

Министерство здравоохранения Республики Беларусь

Республиканские санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы

Санитарные правила и нормы 11 63 РБ 98

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Минск – 2005

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Беларусь  
2005 №

Санитарные правила и нормы 11 63 РБ 98

«ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

ГЛАВА 1  
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие Санитарные правила и нормы (далее – Санитарные правила) устанавливают гигиенические нормативы качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, блюд для человека, а также требования по соблюдению указанных нормативов при операциях с пищей.

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.3. Требования настоящих Санитарных правил применяются в отношении пищи при ее разработке и постановке на производство, а также на всех этапах операций с ней.

1.4. Санитарные правила предназначены для органов и учреждений государственного санитарного надзора Республики Беларусь, ведомственного санитарно-эпидемиологического надзора, исполнительных и распорядительных органов власти, юридических и физических лиц, осуществляющих операции с пищей, для организаций, действующих в сфере обязательной сертификации пищи, а также для других органов, уполномоченных для осуществления государственного контроля за пищей.

1.5. Гигиенические требования к веществам, материалам, в том числе вспомогательным и упаковочным, и изделиям из них, контактирующим с пищей, устанавливаются специальными санитарными правилами и нормами.

## ГЛАВА 2 НОРИАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.2. Закон Республики Беларусь «О здравоохранении».

2.3. Закон Республики Беларусь «О радиационной безопасности населения».

2.4. Кодекс Республики Беларусь «Об административных правонарушениях».

2.5. Постановление Кабинета Министров №36 от 30.08.94г «Об утверждении положения об осуществлении государственного санитарного надзора в Республике Беларусь».

2.6. «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (Перечень)» ГН 7-68 РБ 98.

2.7. «Классификатор санитарно-гигиенических эпидемиологических нормативов и методических документов» 11-6-3 РБ 98.

2.8. «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению» СанПиН 13-10 РБ 2002.

2.9. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания №1121-73 от 18.09.73г.

2.10. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.83г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР.

2.11. СанПиН 15-6/44 «Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условий обеззараживания ее от личинок, дифиллгической экспертизе рыбы и условий обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов».

2.12. Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых добавках и питьевой воде (РДУ-99) ГН 10-117-99.

2.13. Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции. Согласована с Министерством здравоохранения СССР 22.12.88г.

2.14. Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и морская). Согласована с Министерством здравоохранения СССР 22.12.88г.

2.15. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Госагропром, М., 1988г.

2.16. Методические указания по прядку разработки, согласования, утверждения санитарно-гигиенических, эпидемиологических нормативных и методических документов. МУ РБ 11-6-5-98.

2.17. Временный региональный норматив «Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения для населения Белорусской ССР». №3-14567 от 7.04.89г.

### ГЛАВА 3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящих Санитарных правилах применяются следующие основные термины и определения:

3.1. Пища – продовольственное сырье, пищевой продукт или блюдо.

3.2. Продовольственное сырье – вещества растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения, воды, используемые для производства пищевого продукта или пригодные к употреблению в естественном виде.

3.3. Пищевой продукт (продукция) - продукт (продукция) растительного, животного, минерального или биосинтетического происхождения, предназначенный для употребления в пищу человеком как в натуральном, так и в переработанном виде.

К пищевым продуктам относят также напитки, жевательную резинку и другие вещества, применяемые при изготовлении, подготовке и переработке пищевых продуктов.

3.4. Блюдо – изделие, потребляемое для питания, после операций над ним.

3.5. Пищевая добавка – химическое или природное вещество, не применяемое в чистом виде как пищевой продукт, или типичный ингредиент пищи, которое преднамеренно вводится в пищевой продукт при его обработке, переработке, производстве, хранении или транспортировании (независимо от его питательной ценности) как дополнительный компонент, оказывающий прямое или косвенное воздействие на характеристики пищевого продукта.

3.6. Биологически активные добавки к пище – используемые в качестве профилактических (нутрицевтики) или вспомогательных лечебных (парафармацевтики) средств, концентраты природных или идентичных природным биологически активных веществ, полученные из растительного, животного или минерального сырья, а также химическими или биотехнологическими способами, вырабатываемых в виде экстрактов, настоев, бальзамов, изолятов, порошков, сухих и жидких экстрактов, концентратов, сиропов, таблеток, капсул и других форм.

