуру, выраженных как десфуроил-цефтиофур
9.	Цефацетрил Cefacetrile (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко	0,125	При внутривыменном использовании
10.	Цефалексин Cefalexin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко Мясо Жир Почки печень	0,1 0,2 0,2 1 0,2	
11.	Цефалоним Cefalonium (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	молоко	0,02	
12.	Цефоперазон Cefoperazone	крупный рогатый скот	Молоко	0,05	

	(цефалоспорины)				
13.	Цефкином Cefquinome (цефалоспорины)	крупный рогатый скот, свиньи, лошади	Мясо, кожа, жир, печень почки молоко	0,05 0,05 0,05 0,1 0,2 0,02	
14.	Цефапирин Cefapirin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Мясо, жир почки Молоко	0,05 0,05 0,1 0,01	Сумма цефапирина и дезаце-тилцефапи рина
15.	Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	Все виды убойных животных и птицы	Мясо, жир, печень, почки	0,1 0,1 0,1 0,1	Сумма всех остатков данной группы не должна превышать МДУ
		Крупный рогатый скот Овцы Козы	Молоко	0,025	
16.	Баквипоприм Baciloprim (производные диаминопиримидина)	Крупный рогатый скот  свиньи	жир печень почки молоко кожа и жир	0,01 0,3 0,15 0,03 0,04	

			печень	0,05	
			почки	0,05	
17.	Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	Все виды убойных животных и птицы, за исключением лошадей	мясо	0,05	
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир	0,05	
		молоко	0,05		
		Лошади	мясо	0,1	
		печень	0,1		
почки	0,1				
жир	0,1				
18.	Клавулановая кислота Clavulanic acid (ингибиторы бета-лактамазы)	Крупный рогатый скот, свиньи	Мясо	0,1	
			Жир (для свиней кожа и жир)	0,1	
			печень	0,2	
			почки	0,4	
		Крупный рогатый скот	молоко	0,2	
19.	Линкомицин/клиндамицин Lincomycin/Clindamycin (линкозамиды)	Все виды убойных животных и птицы	мясо	0,1	
			жир, кожа	0,05	
			печень	0,5	
			почки	1,5	
			молоко	0,15	

			яйца и жидкие яичные продукты	0,05	
20.	Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды убойных животных и птицы	мясо	0,1	
			печень	1	
			почки	0,4	
			молоко	0,1	
21.	Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколы)	все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
			печень (кроме рыбы)	0,05	
			почки (кроме рыбы)	0,05	
			жир (для свиней и птицы в натуральных пропорциях с кожей)	0,05	
			молоко	0,05	
22.	Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	Крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2	Сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфеникол-амин а
			печень	3	
			жир	0,2	
			почки	0,3	
		Свиньи	мясо	0,3	
			печень	2	



			почки	0,5	
			жир, кожа	0,5	
		Птица	мясо	0,1	
			печень	2,5	
			почки	0,75	
			жир, кожа	0,2	
		Рыба прудовая и садкового содержания	мясо (в натуральной пропорции с кожей)	1	
		Другие виды животных	мясо	0,1	
			жир	0,2	
			печень	2	
			почки	0,3	
23.	Флумеквин Flumequine (хинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот, свиньи	мясо	0,2	
			печень	0,5	
			почки	1,5	
			жир	0,3	
			молоко	0,05	
		Птица	мясо	0,4	
			печень	0,8	
			почки	1,0	
			жир, кожа	0,25	
		Рыба прудовая и	мясо (в	0,6	

		садкового содержания	натуральной пропорции с кожей)		
		Другие виды животных	мясо	0,2	
			печень	0,5	
			почки	1,0	
			жир	0,25	
24.	Ципрофлоксацин/энрофлоксацин/Пефлоксацин/офлоксацин/нофлоксацин Ciprofloxacin/Enrofloxacin/pefloxacin/ofloxacin/norfloxacin (фторхинолоны)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,1	Сумма фторхинолонов
			Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)	0,1	
		Крупный и мелкий рогатый скот	Молоко	0,1	
			Печень	0,3	
			Почки	0,2	
		Птица	Печень	0,2	
			Почки	0,3	
			Кожа	0,1	
		Свиньи, кролики	Печень	0,2	
			Почки	0,3	
25.	Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны)	индейки, куры	Мясо	0,01	
			Печень	0,1	
			Почки	0,1	
			Кожа и жир	0,01	

		рыба прудовая и садкового содержания (лососевые)	мясо (в натуральной пропорции с кожей)	0,03	
26.	Данофлоксацин Danofloxacin (хинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот, птица	Мясо	0,2	
			Печень	0,4	
			Почки	0,4	
			Жир (для птицы кожа и жир)	0,1	
			Молоко	0,03	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,1	
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
27.	Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот	Мясо	0,4	
			Печень	1,4	
			Почки	0,8	
			Жир	0,1	
		Свиньи	Мясо	0,4	
			Печень	0,8	

			Почки	0,8	
			Кожа и жир	0,1	
		Птица	Мясо	0,3	
			Печень	1,9	
			Почки	0,6	
			Кожа и жир	0,4	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,3	
			Печень	0,8	
			Почки	0,6	
			Жир	0,1	
28.	Марбофлоксацин Marbofloxacin (хинолоны)	Крупный рогатый скот, свиньи	Мясо	0,15	
			Жир (для свиней жир в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
			Печень	0,15	
			Почки	0,15	
			Молоко	0,075	
29.	Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,1	

			Печень	0,15	
			Почки	0,15	
			Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)	0,05	
30.	Эритромицин Erythromycin (макролиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественной пропорции с кожей)	0,2	
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Жир (для свиней в естественных пропорциях с кожей)	0,2	
			Молоко	0,04	
			Яйца жидкие и яичные продукты	0,15	
31.	Спирамицин Spiramycin (макролиды)	Крупный рогатый скот	Мясо	0,2	Сумма спирамицина и неоспирамицина
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	
			Молоко	0,2	

		Куры	Мясо Кожа и жир Печень	0,2 0,3 0,4	
		Свиньи	Мясо Печень Почки Жир	0,25 2,0 1,0 0,3	эквиваленты спирамицина (остатки антимикробной активностью) с
32.	Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	Птица	Мясо	0,075	
			кожа и жир	0,075	
			печень	1,0	
			почки	0,25	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
Печень	1,0				
Почки	1,0				
Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)	0,05				
	Молоко	0,05			
33.	Тилозин Tylosin (макролиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с	0,1	Как тилозин А

		содержания	кожей)		
			Печень	0,1	
			Почки	0,1	
			Жир (для свиней и птицы в натуральной пропорции с кожей)	0,1	
			Яйца	0,2	
			Молоко	0,05	
34.	Тилвалозин Tylvalosin (макролиды)	Свиньи	Мясо	0,05	Сумма тилвалозина и 3-О-ацетилтилозина
			Жир и кожа	0,05	
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
		Птица	Мясо	0,05	
			Жир и кожа	0,05	
Печень	0,05				
35.	Тулатромицин Tulathromycin (макролиды)	Крупный рогатый скот	Жир	0,1	(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-тридеокси-3-(диметиламино)-β -Д-ксило-гексопираносил]окси]-1-окса-6-азац
			печень	3,0	
			почки	3,0	
			Кожа и жир	0,1	
		Свиньи	Печень	3,0	
			Почки	3,0	

					илопент-декан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина
36.	Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	Свиньи, кролики	Мясо	0,1	Сумма метаболитов, которые могут быть гидролизваны в 8- $\alpha$ -гидроксимутилин
			Печень	0,5	
			Куры	Мясо	
		Куры	Кожа и жир	0,1	
			Печень	1,0	
			Яйца жидкие и яичные продукты	1,0	
		Индейки	Мясо	0,1	
			Кожа и жир	0,1	
			Печень	0,3	
37.	Вальнемулин Valnemulin (плевромутилины)	Свиньи	Мясо	0,05	
			Печень	0,5	
			почки	0,1	
38.	Рифаксимин/рифампицин Rifaximin/Rifampicin (ансамицины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	мясо		Введение МДУ с 01.01.2012; рифаксимин
		Крупный рогатый скот	молоко	0,06	
		Пчелы	мед	С 01.01. 2012	
39.	Колистин Colistin	Все виды убойных животных, в том числе	Мясо (для рыбы в	0,15	



	(полимиксины)	птица и рыба прудовая и садкового содержания	естественных пропорциях с кожей) Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях) печень почки Молоко Яйца жидкие и яичные продукты	0,15 0,15 0,2 0,05 0,3	
40.	Бацитрацин Bacitracin (полипептиды)	Крупный рогатый скот Кролики	молоко Мясо Жир Печень почки	0,1 0,15 0,15 0,15 0,15	Сумма бацитрацинов А,В,С, в т.ч. в виде цинк-бацитрацина
41.	Новобиоцин Novobiocin	Крупный рогатый скот	молоко	0,05	
42.	Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	Свиньи, домашняя птица, кролики	Мясо Жир Печень Почки	0,05 0,1 0,3 0,2	Дихлороизо-эверниновая кислота
43.	Монэнзин	Крупный рогатый скот	Мясо	0,002	монезэнзин А