3.7. Материалы, контактирующие с пищей – упаковочные,

вспомогательные материалы и изделия из них, контактирующие с пищей в процессе операций с ней и применяемые с целью защиты пищи от внешних воздействий.

3.8. Специализированная пища – предназначена для удовлетворения специфических потребностей организма человека, находящегося в особых физических условиях или физиологических состояниях.

3.9. Продукты детского питания - специализированная пища, отвечающая физиологическим особенностям детского организма до 3-х летнего возраста.

3.10. Диетические продукты - специализированная пища, имеющая определенные физико-химические свойства и предназначенная для лечебного и профилактического питания.

3.11. Операции с пищей – выращивание, лов, сбор, производство пищи в целях сбыта, переработка, приготовление, упаковка, хранение погрузка, транспортировка, разгрузка, экспорт, импорт, продажа или иная передача (гуманитарная помощь, дарение и т.п.) пищи.

3.12. Безопасность пищи – соответствие санитарно-гигиеническим нормативам, ветеринарным и фито-санитарным правилам, соблюдение которых обеспечивает отсутствие влияния, опасного для жизни и вредного для здоровья людей нынешнего и будущих поколений.

3.13. Обоснование безопасности пищи – деятельность разработчика новой пищи, производителя пищи по установлению ее свойств и характеристик, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья человека, по организации разработки гигиенических нормативов качества и безопасности, а также требований по их обеспечению на этапах операций с пищей.

3.14. Качество пищи – совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность удовлетворять физиологические потребности человека и обеспечивают безопасность пищи для его жизни и здоровья.

3.15. Удостоверение о качестве – документ, в котором изготовитель подтверждает происхождение пищи и ее соответствие требованиям технических нормативных правовых актов.

3.16. Пищевая ценность – комплекс свойств пищи, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах.

3.17. Потребительские свойства пищи - свойства пищи, обеспечивающие физиологические потребности человека, а также соответствующие целям, для которых данный вид пищи предназначен и обычно используется.

3.18. Биологическая ценность – показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава

потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

3.19. Биологическая эффективность – показатель качества жировых компонентов пищи, отражающих содержание в ней полиненасыщенных жирных кислот.

3.20. Энергетическая ценность – количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ пищи для обеспечения его физиологических функций.

3.21. Реализация – продажа, поставка, передача потребителю пищи на определенных условиях.

3.22. Производитель пищи – юридическое или физическое лицо, изготавливающие пищу для реализации потребителю или для использования ее как составной части для изготовления другого вида пищи.

3.23. Продавец пищи – юридическое или физическое лицо, реализующие пищу потребителю, производителю или другому продавцу.

3.24. Потребитель пищи – гражданин, имеющий намерение приобрести или заказать, либо приобретающий, заказывающий или использующий пищу для личных нужд.

3.25. Партия – совокупность единиц пищи, произведенной и упакованной в практически идентичных условиях. Партия определяется в каждом случае производителем или экспертами уполномоченных органов.

3.26. Загрязняющее вещество – присутствующее в пище вещество, которое представляет опасность для здоровья человека или изменяет ее органолептические показатели.

3.27. Пища, не соответствующая требованиям – пища, не соответствующая требованиям безопасности и качества, фальсифицированная или испорченная в процессе операций с ней.

3.28. Фальсификация пищи – умышленное изготовление продовольственного сырья и пищевых продуктов, блюд с заведомо измененными свойствами и характеристиками, не соответствующих своему названию и этикетке; изменение состава путем добавления неразрешенных пищевых добавок, продовольственного сырья или иных компонентов; умышленное введение веществ с целью сокрытия пороков пищевых продуктов, возникших при нарушении условий их производства, хранения и реализации или для завышения оценки пищевой ценности.

3.29. Дата изготовления – дата, проставляемая производителем и фиксирующая начало соответствия пищи установленным требованиям.

3.30. Дата упаковывания – дата размещения пищи в упаковку (тару), в которой он будет предложен к реализации.

3.31. Срок годности – период, по истечении которого пища считается непригодной для реализации населению.

Срок годности устанавливает производитель пищи с указанием

условий хранения. Производитель, устанавливая срок годности, обязан гарантировать при соблюдении условий хранения соответствие пищи требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей.

По истечении срока годности пища не должна предлагаться потребителю и может приниматься производителем от продавцов для переработки на пищевые цели, для технической утилизации, а также использоваться на корм животным или уничтожаться в соответствии с установленным законодательством Республики Беларусь порядком.

3.32. Срок хранения – период, в течение которого пища при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в технических нормативных правовых актах и (или) договоре купли-продажи.

По истечении срока хранения пища пригодна для потребления. Однако ее потребительские свойства (потребительская стоимость) могут снижаться.

3.33. Этикетка – любая графическая и описательная характеристика пищи и ее изготовителя определенной формы, размеров и материала, прикрепляемая к единице товара, или нанесенная непосредственно на упаковку.

3.34. Этикетирование – снабжение упаковок пищевых продуктов, пищевых и биологически активных добавок, продовольственного сырья, блюд этикетками или другим письменным, печатным и графическим материалом.

3.35. Государственная гигиеническая регламентация – определение порядка производства и применения продуктов, веществ, материалов на основе результатов проведенных токсиколого-гигиенических исследований или научного анализа имеющейся в достаточном объеме информации, включая разрешение, ограничение или запрещение производства и применения, установление предельно допустимого уровня содержания, воздействия вредных веществ, факторов в различных объектах окружающей среды и методов контроля с целью предотвращения неблагоприятного влияния их на здоровье человека.

3.36. Государственная гигиеническая регистрация – система учета продукции, производимой в Республике Беларусь или поступившей из-за ее пределов, реализуемой и применяемой в народном хозяйстве и в быту, которая на основании экспертной оценки документации и лабораторных исследований признана соответствующей требованиям гигиенической безопасности, установленным техническими нормативными правовыми актами (СН, СП, СанПиН, ГОСТ, СТБ, РДУ, ТУ и др.).

3.37. Сертификация – деятельность соответствующих органов и субъектов хозяйствования по подтверждению соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов требованиям,

установленным техническими нормативными правовыми актами в области стандартизации.

3.38. Сертификат соответствия – документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицируемой продукции требованиям технических нормативных правовых актов в области стандартизации.

## ГЛАВА 4 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Состав и свойства пищи, характеризующие ее качество и безопасность для человека, определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также по показателям пищевой ценности продукции.

4.2. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться при разработке технических нормативных правовых актов, регламентирующих вопросы операций с пищей.

Проекты технических нормативных правовых актов должны быть согласованы с Министерством здравоохранения Республики Беларусь

4.3. При разработке новых видов пищевых продуктов, продовольственного сырья, блюд, материалов, контактирующих с ними, и их усовершенствовании, а также при разработке (изменении) технологических процессов, обеспечивается обоснование безопасности, срока годности (хранения) и показателей качества и безопасности продукции, требований по их соблюдению на этапах операций, а также методов контроля.

4.4. Разработчик новой пищи и (или) ее производитель обязаны включать в технические нормативные правовые акты показатели ее потребительских свойств и безопасности, гигиенические нормативы, требования по обеспечению указанных нормативов в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации пищи, а также требования к ее упаковке и маркировке, сроки годности (хранения) и методы контроля качества и безопасности.

4.4.1. Производство пищи осуществляется в соответствии с техническими нормативными правовыми актами, должно отвечать требованиям правил и норм в области обеспечения качества и безопасности и подтверждаться производителем документом, удостоверяющим качество и безопасность.

4.4.2. Не требуется выдача удостоверений о качестве на реализуемые в организациях общественного питания блюда, пищевые продукты,

изготовленные в этих организациях.

4.5. Постановка на производство новой пищи, производство продукции, не являющейся новой, но впервые осваиваемой на предприятии, допускается только при получении изготовителем продукции гигиенического заключения и (или) удостоверения о государственной гигиенической регистрации, выдаваемых учреждениями Министерства здравоохранения Республики Беларусь о соответствии ее качества и безопасности требованиям, установленным Санитарными правилами.

4.6. Ввозимая на территорию Республики Беларусь пища должна отвечать требованиям настоящих Санитарных правил и действующего законодательства Республики Беларусь.

4.6.1. Показатели и их гигиенические нормативы, которым соответствует предполагаемый к ввозу вид пищи и которым должна соответствовать ввозимая в страну партия (партии) продукции, устанавливаются при проведении государственной гигиенической регистрации.

4.6.2. Юридические и физические лица, осуществляющие закупку и поставку импортируемой пищи, обязаны получить удостоверение о государственной гигиенической регистрации в Министерстве здравоохранения Республики Беларусь.