	Monensin (ионофоры)		Жир Печень Почки молоко	0,01 0,03 0,002 0,002	
		Прочие виды убойных животных и птицы, кроме бройлеров, индеек	Печень Другие продукты	0,008 0,002	
44.	Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	Птица	Мясо Кожа и жир Печень Почки яйца	0,02 0,1 0,1 0,05 0,15	ласалоцид А
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Молоко Печень Почки Другие продукты	0,001 0,05 0,05 0,005	Натрий ласалоцид
45.	Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	Мясо Кожа и жир Печень Почки яйца молоко		не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов

			мед		
46.	Метронидазол (metronidazole/диметридазол (dimetridazole)/ронидазол (ronidazole)/дапсон (dapsons)/клотримазол (clotrimazole)/аминитризол (aminitrizole)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	Мясо Кожа и жир Печень Почки яйца молоко мед	С 01.01. 2012	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
47.	Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, креветки	Мясо Печень Почки Жир Яйца Молоко	До 01.01. 2012 0,7 0,7 0,7 0,7 0,7	флавофосфолипид
48.	Доксициклин Doxycycline (тетрациклины)	Крупный рогатый скот	Мясо Печень Почки	0,1 0,3 0,6	
		Свиньи, домашняя птица	Мясо Кожа и жир Печень	0,1 0,3 0,3	

			Почки	0,6	
49.	Бензилпенициллин/пенетамат Benzylpenicillin/Penethamate (группа пенициллина)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)  Жир (для свиней и птицы в естественных пропорциях с кожей)  Печень  Почки	0,05  0,05  0,05  0,05	
50.	Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)  Жир  Печень  Почки  Молоко	0,05  0,05  0,05  0,05  0,004	
51.	Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)  Жир  Печень  Почки	0,05  0,05  0,05  0,05	

			Молоко	0,004	
52.	Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо Жир Печень Почки Молоко	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
53.	Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо Жир Печень Почки Молоко	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
54.	Нафциллин Nafcillin (пенициллины)	Все виды жвачных животных	Мясо Жир Печень Почки Молоко	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
55.	Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо Жир Печень Почки Молоко	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
56.	Феноксиметилпенициллин	Свиньи	Мясо	0,025	

	Phenoximethylpenicillin (группа пенициллина)		Печень	0,025	
			Почки	0,025	
	Домашняя птица	Мясо	0,025		
		Кожа и жир	0,025		
		Печень	0,025		
		Почки	0,025		

Таблица 2

Максимально допустимые уровни остатков  
антипротозойных средств

Индекс	Название препаратов	Вид сельско-хозяйственны х животных	Наименовани е продукта <5>	Максимальны е уровни остатков (мг/кг), не более	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.	Диклазурил Diclazuril	овцы кролики	мясо	0,5	как диклазурил
			печень	3,0	
			почки	2,0	
жир	1,0				
Птица (цыплята-бройлеры, индейки для откорма), свиньи	мясо	0,5			
		печень	3		
		почки	2		
Прочие виды убойных	Яйца	жир, кожа	1		
		0,002			

		животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Печень Почки Другие продукты	0,04 0,04 0,005	
2.	Имидокарб Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо Жир Печень Почки Молоко	0,3 0,05 2 1,5 0,05	как имидокарб
		Овцы	мясо Жир Печень Почки	0,3 0,05 2 1,5	
3.	Толтразурил Toltrazuril	Все виды продуктивных млекопитающих  Домашняя птица	Мясо Жир Печень Почки Мясо Кожа и жир Печень Почки	0,1 0,15 0,5 0,25 0,1 0,2 0,6 0,4	Толтразурила сульфон
4.	Никарбазин Nicarbazin	Цыплята-бройлеры	Мясо Печень	0,2 0,2	как N,N'-bis(4-нитрофе

			Почки	0,2	нил) мочевины
			Жир, кожа	0,2	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Яйца	0,1	
			Молоко	0,005	
			Печень	0,1	
			Почки	0,1	
			Другие продукты	0,025	
5.	Ампролиум Amprolium	Цыплята-бройлеры, индейки	Мясо	0,2	
			Кожа и жир	0,2	
			Печень	0,2	
			Почки	0,4	
			Яйца	1	
6.	Робенидин Robenidine	Все виды убойных животных, рыбы и птицы, кроме бройлеров, индеек и кроликов для откорма	Яйца	0,025	Робенидина гидрохлорид
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
			Кожа и жир	0,05	
			Другие продукты	0,005	
7.	Семдурамицин Semduramicin	Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят	Все виды продуктов	0,002	
8.	Наразин	Все виды убойных	Яйца	0,002	



	Narasin	животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят	Молоко Печень Другие продукты	0,001 0,05 0,005	
9.	Мадуромицин Maduramicin	Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и индеек	Все виды продуктов	0,002	
10.	Салиномицин Salinomycin	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма	Печень (за исключением кроличьей) Яйца Другие продукты	0,005 0,003 0,002	Salinomycin sodium
11.	Галофугинон Halofuginone	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, индеек и крупный рогатый скот, кроме молочного	Мясо Жир и кожа Печень Почки Яйца Молоко Другие продукты	0,01 0,025 0,03 0,03 0,006 0,001 0,003	
12.	Декоквинат Decoquinat	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят,	Все виды продуктов	0,02	

		крупный и мелкий рогатый скот, кроме молочного			
--	--	--	--	--	--

Таблица 3

Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг), не более	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.	Амитраз	Крупный рогатый скот	Жир	0,2	Сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин (2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Овцы	Жир	0,4	
			Печень	0,1	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Козы	Жир	0,2	
			Печень	0,1	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Свиньи	Кожа и жир	0,4	
			Печень	0,2	

			Почки	0,2	
		Пчелы	мед	0,2	

64. Примечание: <4> Контроль всех препаратов, включенных в Приложение 4, за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина (в мясе, печени, почках), группы пенициллина - с момента утверждения методов определения.

<5> Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе.

Приложение 5

ВЕЛИЧИНЫ  
СУТОЧНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ  
Веществ для взрослых в составе специализированных пищевых  
продуктов (СПП) и БАД к пище (Энергетическая ценность  
10000 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 (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ/сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ/сутки)
Аминокислоты				
Аминокислоты	Белки животного и растительного происхождения	Нетрадиционное сырье животного, растительного, биотехнологического, происхождения, полученное путем химического синтеза		
Незаменимые	-"	-"		
Валин	-"	-"	2,5 г	3,9 г
Изолейцин	-"	-"	2,0 г	3,1 г

Лейцин	-"	-"	4,6 г	7,3 г
Лизин	-"	-"	4,1 г	6,4 г
Метионин + цистин	-"	-"	1,8 г	2,8 г
Треонин	-"	-"	2,4 г	3,7 г
Триптофан	-"	-"	0,8 г	1,2 г
Фенилаланин + тирозин	-"	-"	4,4 г	6,9 г
Заменимые				
Аланин	-"	-"	6,6 г	10,6 г
Аргинин	-"	-"	6,1 г	9,8 г
Аспарагиновая кислота	-"	-"	12,2 г	19,5 г
Гистидин	-"	-"	2,1 г	3,4 г
Глицин	-"	-"	3,5 г	5,6 г
Глутаминовая кислота	-"	-"	13,6 г	21,8 г
Глутамин	-"	-"	0,5 г	1,0 г (в СПП для спортсменов - 5 г)
Серин	-"	-"	8,3 г	13,3 г
Таурин	-"	-"	400 мг	1.2 г
Орнитин	-"	-"	200 мг	800 мг
Пролин	-"	-"	4,5 г	7,2 г
Жирные кислоты				
Насыщенные жирные кислоты со средней длиной цепи (C8-C14)	Жиры коровьего молока, пальмовое масло и др. природные источники	-	15 г (в СПП для спортсменов)	25 г

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	-
Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), в том числе	Жиры растительного происхождения, жиры рыб и из других природных источников	Масло тыквы (Cucurbita), жир печени акулы	12 г	20 г
Семейства $\omega$ -3	Жиры растительного происхождения (льняное, соевое, горчичное, кунжутное, из семян крестоцветных овощей и др.), мышечные жиры рыб, жиры морских млекопитающих (печень акулы, трески и др.) и др. природных источников	-	2,0 г	5,0 г
Эйкозапентаеновая кислота (ЭПК)	-	-	600 мг	-
Докозагексаеновая (ДГК) кислота	-	-	700 мг	-
$\alpha$ -линоленовая	-	-	700 мг	-
Семейства $\omega$ -6	Масла растительного происхождения, включая масла орехов и из других природных источников	Масло смородины (Ribes L.), масло ослинника (Oenothera biennis), масло бурачника (Borago officinalis), биотехнологического происхождения	10 г	-
Линолевая	-	-	1 г	-
$\gamma$ -линоленовая	-	-	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 др.), акул, грудное молоко, говяжьей и свиной печени и другие	-	1 г	2 г