4.7. Юридические и физические лица, осуществляющие операции с пищей, обязаны организовать и проводить мероприятия, направленные на соблюдение гигиенических нормативов ее качества и безопасности.

4.8. Упаковка пищи должна обеспечивать сохранение ее качества и безопасности на всех этапах операций с ней.

4.9. Производитель пищи должен выпускать ее маркированной в соответствии с законодательством Республики Беларусь и требованиям настоящих Санитарных правил, технических нормативных правовых актов.

4.9.1. Упакованная пища, включая биологически активные добавки и пищевые добавки, должна иметь этикетки (листки-вкладыши), на которых на русском или белорусском языке указывается:

наименование и вид пищи;

область применения (для специализированных продуктов детского, лечебного и диетического питания, пищевых добавок);

наименование производителя и его юридический адрес (для импортной пищи – страна происхождения и наименование фирмы-производителя);

масса нетто или объем;

наименование входящих в состав пищи ингредиентов, включая пищевые добавки;

пищевая ценность (калорийность, белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);

условия хранения (для пищи, имеющей ограниченные сроки годности или требующей специального хранения);

срок годности (хранения) и дата изготовления;

способ приготовления (для концентратов и специализированных продуктов детского, лечебного и диетического питания и другой пищи, требующей рекомендаций потребителю по приготовлению);

рекомендации по использованию специализированных продуктов детского, лечебного и диетического питания, а также к применению пищевых добавок и биологически активных добавок к пище; при необходимости противопоказания к их использованию.

4.9.2. Использование терминов «диетический», «лечебный» или их эквивалентов в названиях пищи, в маркировке на потребительской упаковке и в рекламных листах вкладышах запрещается без специального разрешения Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

4.10. При хранении и транспортировке пищи должны выполняться мероприятия, направленные на соблюдение требований Санитарных правил и норм и технических нормативных правовых актов к ее качеству и безопасности.

4.11. Не допускается реализация пищевых продуктов, продовольственного сырья, блюд и материалов, контактирующих с ними:

не соответствующих санитарным правилам и нормам в области обеспечения качества и безопасности;

без документов, удостоверяющих качество и безопасность;

с истекшим сроком годности;

при отсутствии надлежащих условий реализации (хранения);

подлежащих этикетированию без этикетки (листка-вкладыша), а также пищи, маркировка или этикетка которой не содержит сведений, предусмотренных настоящими Санитарными правилами;

идентифицировать которые не представляется возможным.

4.12. Производство, ввоз в страну, хранение, транспортировка и реализация населению пищи, не соответствующей гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами, запрещается.

4.13. Пища, качество и безопасность которой не соответствуют гигиеническим нормативам, изымается из операций по постановлению органов, осуществляющих государственный надзор, не подлежит реализации по целевому назначению и должна быть использована в иных целях, утилизирована или уничтожена.

4.13.1. Обоснование возможных способов и условий использования, утилизации или уничтожения пищи проводится ее владельцем по

согласованию с органами, вынесшими постановление об их изъятии, а в отношении продукции, признанной непригодной для пищевых целей – с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы республики Беларусь (по продукции животноводства, кроме того, и с органами ветеринарного надзора).

4.13.2. Использование, утилизация или уничтожение изъятой пищи осуществляется ее владельцем или лицом, которому владелец передает по договору право на выполнение этих работ.

4.13.3. Изъятая пища до ее использования, утилизации или уничтожения подлежит хранению в отдельном помещении (резервуаре), на особом учет, с точным указанием количества, способов и условий использования, утилизации или уничтожения.

Ответственность за сохранность такой продукции несет ее владелец.

4.13.4. Продовольственное сырье, пищевые продукты, блюда, подлежащие уничтожению, должны быть подвергнуты денатурации, способы, сроки и условия проведения которой определяются в каждом конкретном случае их владельцем по согласованию с органами государственного надзора.

4.13.5. Владелец пищи представляет в органы, вынесшие постановления об изъятии, акт об ее использовании, утилизации или уничтожении, а в органы государственного ветеринарного надзора – и о передаче пищи на корм животным.

4.13.6. Органы, вынесшие постановление об изъятии из обращения пищи, осуществляют контроль за ее использованием, утилизацией или уничтожением.

4.14. За соответствием качества пищи гигиеническим нормативам должен осуществляться производственный Контроль, государственный и ведомственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.14.1. Порядок проведения производственного контроля определяется производителем, в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов, по согласованию с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

4.14.2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевой продукции осуществляют учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

4.14.3. Для проведения лабораторных исследований (измерений) качества и безопасности пищи допускаются метрологически аттестованные методики, утвержденные или допущенные к применению Госстандартом или Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

## ГЛАВА 5 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЦЦИ

5.1. Качество, безопасность пищи и способность ее удовлетворять физиологические потребности человека определяются соответствием ее гигиеническим нормативам, установленным Санитарными правилами.

5.2. Органолептические свойства пищи определяются показателями, вкуса, цвета, запаха, консистенции и внешнего вида, характерными для каждого ее вида.

5.2.1. Пицца не должна иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному ее виду.

5.2.2. Органолептические свойства пищи должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения и не вызывать жалоб со стороны потребителей.

5.2.3. Требования, которым должны соответствовать органолептические свойства пищи, устанавливаются в технических нормативных правовых актах на ее производство.

5.2.4. Органолептические свойства пищи не должны ухудшаться при ее хранении, транспортировке и в процессе реализации.

5.3. Безопасность пищи в эпидемическом отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, указанным в разделах 6 и 8. В радиационном отношении – соответствием Республиканским допустимым уровням.

5.4. Гигиенические нормативы включают потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пище не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемой пищи.

5.5. В пище регламентируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

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

5.5.2. Содержание микотоксинов – Афлатоксинов В1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина – регламентируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения. Афлатоксина М1 – в молоке и молочных продуктах.

5.5.2.1. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов – дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных –

афлатоксин В1, для фруктов и овощей - патулин.

5.5.2.2. Не допускается присутствие микотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах, предназначенных для детского и диетического питания.

5.5.3. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов нормируются глобальные загрязнители пестициды – гексахлорциклогексан ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  -изомеры) и ДДТ и его метаболиты. В некоторых продуктах (рыба, зерно) нормируются также наиболее часто определяемые приоритетные пестициды: ртутьорганические, 2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры.

5.5.3.1. Другие пестициды, в том числе фумиганты, контролируют по показаниям (фактическое или предполагаемое использование), руководствуясь при этом ГН 7-68 98 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды».

5.5.3.2. Не допускается для производства растениеводческого сырья применение пестицидов, удобрений и других агрохимикатов, не зарегистрированных в установленном порядке.

5.5.4. В продовольственном сырье и продуктах животноводства регламентируется содержание ветеринарных препаратов.

5.5.4.1. В продовольственном сырье и продуктах животного происхождения нормируются остаточные количества антибиотиков, применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики – гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин.

В молоке и молочных продуктах – пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин, в яйцах и яйцепродуктах бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

5.5.4.2. Содержание гормональных препаратов, а также других антибиотиков, не указанных в п.5.5.4.1, и ветеринарных препаратов, контролируется в импортируемой пище в экспертном порядке по сертификату страны-экспортера и фирмы производителя, руководствуясь рекомендуемыми Объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальными уровнями остатков ветеринарных препаратов в продуктах животноводства, указанными в приложении 1. В случае необходимости в арбитражном порядке осуществляется аналитический контроль как отечественных так и импортируемых мясных и молочных продуктов.

5.5.4.3. Не допускается для производства растениеводческого сырья

применение кормовых добавок, ветеринарных лекарственных средств и препаратов для обработки животных, снижающих качество пищи и не зарегистрированных в установленном порядке.

5.5.5. Вводится нормирование полихлорированных бифенилов в рыбе и рыбопродуктах; бенз(а)пирена – в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах. Указанная продукция является приоритетной по этим контаминантам.

5.5.5.1. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продовольственном сырье и пищевых продуктах, предназначенных для детского и диетического питания.

5.5.6. В продовольственном сырье и пищевых продуктах нормируется содержание азотсодержащих соединений: гистамина – в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе тунцовых); содержание нитратов в плодоовощной продукции не должно превышать допустимых уровней, установленных во временном региональном нормативе «Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения для населения Белорусской ССР». №3-14567 от 7.04.89г; N-нитрозаминов – в рыбе, мясе и продуктах их переработки; приоритетными продуктами, характеризующимися наибольшей частотой и уровнем содержания N-нитрозаминов, являются рыбные и мясные копченые изделия и пивоваренный солод.