	природные источники			
Фитостерины				
$\beta$ -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
$\beta$ -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 cav.</i> )	100 мг	600 мг
Сквален	Масла растительные (оливковое, рисовое и др.)	Масло щирицы кровяной (амаранта) ( <i>Amaranthus cruentus</i> ); жир печени акулы, кита	0,4 г	1,5 г
Фосфолипиды (фосфатидилхолин, (лецитин), фосфатидилэтаноламин, фосфатидилсерин и др.)	Масла растительные, яйца птиц	-	7 г	15 г
Моно- и дисахариды				
Моно- и дисахариды	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% от калорийности суточного рациона)	65 г
Моносахариды				
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	1,0 (в СПП для спортсменов - 4 г)
Дисахариды <1>				
Сахароза	Сахар, фрукты, овощи и продукты, полученные на их основе	Продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)	21 г (добавленный сахар 10% 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
Многоатомные циклические спирты				
Ксилит	Овощи и фрукты	Продукт гидролиза ксиланов (древесины березы, кукурузной кочерыжки, хлопковой шелухи и др.)	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	15 г	45 г

		пшеничного крахмала		
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>Larix laricina</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
Глюкозаминогликаны	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
Полисахариды, в том числе				
Галакто- и глюкоманнаны	Входит в состав растительных слизей, нефилтрованные вина, пиво, опара 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 др.)	Топинамбур, цикорий	Лопух большой, корни ( <i>Arctium lappa</i> ), колючник бесстебельный,	2,5 г	8 г



		корни ( <i>Carlina acaulis</i> ), расторопша пятнистая, корни ( <i>Silybum marianum</i> ), одуванчик лекарственный, корень ( <i>Taraxacum officinale</i> Web.)		
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
Пищевые волокна				
Пищевые волокна			20 г	40 г
В т.ч. растворимые				
Пектин, камеди, каррагинаны, агар-агар, гуммиарабик, альгинаты, арабиногалактан и др.	Яблоки, грейпфрут, черника, калина, барбарис, водоросли морские, косточковые фруктовые деревья, крупы, зерновые, свекла и др.	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
В т.ч. нерастворимые				
Целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин и др.	Капусты, абрикосы, плоды цитрусовых, листовая зелень, яблоки, морковь и др.	Солодка голая, корень, корневища ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ), маралий корень, корневища ( <i>Rhaponticum carthamoides</i> )	20 г	40 г
Микронутриенты				
Витамины				
Витамин С	Шиповник, перец сладкий, черная смородина, облепиха, земляника, цитрусовые, 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 <sub>1</sub>	Свинина нежирная, печень, почки, крупы (пшеничная, овсяная, гречневая), хлеб (ржаной, из цельного зерна), бобовые, зеленый горошек	Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	1,5 мг	5,0 мг
Витамин В <sub>2</sub>	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 <sub>6</sub>	Печень, почки, птица, мясо, рыба, бобовые, крупы (гречневая, пшеничная, 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, пшеничная, 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 др.)	Полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные	400 мкг	600 мкг
Витамин В <sub>12</sub>	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	15 мг ТЭ	150 мг ТЭ

		пшеницы, семян тыквы ( <i>Cucurbita</i> ), расторопши пятнистой ( <i>Silybum marianum</i> ), щирицы кровяной ( <i>Amaranthus cruentus</i> )		
Витамин D	Печень трески, рыба, рыбный жир, печень, яйцо, сливочное масло	Полученный путем химического синтеза, гриб шиитаке	10 мкг (400 ME)	15 мкг (600 ME)
Витамин К	Шпинат, капуста, кабачки, растительные масла	Полученный путем химического синтеза, крапива двудомная, листья ( <i>Urtica dioica</i> )	120 мкг	360 мкг
Витаминоподобные вещества				
Каротиноиды, в том числе			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 <sub>6</sub> )	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 <sub>13</sub> )	Молоко, печень	Полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи	300 мг	900 мг
Холин	Желтки яиц, печень, молоко и др.	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
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,	1000 мг	2500 мг

		порошок рогов оленей, доломиты, кизельгур (трепел), плавники акул и др.		
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 биотехнологичным путем (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), 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 (Triticum L.)	Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное путем биотехнологического синтеза (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	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 др.),	150 мкг	300 <2> мкг

		водоросли морские <i>Ascophyllum nodosum</i> , фукус, бишофит (Bishofit), перегородки плода грецкого ореха ( <i>Juglans regia</i> )		
Селен	Зерновые, морепродукты, печень, почки, сердце, чеснок	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), пивные дрожжи, астрагал ( <i>Astragalus membranaceus</i> ), стахис клубни ( <i>Stachys</i> )	75 мкг - для мужчин 55 мкг - для женщин	150 мкг
Медь	Мясо, морепродукты, орехи, зерновые, какао, отруби	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), 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 др.)	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 др.)	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 др.)	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 др.), хвощ полевой, стебель ( <i>Equisetum arvense</i> )	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 др.)	10 мкг	30 мкг
Фтор	Морская рыба, чай	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	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 др.), 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 др.), хвоя	2,0 мг	6,0 мг
Серебро	Огурцы, тыква, арбуз	Соли органических кислот, коллоидная форма биотехнологического происхождения (дрожжи, хелатные	30 мкг	70 мкг

		аминокислотные комплексы и др.)		
Биологически активные вещества природного происхождения Минорные компоненты пищи				
Фенольные соединения				
Простые фенолы				
Арбутин	Клюква, груша, брусника	Толокнянка обыкновенная, побеги, листья ( <i>Arctostaphylos uvaursi</i> ), зимолобка 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 в том числе				
Гидроксикоричные кислоты (цикориевая, кафтаровая)	Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева	Эхинацея, цветы, корень ( <i>Echinacea purpurea</i> )	10 мг	20 мг
Гидроксикоричные кислоты (хлорогеновая,	Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева, листья	Ромашка аптечная, цветки ( <i>Matricaria recutita</i> ), одуванчик	200 мг	500 мг



неохлорогеновая, криптохлорогеновая, дикофеилхинные, феруловая, кофейная, кофеоляблочная)	артишока, семена подсолнечника, яблоки, плоды рябины обыкновенной, плоды рябины черноплодной	лекарственный, цветки, корень ( <i>Taraxacum officinale</i> ), лопух большой, листья, плод ( <i>Arctium lappa</i> ), мялисса, 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		
Галловая, п-оксибензойная, 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) Алое-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</i> L.)	0,3 мг	1 мг
Ксантоны (Мангиферин)	Манго ( <i>Mangifera indica</i> L.), Мангостин ( <i>Garcinia mangostana</i> L.)	Копеечник альпийский (сибирский) ( <i>Hedysarum alpinum</i> L.), копеечник желтеющий ( <i>Hedysarum flavescens</i> Rgl. et Schmalh.), зверобой Рошеля ( <i>Hypericum rochelii</i> Griseb. et Schenk), зверобой продырявленный ( <i>H. perforatum</i> L.), зверобой горный ( <i>H. montanum</i> L.) и др.	20 мг	50 мг
Флавононы и флавонолы				
Флавоноиды	Продукты растительного происхождения	Дикорастущие и лекарственные растения	250 мг	500 мг

<p>В т.ч. флавонолы и их гликозиды (кверцетин, кемферол, мирицетин, изорамнетин, рутин)</p>	<p>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</p>	<p>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>Bupleurum rotundifolium</i>), горец птичий (спорыш), растение (надземная часть) (<i>Polygonum aviculare</i>), клевер, лист, стебли, цветы (<i>Trifolium pratense</i>), актинидия коломикта, лист (<i>Actinidia kolomikta</i>), фисташка настоящая, лист (<i>Pistacia vera</i>)</p>	<p>30 мг (в пересчете на рутин)</p>	<p>100 мг (в пересчете на рутин)</p>
<p>В т.ч. флавоны (лютеолин, апигенин, акацетин, диосметин, байкалеин) или флавоногликозиды (витексин, изовитексин, ориентин, байкалин)</p>	<p>Лимон, апельсин, грейпфрут, рябина черноплодная, морковь, сельдерей, репа, петрушка, фасоль, красный перец, морковь, горох, тимьян, шафран</p>	<p>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 daucoides</i>), пижма обыкновенный, 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 др.</p>	<p>10 мг</p>	<p>25 мг</p>
<p>В т.ч. флаваноны (нарингенин, гесперитин, эриодиктиол или флаванон-гликозиды (нарингин, геспередин)</p>	<p>Лимон, апельсин, мандарин, грейпфрут, слива, земляника, рябина черноплодная, клюква, вишня, калина, боярышник, актинидия, жимолость, томаты, петрушка, щавель, мята</p>	<p>Зверобой, продырявленный, растение (надземная часть) (<i>Hypericum perforatum</i>), лигустикум шотландский, корневища (<i>Ligusticum scoticum</i>), курильский чай, листья, цветки (<i>Pentaphylloides fruticosa</i>), липа сердцевидная, цветки (<i>Tilia cordata</i>), коровяк</p>	<p>200 мг (в пересчете на геспередин или нарингин)</p>	<p>400 мг (в пересчете на геспередин или нарингин)</p>

		медвежье ухо, растение (надземная часть ( <i>Verbascum thapsus</i> ), расторопша пятнистая, плоды ( <i>Silybum marianum</i> ), черемуха, древесина, плоды ( <i>Padus ssiiori</i> Schneid)		
В т.ч. 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
В т.ч. 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 др.)	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>Sajanus sajan</i> ), пуэрария тумберга, цветы ( <i>Pueraria thunbergiana</i> ), хмель обыкновенный, шишки	50 мг	150 мг