5.5.7. Допустимые уровни содержания основных химических загрязнителей многокомпонентных пищевых продуктов устанавливаются для отечественных производителей расчетным путем с учетом процентного содержания входящего в его состав сырья и вносятся в технические нормативные правовые акты, для импортируемых – по основному (ным) виду (ам) сырья.

5.5.7.1. Нормирование показателей для многокомпонентных пищевых продуктов прерогатива уполномоченных учреждений Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

5.6. С целью ограничения внутреннего облучения установлены гигиенические нормативы содержания радионуклидов.

5.6.1. Гигиенические нормативы содержания радионуклидов – установлены республиканскими допустимыми уровнями содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых добавках и питьевой воде (РДУ-99) ГН 10-117-99.

5.6.2. Радиационная безопасность пищевой продукции определяется ее соответствием допустимым уровням удельной активности радионуклидов цезия-137 и стронция-90.

5.7. В продовольственном сырье и пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов, вызывающих

инфекционные болезни животных и человека, и паразитарных организмов.

5.7.1. Санитарно-гигиенической оценке подлежат пищевые продукты и продовольственное сырье животного происхождения после ветеринарно-санитарной экспертизы проводимой ветеринарной службой в соответствии с действующими ветеринарно-санитарными правилами и при обязательном наличии документов, выданных органами Госветслужбы.

5.7.2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя на предмет исключения возбудителей зооантропонозных болезней регламентируется «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», утвержденных МСХ СССР 27.12.1983г с дополнениями от 17.06.1988г.

5.7.3. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие личинок трихинелл и финн (цистицерков).

5.7.3.1. Мясо, в котором обнаружено не более 3 финн на площади 40см<sup>2</sup> допускается к использованию в качестве продовольственного сырья для изготовления фаршевых колбас, консервов и мясных хлебов после обеззараживания одним из способов, регламентированных «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

5.7.4. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок гельминтов. При обнаружении живых личинок следует руководствоваться Инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции и СанПиН 15-6/44 «Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условий обеззараживания ее от личинок, дифилгической экспертизе рыбы и условий обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов».

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

5.7.6. Паразитологические исследования морских млекопитающих, рыб и нерыбных продуктов промысла, а также свежих и свежемороженых зелени столовой, овощей, фруктов и ягод проводятся в лабораториях (центрах), аккредитованных в установленном порядке.

5.8. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям включают контроль за 4 группами микроорганизмов:

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

условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся *E.coli*, *S.aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B.cereus* и сульфитредуцирующие клостридии;

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;

микроорганизмы порчи – в основном это дрожжи и плесневые грибы.

5.8.1. Регламентирование по показателям микробиологического качества и безопасности пищи 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. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

5.8.2. В продуктах массового потребления, для которых в таблицах отсутствуют микробиологические нормативы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 25г продукта.

Во всех видах доброкачественной рыбной продукции *Vibrio parahaemolyticus* не допускается в количестве более 10 КОЕг; контроль проводится при эпидемическом неблагополучии в регионе.

В салатах и смесях из сырых овощей, готовых к употреблению, бактерии рода *Yersinia* не допускаются в 25 г продукта; контроль проводится при эпидемическом неблагополучии.

5.8.3. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из микробиологических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

5.9. Одним из основных критериев оценки качества пищи являются показатели пищевой ценности, включающие содержание в ней основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы) и энергетическая ценность.

5.9.1. Способность пищи удовлетворять физиологические потребности человека определяется ее пищевой ценностью.

5.9.2. Усредненные показатели пищевой ценности (содержание жиров, белков, углеводов) и энергетическая ценность пищи приведены в разделе 7. В соответствии с этими рекомендациями конкретные показатели пищевой ценности по отдельным видам продукции определяются производителем экспериментальным или расчетным путем (с использованием справочной литературы по химическому составу продукта) и включаются в технические нормативные правовые акты.

5.9.3. Основные требования к маркировке пищевой и энергетической ценности продуктов представлены в приложении 2.

5.10. Специализированные продукты детского питания должны обладать высокой пищевой и биологической ценностью, удовлетворять потребностям детского организма в пищевых веществах и энергии, соответствовать функциональному состоянию органов пищеварения детей, а также исключать потенциальную опасность для их здоровья.

Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания приведена в приложении 3.

Специализированные продукты детского питания по показателям качества и безопасности должны соответствовать гигиеническим нормативам, указанным в разделе 8.

5.11. Для производства пищевых продуктов могут применяться пищевые добавки, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь, и имеющих действующее удостоверение о государственной гигиенической регистрации.

5.11.1. Пища, содержащая пищевые добавки, применение которых запрещено на территории Республики Беларусь, не подлежит производству, ввозу и реализации.

5.11.2. Условия применения пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы в СанПиН 13-10 РБ 2002 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению».

5.12. Не допускается применение в производстве, при хранении, транспортировке и реализации пищи технологических процессов, оборудования, веществ, материалов и изделий из них, контактирующих с пищевыми продуктами, не разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь, для использования в данных целях и не имеющих удостоверения о государственной гигиенической регистрации.

5.13. Производителям отечественной пищи рекомендуется при контроле показателей безопасности продукции, технология изготовления которых не исключает накопление и контаминацию тем или иным загрязнителем (микотоксины, пестициды, радионуклиды и др.), основное внимание уделять входному контролю сырья.

5.13.1. При нормативах показателей безопасности пищи (разделы 6 и 8), к которым относится данная рекомендация, в примечаниях дается указание «контроль по сырью».

**ГЛАВА 6**  
**ГИГИЕНИЧЕСКОЙ НОРМАТИВЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**  
**ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**6.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки**

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.1.1.	Мясо, в том числе полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойных, промышленных и диких животных)	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	0,5		
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,05		
		ртуть	0,03		
		<b>Антибиотики*:</b>			кроме диких животных <0,01 ед/г
		левомицетин	не допускается		
		Тетрациклиновая группа	не допускается		<0,01 ед/г
		гризин	не допускается		<0,5 ед/г
		бацитрацин	не допускается		<0,01 ед/г
		<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА	0,002		
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан (α,β, γ-изомеры)	0,1		
		ДДТ и его метаболиты	0,1		
хлорофос	не допускается				
ДДВФ	не допускается				
2,4-Д- кислота	не допускается				

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
6.1.1.1.	Мясо свежее:	10	1,0	25	отбор проб из глубоких слоев
	- мясо парное в отрубях (полутуши, четвертина)				
	- охлажденное и переохлажденное мясо в отрубях	1x10 <sup>3</sup>	0,1	25	то же
6.1.1.2.	Мясо замороженное:	1x10 <sup>4</sup>	0,01	25	то же
	- мясо в отрубях (полутуши, четвертины)				

1	2	3	4	5	6
	- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина)	$5 \times 10^5$	0,001	25	то же
	- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	$5 \times 10^6$	0,0001	25	то же
	- телятина, свинина куском	$5 \times 10^5$	0,001	25	то же
6.1.1.3.	Полуфабрикаты мясные натуральные (охлажденные и замороженные)	$5 \times 10^5$	0,001	25	
6.1.1.4.	Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные и замороженные):				
	- фарш	$1 \times 10^6$	0,001	25	
	- полуфабрикаты в тесте	$1 \times 10^6$	0,001	25	
	- полуфабрикаты мясные реструктурированные:				
	- типа столичный	$1 \times 10^6$	0,001	25	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г не допускаются
	- типа говяжий	$1 \times 10^6$	0,001	25	то же
	- типа особый	$1 \times 10^6$	0,001	25	то же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.2.	Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), кровь пищевая и др.	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,6	
1,0			почки	
мышьяк		1,0		
кадмий		0,3		
		1,0	почки	
ртуть		0,1		
		0,2	почки	
	<b>Антибиотики, нитрозамины, пестициды</b>	По п.б.1.1		

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли- формы)	Сульфитреду- цирующие кlostридии	Патогенные в т.ч. саль- монеллы	
1	2	3	4	5	6	7
6.1.2.1.	Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце),	-	-	-	25	
6.1.2.2.	Кровь пищевая	5x10 <sup>5</sup>	0,1	1,0	25	S.aureus в 1г не допускается

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.3.	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты» п.6.7.4.		
6.1.4.	Колбасные изделия**, копчености, кулинарные изделия	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,03	
		Нитрит натрия	0,005	для колбасных изделий
			0,003	для копченых продуктов
		<b>Нитрозамины:</b>		
		Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
			0,004	для копченых продуктов
<b>Бенз(а)пирен</b>	0,001	для копченых продуктов		
<b>Антибиотики, пестициды:</b>	по п.6.1.1.	контроль по сырью		