		( <i>Humulus lupulus</i> ), псоралея лецинолистная, лист, семена ( <i>Psoralea corylifolia</i> )		
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, щавель, 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> ),	50 мг	150 мг (в СПП для питания)

		кола блестящая, семена ( <i>Cola nitida</i> ), полученный путем химического синтеза		спортсменов 200 мг)
Теобромин	Какао, чай	Кола заостренная, семена ( <i>Cola acuminata</i> Schott et Endl.), падуб парагвайский, ветки и листья ( <i>Ilex paraguariensis</i> A. St-Hil.), 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> )	5мг	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 procumbens</i> ), корень Фломоидес ангрениский ( <i>Phlomooides lehmanniana Adyl.</i> ), листья Мытник теневой ( <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
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 L.</i> ); дереза китайская, плоды ( <i>Lycium chinense Mill.</i> ); подсолнечник однолетний, цветки и листья ( <i>Helianthus annuus L.</i> ); эхинацея пурпурная, надземная часть ( <i>Echinacea Moench</i> )	2 г	4 г
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 cambouyana</i> )	100 мг	300 мг
Гидроксиметилбутират	Рыба, молочные продукты	-	1,5 г	3,0 г
Гумминовые кислоты	Соевый соус натуральный	Мумие	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 Только в СПП для питания спортсменов	20 г Только в СПП для питания спортсменов
Куркумин	Куркума	-	50 мг	150 мг
Лимонен	Укроп, тмин, кардамон, мята	Эфирные масла сосновых (Pinus), дягиль лекарственный, корень, плоды (Angelica archangelica), аденосма индийская, надземная часть (Adenosma indiana (Lour.) Merrill), гомалонема душистая, корневища (Homalonema aromatica Schott.), мирровое дерево, смола (Commiphora molmol 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 дрзерна риса, кукурузы, подсолнечника и др.	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 (Juglans nigra), орех маньчжурский, семена (Juglans mandshurica), гриффония простая, лист (Griffonia simplicifolia)	3 мг	15 мг
Схизандрин	Лимонник китайский, плоды, семена	Кадзура красная, плод (Kadsura coccinea), лимонник китайский, корень, листья, стебли (Schisandra chinensis (Turcz.) Baill)	500 мкг	1 мг
Фазеоламин	Фасоль белая		По доказанному	

			ингибированию альфа-амилазы	
Фикоцианины	Пищевые морские водоросли	Спирулина (Spirulina)	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 (Alnus glutinosa L, incana L.); береза повислая, кора (Betula pendula Roth)	100 мг	500 мг
Элеутерозиды	Элеутерококк колючий, корень	Элеутерококк колючий, плоды (Eleutherococcus senticosus)	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, поджелудочная железа крупного рогатого скота	Продукт биотехнологического происхождения	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	-"	-"	
Бромелайн	Ананас, папайя	Ананас, стебли (Ananas comosus Merrill)	-"	
Папаин	Папайя Киви, манго	Смоковница обыкновенная, лист (Ficus carica L.); дынное дерево (папайя), млечный сок (Carica papaya L.)	-"	
Дипептидаза		-"	-"	
Липазы	Семена бобовых, подсолнечника, крестоцветных, злаковых, морковь, папайя, цветочная пыльца	-"	По доказанной липолитической активности	
Лизоцим	Хрен деревенский, яйца	Полученный путем биотехнологического синтеза	По доказанной ферментной активности	
Микроорганизмы				
Бактерии рода Bifidobacterium, в т.ч. B. infantis, B. bifidum, B. longum, B. breve, B. adolescentis и др. с доказанными пробиотическими свойствами	Кисломолочные продукты	Продукт биотехнологического происхождения	5 x 10 <sup>8</sup> КОЕ/сут.	5 x 10 <sup>10</sup> КОЕ/сут.
Бактерии рода Lactobacillus, в т.ч. L. acidophilus, L. fermentii, L. casei, L. plantarum, L. bulgaricus и др. с доказанными	Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	-"	5 x 10 <sup>7</sup> КОЕ/сут.	5 x 10 <sup>9</sup> КОЕ/сут.

пробиотическими свойствами				
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 <sup>7</sup> КОЕ/сут.	10 <sup>9</sup> КОЕ/сут.
<i>Propionibacterium shermanii</i> в комплексе с пробиотическими и молочнокислыми микроорганизмами	Сыры, кисломолочные продукты (в комплексе с молочнокислыми микроорганизмами)	-"	10 <sup>7</sup> КОЕ/сут.	10 <sup>8</sup> КОЕ/сут.
<p>Примечание:</p> <p>Верхний допустимый уровень потребления нутриентов в составе СПП для спортсменов - вне зависимости от энергетической ценности рациона</p> <p>&lt;1&gt; - только для специализированных пищевых продуктов</p> <p>&lt;2&gt; - из морских водорослей - 1000 мкг (с учетом низкой усвояемости)</p>				

Рекомендуемые величины суточного потребления для взрослых биологически активных веществ, не содержащихся в пищевом сырье и образующихся в ходе его технологической переработки

Лактит		Полученный путем химического синтеза	2 г	1
Лактулоза	Топленое и стерилизованное молоко	Получаемая путем изомеризации лактозы	2 г	1

Приложение 6

**ПЕРЕЧЕНЬ  
РАСТЕНИЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ, МИКРООРГАНИЗМОВ, ГРИБОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ  
АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
В СОСТАВЕ БАД К ПИЩЕ**

1.1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

N п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
*	Абиссинский чай	См. Кат	-
1.	Абрус молитвенный	<i>Abrus precatorius</i> L.	Семена
2.	Авран лекарственный	<i>Gratiola officinalis</i> L.	Надземная часть
*	Адамов корень	См. Тамус обыкновенный	-
3.	Аденантера	<i>Adenantha</i> L.	Все виды, все части
*	Аденостилес ромболистный	См. Крестовник	-
4.	Адлумия грибовидная	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	Все части
*	Адонис	См. Горичвет	-
5.	Азадирахта индийская	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	Все части
6.	Азиазарум гетеротропный	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	Корни
7.	Айлант высочайший	<i>Ailanthus altissima</i>	Надземная часть
8.	Акация	<i>Acacia</i> L.	Все виды, надземная часть
9.	Аконит	<i>Aconitum</i> L.	Все виды, все части
10.	Алстония ядовитая	<i>Alstonia venenata</i> R.Br.	Кора
11.	Амми зубная	<i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (= <i>Visnaga daucoides</i> Gaertn.)	Все части
12.	Аморфофаллус Ривьера	<i>Amorphophallus rivieri</i> Durieu	Все части
13.	Анабазис	<i>Anabasis</i> L.	Все виды, побеги
14.	Анамирта коккулюсовидная	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	Все части
15.	Анхалониум Левина	<i>Anhalonium lewinii</i> Jennings	Все части
16.	Аплопаппус разнолистный	<i>Aplopappus heterophyllus</i>	Все части
*	Арабский чай	См. Кат	-

17.	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части
18.	Арека катеху	Areca catechu L.	Все части
*	Арековая пальма	См. Арека катеху	-
19.	Аризарум	Arisarum.L.	Все виды, все части
20.	Аристолохия	Aristolochia L.	Все виды, все части
21.	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
22.	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
23.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть
24.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
25.	Атеросперма мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части
26.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
27.	Багульник	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
28.	Бадьян анисовый	Illicium anisatum	Плоды
29.	Бакаутовое дерево	Guaiacum officinale L.	Все части
30.	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
31.	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
32.	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище
33.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
34.	Баранец обыкновенный	Huperzia selago L.	Все части
35.	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
36.	Барвинок	Vinca L.	Все виды, все части
37.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена

38.	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
39.	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
40.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
41.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части
42.	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
*	Белладонна	См. Красавка обыкновенная	-
43.	Белозор болотный	Parnassia palustris L.	Все части
*	Белоцветка болотная	См. Белозер болотный	-
44.	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	Все части
45.	Бересклет европейский	Euonymus europaea L.	Семена
*	Бетельная пальма	См. Арека катеху	-
46.	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части
47.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
48.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части
49.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Все части
50.	Бобовник анагировидный	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Все части
51.	Болиголов	Conium L.	Все виды, все части
*	Борец	См. Аконит	-
52.	Борония	Boronia Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
*	Бруслина	См. Бересклет европейский	-
53.	Бруцея яванская	Bucea javanica Merr.	Все части
54.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	-"-

55.	Бузульник зубчатый	<i>Ligularia dentata</i> Hara	Все части
56.	Бурасайя мадагаскарская	<i>Burasaia madagascariensis</i> DS	Все части
57.	Василистник	<i>Thalictrum</i> L.	Все виды, надземная часть
58.	Вексибия толстоплодная	<i>Vexibia pachycarpa</i> Jakovl	Все части
59.	Верблюжья колючка обыкновенная	<i>Alhagi pseudalhagi</i> Fisch.	Побеги
60.	Ветреница	<i>Anemone</i> L.	Все виды, все части
61.	Вех	<i>Cicuta</i> L.	Все виды, все части
62.	Вирола	<i>Virola</i>	Все виды, надземная часть
*	Виснага морковевидная	См. Амми зубная	-
63.	Витания снотворная	<i>Withania somnifera</i> (L.) Dunal	Все части
64.	Воаканга африканская	<i>Voacanga africana</i>	Все части
65.	Водосбор	<i>Aquilegia</i> L.	Все виды, корни
66.	Воловик лекарственный	<i>Anchusa officinalis</i> L.	Все части
67.	Волчегодник	<i>Daphne</i> sp.	Все виды, все части
68.	Воронец	<i>Actaea</i> L.	Все виды, все части
69.	Вороний глаз	<i>Paris</i> L.	Все виды, все части
70.	Вьюнок	<i>Convolvulus</i> L.	Все виды, все части
71.	Вязель	<i>Coronilla</i> L.	Все виды, корни, семена
72.	Гайлардия красивая	<i>Gaillardia pulchella</i> Foug.	Листья, цветы
73.	Гармала	<i>Peganum</i> L.	Все виды, надземная часть
*	Гваяковое дерево	См. Бакаутовое дерево	-
74.	Гельземиум	<i>Gelsemium</i> L.	Все виды, все части

75.	Гиднокарпус	Hydnocarpus Gaertn.	Все виды, семена
76.	Гидрастис	Hydrastis L.	Все виды, все части
*	Гипсолюбка	См. Качим	-
77.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	Все части
78.	Глауциум	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
79.	Гледичия обыкновенная	Gleditsia triacanthos L.	Все части
*	Гледичия трехколючковая	См. Гледичия обыкновенная	-
80.	Гомфокарпус	Gomphocarpus L.	Все виды, все части
81.	Горицвет	Adinis L.	Все виды, надземная часть
*	Горный виноград	См. Магония	-
82.	Горошек посевной	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
*	Горошек узколистный	См. Горошек посевной	-
83.	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоношения
84.	Грудника	Cida L.	Все виды, все части
*	Грыжная трава	См. Очиток	-
*	Гумай	См. Сорго аллепское	-
85.	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части
86.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
87.	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть
88.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть
89.	Делосперма	Delosperma	Все виды, надземная часть

90.	Дельфиниум	Delphinium L.	Все виды, все части
91.	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
92.	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
93.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части
94.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
*	Джонсонова трава	См. Сорого аллепское	-
95.	Джут	Corchorus L.	Все виды, семена
96.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части
97.	Дицентра	Dicentra	Все виды, все части
98.	Донник аптечный	Melilotus officinalis.	Все части
99.	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Эфирные масла всех частей
100.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части
*	Дряква аджарская	См. Цикломен аджарский	-
*	Дубовые ягоды	См. Омела	-
101.	Дубоизия	Duboisia	Все виды, надземная часть
102.	Дурман	Datura L.	Все виды, все части
103.	Дурнишник	Xanthium L.	Все виды, все части
104.	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части
105.	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части
106.	Евботриодес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
*	Желтокорень	См. Гидрастис	-
107.	Желтушник	Erysimum L.	Все виды, все части



*	Живокость	См. Дельфиниум	-
108.	Жимолость Шамиссо	<i>Lonicera. chamissoi</i>	Все части
109.	Жимолость обыкновенная	<i>Lonicera xylosteum</i>	Плоды
110.	Жимолость татарская	<i>Lonicera. tatarica</i>	Плоды
111.	Жостер	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	-
112.	Зигаденус сибирский	<i>Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray</i>	Все части
*	Зобник	См. Дурнишник	-
*	Золотая нить	См. Коптис трехлистный	-
*	Золотая печать	См. Гидрастис	-
*	Золотой дождь	См. Бобовник анагировидный	-
113.	Иберийка горькая	<i>Iberis amara L.</i>	Все части
114.	Игнация горькая	<i>Ignatia amara L.</i>	Все части
*	Иланг-иланг	См. Кананга душистая	-
115.	Иллициум	<i>Illiciaceae</i>	Все виды, семена, листья
*	Индийская лакрица	См. Абрус молитвенный	-
116.	Ипекакуана	<i>Serphaelis L.</i>	Все виды, все части
117.	Ипомея небесно-голубая	<i>Ipomea violacea</i>	Семена
118.	Каби паранская	<i>Cabi paraensis Ducke</i>	Все части
*	Кава-кава	См. Перец Кава-кава	-
119.	Кактус Пейот	<i>Lophophora williamsii</i>	Надземная часть
120.	Кактус Сан Педро	<i>Echinopsis pachanoi</i>	Надземная часть
121.	Каладиум	<i>Caladium L.</i>	Все виды, все части, кроме

			Каладиума съедобного <i>C. esculentum</i> (корневище)
122.	Калея закатеичи	<i>Calea zacatechichi</i>	Надземная часть
123.	Калужница	<i>Caltha</i> sp.	Все виды, надземная часть
124.	Кананга душистая	<i>Cananga odorata</i> Hook. f. et Thoms.	Все части
125.	Канареечник клубненосный	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
126.	Кардария крупковая	<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	Все части
127.	Кат съедобный (ката, катх)	<i>Catha edulis</i> Forsk.	Надземная часть
*	Катарантус	См. Барвинок	-
128.	Качим	<i>Gypsophila</i> L.	Все виды, все части
129.	Квилайя мыльная	<i>Quillaja saponaria</i> Molina	Все части
130.	Кендырь	<i>Apocynum</i> L.	Все виды, все части
131.	Кислица обыкновенная	<i>Oxalis acetosella</i> L.	-"-
*	Клематис	См. Ломонос	-
132.	Клен серебристый	<i>Acer saccharium</i>	Листья
133.	Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus communis</i> L.	Все части
134.	Клоповник мусорный	<i>Lepidium ruderales</i> L.	Все части
135.	Клоповник пронзеннолистный	<i>Lepidium perfoliatum</i> L.	Все части
136.	Княжик сибирский	<i>Atragene sibirica</i> L.	Все части
*	Кока	См. Кокаиновый куст	-
137.	Кокаиновый куст	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	Все виды, все части
*	Коккулюс индийский	См. Анамирта коккулюсовидная	-
138.	Кокорыш обыкновенный	<i>Aethusa Cynapium</i> L.	Все части

139.	Коллинсония анисовая	<i>Collinsonia anisata</i> Sims.	Надземная часть
140.	Колоказия	<i>Colocasia</i> L.	Все виды, все части
141.	Конопля	<i>Cannabis</i> sp.	Все виды, все части
142.	Консолида великолепная	<i>Consolida regalis</i> S.F. Gray	Плоды, семена
143.	Коптис	<i>Coptis</i> L.	Все виды, все части
144.	Копытень	<i>Asarum</i> L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
145.	Кориария	<i>Coriaria</i>	Все виды, надземная часть
146.	Коринокарпус гладкий	<i>Corynocarpus Laevigata</i> Forst.	Ядро, плод
147.	Корнулака белоцветковая	<i>Cornulaca leucantha</i> Charif et Allen	Надземная часть
148.	Косциниум продырявленный	<i>Coscinium fenestratum</i> Colebr.	Все части
*	Кочи	См. Кроссоптерикс	-
149.	Крапива шариконосная	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Надземная часть
150.	Красавка обыкновенная	<i>Atropa belladonna</i> L.	Все части
151.	Крестовник	<i>Senecio</i> L.	Все виды, надземная часть
*	Кровник	См. Авран лекарственный	-
152.	Кроссоптерикс кочияновый	<i>Crossopteryx kotschyana</i> Fenzl.	Кора
153.	Кротолария	<i>Crotalaria</i> L.	Все виды, все части
154.	Кротон слабительный	<i>Croton tiglium</i> L.	Все части
155.	Круглосемянник тонколистный	<i>Cyclopermum leptophyllum</i> Sprague	Плоды
156.	Крушина американская	<i>Rhamnus purshiana</i>	незрелые плоды, свежая кора
157.	Крушина ломкая (ольховидная)	<i>Frangula alnus</i> Mill	незрелые плоды, свежая кора

158.	Крушина слабительная	Rhamnus catharticus	незрелые плоды, свежая кора
159.	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Все части
160.	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части
161.	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части
*	Кукольван	См. Анамирта кокку люсовидная	-
162.	Купена	Polygonatum L.	Все виды, все части
163.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	Все части
164.	Лавр американский	Sassafras officinale albiom	Все части
165.	Лаконос	Phytolacca L.	Все виды, все части
166.	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части
167.	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части
168.	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части
169.	Леспедеца двуцветная	Lespedeza bicolor Turcz	Листья, кора, корневище
170.	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	Все части
171.	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	Стебли, лист
*	Лиходейка	См. Чернокорень лекарственный	-
*	Лихорадочная трава	См. Очиток	-
172.	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части
173.	Ломонос	Clematis sp.	Все виды, все части
174.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	Листья, лепестки
175.	Лофофора	Lophophora L.	Все виды, все части
176.	Лох	Elaeagnus	Все виды, надземная часть

177.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части
178.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	Все части
179.	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть
180.	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части
181.	Магония	Mahonia Nutt.	Все виды, все части
182.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Все части, кроме семян
183.	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть
184.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	Все части
185.	Маммиллярия	Mammillaria	Все виды, надземная часть
186.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части
*	Маргоза	См. Азадирахта индийская	-
187.	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
188.	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части
*	Маточные рожки	См. Спорынья	-
*	Мачек	См. Глауциум	-
189.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
190.	Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenticus	Все части
191.	Мирикария	Myricaria L.	Все виды, все части
*	Мирт болотный	См. Хамедафне прицветничковая	-
192.	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
*	Многоцвет	См. Вязель разноцветный	-

*	Могильник	См. Гармала обыкновенная	-
193.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	Все части
*	Молельные бобы	См. Абрус молитвенный	-
194.	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
195.	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
196.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
197.	Мостуеа стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть
198.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища
199.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
*	Мыльная трава	См. Мыльнянка лекарственная	-
*	Мыльный корень	См. Мыльнянка лекарственная	-
200.	Мыльнянка лекарственная	Saponaria officinalis L.	Все части
201.	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
*	Мышатник*	См. Термопис	-
202.	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней
203.	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части
204.	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	Все части
205.	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Плоды
206.	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	Эфирное масло
*	Ним	См. Азадирахта индийская	-
207.	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части
208.	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора

209.	Одостемон ползучий	<i>Odostemon aquifolium</i> Rydb.	Корни
210.	Окопник	<i>Symphytum</i> L.	Все виды, корни
211.	Олеандр	<i>Nerium</i> L.	Все виды, все части
*	Ололиуки	См. Турбина коримбоза	-
*	Ололюки	См. Турбина коримбоза	-
212.	Омежник	<i>Oenanthe</i> sp.	Все виды, все части
213.	Омела	<i>Viscum</i> L.	Все виды, все части
214.	Орикса японская	<i>Orixa japonica</i> Thunb.	Все части
215.	Осока	<i>Carex</i> L.	Все виды, все части
216.	Остролодочник	<i>Oxytropis</i> L.	Все виды, все части
217.	Оцимум священный	<i>Ocimum sanctum</i> L.	Все части
218.	Очиток	<i>Sedum</i> L.	Все виды, все части
219.	Очный цвет полевой	<i>Anagallis arvensis</i> L.	Все части
*	Пальма катеху	См. Арека катеху	-
220.	Парнолистник	<i>Zygophyllum</i> L.	Все виды, все части
221.	Паслен	<i>Solatium</i> sp.	Все виды, все части
*	Пейотл	См. Лофофора Вильямса	-
222.	Пеларгония (герань)	<i>Pelargonium</i> Willd.	Все виды, все части растения
*	Перекати поле	См. Качим метелчатый	-
*	Перелойная трава	См. Белозер болотный	-
223.	Переступень	<i>Bryonia</i> L.	Все виды, корни
224.	Перец бетель	<i>Piper betle</i> L.	Все части

*	Перец Кава-Кава	См. Перец опьяняющий	-
225.	Перец опьяняющий	<i>Piper methysticum</i> (kava-kava)	Все части
226.	Песколюб седоватый	<i>Prammogeton canescens</i> Vatke	Плоды
227.	Петалостилис лабихеевидный	<i>Petalostylis labicheoides</i> R. Br.	Надземная часть
228.	Петросимония однотычинковая	<i>Petrosimonia monandra</i> Bunge	Надземная часть
229.	Пеумус болдус	<i>Peumus boldus</i> Molina	Эфирное масло листьев
230.	Печеночница	<i>Anemone</i> sp.	Все виды, все части
231.	Пикульник	<i>Galeopsis</i> sp.	Все виды, все части
232.	Пинеллия тройчатая	<i>Pinellia ternata</i> Britenbach	Стебли
233.	Пион уклоняющийся	<i>Paeonia anomalae</i> L.	Все части
234.	Пиптадения	<i>Piptadenia</i>	Все виды, все части
235.	Пиптадения иноземная	<i>Piptadenia peregrina</i> Benth.	Кора
236.	Писцидия ярко-красная	<i>Piscidia erythrina</i> L.	Все части
*	Питури	См. Дубоизия	-
*	Плаун - баранец	См. Баранец обыкновенный	-
237.	Плевел опьяняющий	<i>Lolium temulentum</i> L.	Плоды
238.	Повилика	<i>Cuscuta</i> L.	Все виды, все части
239.	Погремок	<i>Rhinanthus</i> L.	Все виды, все части
240.	Подофил	<i>Podophyllum</i> L.	Все виды, корневища с корнями
241.	Подснежник Воронова	<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.	Все части
242.	Полынь	<i>Artemisia</i> L.	Все виды, все части
243.	Пролесник	<i>Mercurialis</i> L.	Все виды, все части



244.	Прострел	<i>Pulsatilla</i> sp.	Все виды, все части
245.	Псилокаулон непохожий	<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	Надземная часть
*	Птичий клей	См. Омела белая	-
246.	Пузырница	<i>Physochlaina</i> L.	Все виды, все части
247.	Пузырчатая головня кукурузы	<i>Ustilago maydis</i> DC.	Все части
248.	Пузырчатка вздутая	<i>Utricularia physalis</i>	Надземная часть
*	Пьяная трава	См. Термопсис	-
*	Ракитник	См. Мелкоракитник	-
249.	Рамона чистецовая	<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	Все части
250.	Раувольфия разнолистная	<i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.	Все части
*	Рвотный орех	См. Чилибуха	-
251.	Ремерия отогнутая	<i>Roemeria refracta</i> DC.	Все части
*	Репей колкий	См. Дурнишник	-
252.	Рогоглавник	<i>Ceratocephala</i> L.	Все виды, все части
253.	Рододендрон	<i>Rhododendron</i> sp.	Все виды, все части
254.	Роза гавайская	<i>Argyreia nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
*	Розмарин лесной	См. Багульник	-
255.	Рубиева многонадрезная	<i>Roubieva multifida</i> Moq.	Эфирное масло надземных частей
256.	Рута	<i>Ruta</i> L.	Все виды, все части
257.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
258.	Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	Все части
259.	Саговник завитой	<i>Cycas circinalis</i> L.	Семена

260.	Саговник поникающий	<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	Семена
261.	Саксаул	<i>Haloxylon</i> L.	Все виды, лист, стебли
262.	Самшит вечнозеленый	<i>Buxus sempervirens</i> L.	Стебель, листья
263.	Сангвинария канадская	<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	Корни
264.	Сарколобус	<i>Sarcobolus</i> R. Br.	Все виды, все части
265.	Саркоцефалус	<i>Sarcocephalus</i> Afzel.	Все виды, все части
266.	Сарсазан шишковатый	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	Листья, стебли
267.	Сассафрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees.	Все части, эфирное масло из корней и древесины
268.	Сведа вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> L.	Все части
269.	Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	Все части
270.	Сейдлиция розмариновая	<i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge	Лист, стебли
271.	Секуринага	<i>Securinega</i> L.	Все виды, побеги
272.	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	Все части
*	Сида	См. Грудника ( <i>Cida</i> L.)	-
273.	Симмондсия калифорнийская	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	Семена
274.	Синяк обыкновенный	<i>Echium vulgare</i> L.	Все части
275.	Скелетиум скрученный	<i>Sceletium tortuosum</i>	Все части
276.	Скополия	<i>Scopolia</i> L.	Все виды, все части
277.	Смодингиум острый	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	Все части
*	Собачье зелье	См. Гармала обыкновенная	-
*	Собачья петрушка	См. Кокорыш обыкновенный	-
278.	Солерос кустарниковый	<i>Salicornia fruticosa</i> L.	Лист, стебли

*	Соломонова печать	См. Купена	-
279.	Солянка южная (солянка русская)	<i>Salsola australis</i> R. Br. (= <i>S. ruthenica</i> Iljin)	Все части растения
280.	Сорго	<i>Sorghum</i> L.	Все виды, все части
*	Софора толстоплодная	См. Вексбия толстоплодная	-
281.	Спорынья	<i>Claviceps</i> sp.	Все виды, все части
282.	Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	Все части
283.	Стефания	<i>Stephania</i> L.	Все виды, клубни с корнями
284.	Стриктокардия липолистная	<i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.	Семена
285.	Строфант	<i>Strophanthus</i> DC	Все виды, все части
286.	Сферофиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.	Все части
287.	Схенокаулон лекарственный	<i>Schoenocaulon officinal</i> A.Gray	Семена
288.	Табак	<i>Nicotiana</i> L.	Все виды, все части
289.	Табернанте ибога	<i>Tabernanthe iboga</i> Baill	Все части
290.	Тамус обыкновенный	<i>Tamus communis</i> L.	Все части
291.	Таушия	<i>Tauschia</i> Schltld.	Все виды, все части
292.	Термопсис	<i>Thermopsis</i> L.	Все виды, все части
293.	Тиноспора сердцелистная	<i>Tinospora cordifolia</i> Miers	Все части
294.	Тисс	<i>Taxus</i> L.	Все виды, все части
295.	Тоддалия азиатская	<i>Toddalia asiatica</i> Lam.	Все части
296.	Токсидендрон	<i>Toxicodendron</i> L. (= <i>Rhus toxicodendron</i> var. <i>hispida</i> Engl.)	Все виды, все части
297.	Трихоцереус	<i>Trichocereus</i>	Все виды, надземная часть
298.	Тростник южный	<i>Phragmites Australia</i> Trin. ex Steud.	Корневище

299.	Турбина коримбоза	<i>Turbina corymbosa</i>	Семена
300.	Турбина щитковидная	<i>Turbina corymbosa</i> Raf.	Семена
301.	Тысячеголов	<i>Viccaria</i> sp.	Все виды, все части
302.	Унгерния Виктора	<i>Ungernia victoris</i> Vved. ex Artjushenko	Все части
303.	Унгерния Северцева	<i>Ungernia. Sewertzowii</i> (Regel) B.Fedtsch.	Все части
304.	Унона душистейшая	<i>Unona odoratissima</i> Blanco	Цветы
305.	Ферула смолоносная	<i>Ferula gummosa</i> Boiss	Семена
306.	Фибраурея красильная	<i>Fibraurea tinctoria</i> Lour.	Все части
307.	Физохляйна алайская	<i>Physochlaina alica</i> Korotk.	Корни
308.	Физохляйна восточная	<i>Physochlaina orientalis</i> G. Don f.	Корни
*	Фитолакка американская	См. Лаконос американский	-
309.	Хамедафне прицветничковая	<i>Chamaedaphne calyculata</i> Moench	Надземная часть
*	Харг	См. Гомфокарпус	-
*	Хвойник Хвоцевой	См. Эфедра	-
310.	Хеймия иволистная	<i>Heimia salicifolia</i>	Надземная часть
*	Хеквирити	См. Абрус молитвенный	-
311.	Хинное дерево	<i>Cinchona succirubra</i> Pavon.	Кора
312.	Хохлатка	<i>Corydalis</i> sp.	Все виды, все части
*	Хохоба	См. Симмондсия калифорнийская	-
313.	Хренное дерево	<i>Moringa oleifera</i> Lam.	Все части
314.	Хуннеманния дымянколистная	<i>Hunnemannia fumariaefolia</i> Sweet	Все части
315.	Цельнолистник	<i>Haplophyllum</i>	Все виды, все части

316.	Цефалантус западный	<i>Cephalanthus occidentalis</i> L.	Надземная часть
317.	Цикламен	<i>Cyclamen</i> L.	Все виды, все части
*	Цикута	См. Вех	-
318.	Цимбопогон Винтера	<i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt.	Эфирные масла всех частей
319.	Цирия Смита	<i>Zieria smithii</i> Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
*	Чаульмугра	См. Гиднокарпус	-
*	Чахоточная трава	См. Вязель разноцветный	-
320.	Чемерица	<i>Veratrum</i> sp.	Все виды, все части
321.	Чернокорень лекарственный	<i>Cynoglossum officinalis</i> L.	Все части
322.	Чилибуха	<i>Strychnos</i> L.	Все виды, семена
323.	Чина	<i>Lathyrus</i> sp.	Все виды, все части
324.	Чистец болотный	<i>Stachys palustris</i> L.	Все части
325.	Чистец шероховатый	<i>Stachys aspera</i> Michx.	Надземная часть
326.	Чистотел	<i>Chelidonium</i> L.	Все виды, надземная часть
*	Чистяк весенний	См. Чистяк калужнецелистный	-
327.	Чистяк калужнецелистный	<i>Ficaria calthifolia</i> Reichenb., <i>F. verna</i> Huds.	Все части
328.	Шалфей предсказательный	<i>Salvia divinorum</i>	Листья
329.	Шангиния ягодная	<i>Schanginia baccata</i> Moq.	Лист, побеги
330.	Эвodia мелиелистная	<i>Evodia meliefolia</i> Benth.	Все части
331.	Эвodia простая	<i>Evodia simplex</i> Cordem.	Все части
332.	Эцефалартос Баркнера	<i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. et Miq.	Все части
333.	Эритрофлеум	<i>Eriophyllum</i>	Все виды, кора

334.	Эфедра	<i>Ephedra</i> sp.	Все виды, все части
335.	Эхинопсис	<i>Echinopsis</i> L.	Все виды, надземная часть
336.	Якорцы	<i>Tribulus</i> L.	Все виды, все части
337.	Ялапа настоящая	<i>Ipomoea purga</i> (Wend.) Hayne	Все части
338.	Ясенец белый	<i>Dictamnus albus</i> L.	Листья, плоды
339.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmata</i> (Lam.) Miers. (= <i>Jatrorrhiza columba</i> (Roxb.) Miers.)	Все части
340.	Аир злаковый	<i>Acorus gramineus</i> Soland. (= <i>A. pusillus</i> Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
341.	Бинерция округлокрылая	<i>Bienertia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
342.	Бассия холодная	<i>Bassia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
343.	Буниум персидский	<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Все части растения
344.	Буниум цилиндрический	<i>Bunium cylindricum</i> Drude	Надземная часть и эфирное масло из него
345.	Гимнокалициум	<i>Gymnocalycium</i>	Надземная часть
346.	Двуклесточник тростниковый	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
347.	Ежовник членистый	<i>Anabasis articulata</i>	Надземная часть
348.	Колюченосник Зибторпа	<i>Echinophoria sibthorpiana</i> Huss	Надземная часть
349.	Колоцинт	<i>Citrullus colocynthis</i> Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
350.	Корифанта мелкодолячатая	<i>Coryphantha micromeris</i> Lem.	Все растение
351.	Лебеда монетная	<i>Artriplex nummularia</i> Lindl.	Надземная часть
352.	Многоколосник морщинистый	<i>Agastache rugosa</i> O.Kuntze	Эфирное масло
353.	Мосла двупыльниковая	<i>Mosla dianthera</i> L.	Эфирное масло
354.	Орлайя морковная	<i>Orlaya daucoides</i>	Плоды (эфирное масло)

355.	Ортодон азароновый	Orthodon asaroniferum	Надземная часть
------	--------------------	-----------------------	-----------------

-----

"\*" - синонимы русских названий лекарственных растений.

1.2. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	<i>Aralia elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Aralia mandshurica</i> Rupr. et Maxim.	Все части
2	Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	Кора
3	Валериана	<i>Valeriana</i> L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba</i> L.	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, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	<i>Oplopanax elatus</i> Nakai = <i>Echinopanax elatus</i> Nakai	Все части
9	Зверобой	<i>Hypericum</i> L.	Все виды, все части
10	Иглица шиповатая	<i>Ruscus aculeatus</i> (Butcher's Broom)	Все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части
12	Лимонник китайский	<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.	Все части
13	Муира пуама	<i>Muirea puama</i> ( <i>Liriosma jvata</i> )	Все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуя	<i>Tabebuia heptaphylla</i>	Кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	<i>Rhodiola rosea</i> L.	Все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	<i>Turnera Diffusa</i>	Все части

17	Элеутерококк колючий, Свободнаягодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	Листья



1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами риска прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и 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.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело; Скорпион (*Scorpio* L.), все тело; Шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и парашитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Представители родов и видов бактерий, в составе которых распространены штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов *Bacillus* (в том числе *B. polymyxa*, *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;

- бесспорные микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*.

1.8. 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 несъедобным, в соответствии с законодательством.

ФОРМЫ ВИТАМИНОВ,  
ВИТАМИНОПОДОБНЫХ ВЕЩЕСТВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ  
ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БАД К ПИЩЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ

Наименование	Форма
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин;
Каротиноиды	
$\beta$ -каротин	бета-каротин;
Ликопин	ликопин;
Лютеин	лютеин и его эфиры
Зеаксантин	зеаксантин
Астаксантин	астаксантин
Витамин D	D <sub>2</sub> (эргокальциферол); D <sub>3</sub> (холекальциферол)
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
Витамин B <sub>1</sub>	Тиамин гидрохлорид, тиамин бромид, тиамин мононитрат, тиаминмонофосфат хлорид, тиамин дифосфат (пирофосфат) хлорид (тиамин пирофосфат хлорид)
Витамин B <sub>2</sub>	Рибофлавин; флавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат);
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли, гексаникотинат инозитола
Витамин B <sub>6</sub>	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5'-фосфат; пиридоксаль, пиридоксаль-5'-фосфат; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксин дипальмитат

Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол, пантетин
Витамин В <sub>12</sub>	Цианкобаламин; гидроксикобаламин; метилкобаламин, 5'-дезоксиаденозилкобаламин
Фолат	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
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)
Витамин К	К <sub>1</sub> (филлохинон, фитоменадион); К <sub>2</sub> (менахинон)
Биотин	D-биотин;
Холин	Холинхлорид, холинцитрат, холинбитартрат;
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина тартрат, L-карнитина гидрохлорид, ацетил-L-карнитин
Коэнзим Q10	Убихинон
Липоевая кислота	$\alpha$ -Липоевая кислота
Метилметионинсульфоний	Метилметионинсульфония хлорид
Оротовая кислота	Оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция
Парааминобензойная кислота	Парааминобензойная кислота
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
Натрий	Натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты
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
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)
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
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)
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди L-аспартат; меди бисглицинат; меди лизиновый комплекс, меди (II) оксид, аминокислотные комплексы меди
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
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)
Йод	Калия йодид, калия йодат, натрия йодид, натрия йодат; йодказеин
Селен	Натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, селенистая кислота, 1-селенометионин; обогащенные селеном дрожжи ( <i>Saccharomyces</i> ); 9-фенил-симм-октагидроселеноксантен; бис,1,3,- диметилпиразолил)-4-селенид
Молибден	Аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI); калия молибдат (VI)
Хром	хрома (III) хлорид, хрома (III) лактат 3-водный, хрома нитрат, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома
Фтор	калия фторид, кальция фторид, натрия фторид; натрия монофторфосфат
Бор	Борная кислота, натрия борат
Кремний	Кремния диоксид; орто-кремниевая кислота, стабилизированная холином; кремниевая кислота (в форме геля)

Кобальт	Кобальта (II) ацетат, кобальта (II) аспарагинат, кобальт серноокислый 7-водный (сульфат кобальта), хелатные комплексы кобальта, кобальт углекислый основной водный
Ванадий	натрия метаванадат 2-водный, БИС (L-малато)оксованадий (IV), ванадия сульфат, ванадия аспартат, ванадия глицинат, ванадия цитрат, ванадиевоокислый аммоний, ванадия аминокхелат, хелатные комплексы ванадия
Серебро	Коллоидное серебро, хелатные комплексы серебра

Приложение N 8

ФОРМЫ ВИТАМИНОВ,  
 ВИТАМИНОПОДОБНЫХ ВЕЩЕСТВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ  
 ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОБОГАЩЕННЫХ ПИЩЕВЫХ  
 ПРОДУКТОВ ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ  
 ПРОДУКТОВ, ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО  
 ВОЗРАСТА И БАД К ПИЩЕ

Наименование	Форма
Витамины	
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
Витамин D	D <sub>2</sub> (эргокальциферол); D <sub>3</sub> (холекальциферол)
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
Витамин B <sub>1</sub>	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид, тиамин мононитрат
Витамин B <sub>2</sub>	Рибофлавин; флавиномононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин B <sub>6</sub>	Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксиндипальмитат

Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В <sub>12</sub>	Цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 889	
Биотин	D-биотин
Минеральные соли	
Кальций	Кальций углекислый (кальция карбонат); кальция хлорид; кальциевые соли лимонной кислоты; кальция глюконат, кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция сульфат; кальция оксид; кальция гидроксид; кальция цитрат-малат; кальция малат
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
Калий	Калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
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
Цинк	Цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Фтор <1>	Фторид калия, фторид натрия
Примечание: <1> Для обогащения соли.	

ФОРМЫ ВИТАМИНОВ  
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА И БАД К ПИЩЕ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 1,5 ДО 3 ЛЕТ

Микронутриенты	Форма
Витамины	
витамин А	Ретинолацетат, ретинолпальмитат, бета-каротин
витамин D	D <sub>2</sub> эргокальциферол, D <sub>3</sub> холекальциферол
витамин E	D-альфа токоферол, DL-альфа токоферол, D-альфа-токоферол ацетат, DL-альфа-токоферол ацетат
витамин B <sub>1</sub>	Тиамин гидрохлорид, тиамин бромид, тиамин мононитрат, тиамин хлорид
витамин B <sub>2</sub>	Рибофлавин, рибофлавин-5-фосфат, натрий
витамин PP (ниацин)	Никотинамид, никотиновая кислота
витамин B <sub>6</sub>	Пиридоксин гидрохлорид, пиридоксин-5-фосфат, пиридоксин дипальмитат
пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция, D-пантотенат натрия, декспантенол
витамин B <sub>12</sub>	Цианкобаламин, гидроксокобаламин
фолиевая кислота B <sub>c</sub>	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота
витамин C	L-аскорбиновая кислота, L-аскорбат натрия, L-аскорбат кальция, 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат), аскорбат калия
витамин K	Филлохинон (фитоменадион)
биотин	D-биотин
холин	Холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат

инозит	Препарат инозита
карнитин	L-карнитин, L-карнитина хлоргидрат, L-карнитина-L-тарtrat
Минеральные вещества	
кальций	Карбонат кальция, цитраты кальция, глюконат кальция, глицерофосфат кальция, лактат кальция, кальциевая соль ортофосфорной кислоты, хлорид кальция
Натрий <1>	Цитрат натрия, хлорид натрия, глюконат натрия, бикарбонат натрия, карбонат натрия, лактат натрия, натриевые соли ортофосфорной кислоты, гидроксид натрия
магний	Карбонат магния, хлорид магния, глюконат магния, магниевые соли ортофосфорной кислоты, сульфат магния, лактат магния, цитрат магния, оксид магния, гидроксид магния
Калий <1>	Цитраты калия, лактат калия, калий фосфорнокислый двузамещенный, карбонат калия, бикарбонат калия, хлорид калия, глюконат калия, гидроксид калия
железо	Глюконат железа (II), лактат железа (II), фумарат железа (II), дифосфат (пирофосфат) железа (II), элементарное железо, цитрат железа, сульфат железа
медь	Карбонат меди, цитрат меди, глюконат меди, сульфат меди
цинк	Ацетат цинка, сульфат цинка, хлорид цинка, лактат цинка, цитрат цинка, глюконат цинка, оксид цинка
марганец	Карбонат марганца, хлорид марганца, цитрат марганца, глюконат марганца, сульфат марганца
йод <1>	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодказеин <2>
селен <1>	Селенит натрия <3>, селенат натрия <3>
<p>Примечания:</p> <p>&lt;1&gt; Кроме БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет.</p> <p>&lt;2&gt; Для обогащения молока, предназначенного для питания детей старше двух лет.</p> <p>&lt;3&gt; При производстве сухих и жидких адаптированных и частично адаптированных молочных смесей и продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания, предназначенных для вскармливания детей первого года жизни и обогащения сухих и жидких молочных, молокосодержащих и молочных составных напитков для питания детей раннего возраста.</p>	



ВИДЫ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БАД  
К ПИЩЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 14 ЛЕТ И ДЕТСКИХ ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ  
(ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

N	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья
1	Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae	плоды аниса (Anisi fructus)
2	Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvaceae	корни алтея (Althaeae radix)
3	Бузина черная	Sambucus nigra L. сем. Sambucaceae	Цветки бузины (Sambuci flos)
4	Береза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
5	Береза повислая	Betula pendula	то же
6	Гибискус	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	Цветки Гибискуса (Hibisci flos)
7	Красная мальва	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	то же
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	то же

17	Мелисса	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
18	Мята лимонная	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	то же
19	Мята перечная	Mentha piperita сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
20	Облепиха	Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hippophaes folium)
21	Подорожник большой	Plantago major L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
22	Подорожник средний	Plantago media L. сем. Plantaginaceae	то же
23	Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolate L. сем. Plantaginaceae	то же
24	Подорожник блошный	Plantago psyllium L. сем. Plantaginaceae	Шелуха семян (Plantaginis tunica semen)
25	Померанец горький	Citrus aurantium сем. Rutaceae	Померанца корка
26	Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. сем. Compositae (syn. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
27	Черная смородина	Ribes nigrum L. сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribi nigri folium)
28	Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
29	Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	то же
30	Тимьян ползучий	то же	то же
31	Тмин обыкновенный	Carum carvi, сем. Umbellifere	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
32	Фенхель обыкновенный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
33	Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	то же
34	Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
35	Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)
36	Брусника	Vaccinium vitis idaea L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)

ФОРМЫ ВИТАМИНОВ,  
ВИТАМИНОПОДОБНЫХ ВЕЩЕСТВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ  
ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 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
Витамины	
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
Каротиноиды	
β-каротин	бета-каротин
Ликопин	ликопин
Лютеин	лютеин и его эфиры
Зеаксантин	зеаксантин
Астаксантин	астаксантин
Витамин D	D <sub>2</sub> (эргокальциферол); D <sub>3</sub> (холекальциферол)
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
Витамин B <sub>1</sub>	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид, тиамин мононитрат
Витамин B <sub>2</sub>	Рибофлавин; флавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли

Витамин В <sub>6</sub>	Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксиндипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В <sub>12</sub>	Цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Витамин К	К <sub>1</sub> (филлохинон, фитоменадион); К <sub>2</sub> (менахинон)
Биотин	D-биотин
Холин	Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил-L-карнитин; L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат
Коэнзим Q10	Убихинон
Липоевая кислота	$\alpha$ -Липоевая кислота
Метилметионинсульфоний (витамин U)	Метилметионинсульфония хлорид
Оротовая кислота	Оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция
Парааминобензойная кислота	Парааминобензойная кислота
Минеральные вещества	
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
Натрий <1>	Натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты
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
Калий	Калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
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
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди лизиновый комплекс, аминокислотные комплексы меди
Марганец (II)	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат; марганца глицерофосфат; аминокислотные комплексы марганца
Селен <2>	Натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, обогащенные селеном дрожжи ( <i>Saccharomyces</i> ), L-селенметионин
Хром	хрома (III) хлорид, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома
Молибден	Аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI)
Цинк	Цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Примечание: <1> Только для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов; <2> Для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов и специализированных пищевых продуктов диетического (лечебного) назначения в составе сухих и жидких смесей (в том числе для энтерального питания).	