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				При- меча- ния
			БГКП (коли- формы)	Сульфит- редуци- рующие кlost- ридии	S.aureu s	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.4.1.	Колбасы сырокопченые и сырокопченые изделия из мяса убойных животных	-	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.2.	Колбасы полукопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.3.	Колбасы варенокопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.4.	Колбасные изделия сырокопченые, полукопченые, варенокопченые нарезанные и упакованные под вакуумом в полимерные пленки	-	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.4.5.	Колбасные изделия вареные (колбасы, сардельки, сосиски, хлеба мясные)						
	- высшего, первого сорта и бессортные	$1 \times 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
	- второго сорта и третьего сорта	$2,5 \times 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.6.	Колбасы вареные с добавлением антимикробных и ароматических добавок, в т.ч. деликатесные	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	-	25	
6.1.4.7.	Колбасные изделия вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом в полимерные пленки	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.4.8.	Мясные вареные продукты						
	- окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованная, ветчина в оболочке	$5 \times 10^2$	5,0	0,1	-	25	
	- бекон прессованный, мясо свиных голов прессованное	$1 \times 10^3$	5,0	0,1	-	25	
	- баранина в форме	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	-	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.4.9.	Продукты копчено-вареные из свинины и говядины						
	- окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной в оболочке	$5 \times 10^2$	5,0	0,1	-	25	
	- щековина	$1 \times 10^3$	1,0	0,01	-	25	
6.1.4.10.	Продукты копчено-запеченные	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	-	25	
6.1.4.11.	Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, нарезанные и упакованные под вакуумом	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	-	25	
6.1.4.12.	Быстрозамороженные готовые мясные блюда:						Энтерококки, не более  $1 \times 10^3$ КОЕ/г  $2 \times 10^3$ КОЕ/г
	- из порционных кусков мяса (без соусов) жаренные, отварные, говядина, свинина, баранина	$1 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	
	- из рубленного мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса и т.п.	$1 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.5.	Мясопродукты с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни, кровяные колбасы, сальтисоны)	<b>Токсичные элементы</b>	по п.6.1.2	Контроль по сырью
		<b>Нитрозамины и бенз(а)пирен</b>	по п.6.1.4.	
		<b>Антибиотики, пестициды</b>	по п.6.1.1.	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (коли-формы)	Сульфит редуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.5.1.	Колбасы кровяные	$1 \times 10^3$	1,0	0,01	-	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.5.2.	Зельцы и сальтисоны	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	-	25	
6.1.5.3.	Колбасы ливерные:						
	-высший и первый сорт	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,01	-	25	
	-ливерная растительная (третий сорт)	2x10 <sup>3</sup>	0,1	0,01	-	25	
6.1.5.4.	Паштеты:						
	- высший сорт	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	0,1	25	
	- весовой в целлофановой упаковке	2x10 <sup>3</sup>	0,1	0,1	0,1	25	
6.1.5.5.	Студни	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	0,1	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.6.	Консервы из мяса, мясорастительные**	<b>Токсичные элементы:</b> 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
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан (α,β, γ-изомеры)	0,1	контроль по сырью
		<b>Нитрозамины:</b>	по п.б.1.1.	контроль по сырью

**Микробиологические показатели\*\*\*:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				При- меча- ния
			БГКП (коли- формы)	Сульфит редуци- рующие кlostри- дии	S.aureus	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.6.1.	Консервы пастеризованные - из говядины и свинины	2x10 <sup>2</sup>	1,0	0,1	1,0	25	
	- ветчина рубленая и любительская	2x10 <sup>2</sup>	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.6.2.	Консервы стерилизованные: - консервы из говя- дины, свинины, ко- нины и т.п. с расти- тельными наполни- телями или без них	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А».					

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.7.	Консервы из субпродук- тов, в том числе паштет- ные (все виды убойных и промысловых животных)	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,6	для консервов в сборной жестяной таре
			1,0	
		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
<b>Антибиотики, Пестициды, Нитрозамины:</b>	по п.6.1.1.			
<b>Микробиологические показатели***:</b> Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А».	для стерилизованных консервов			

1	2	3	4	5
6.1.8.	Мясо сублимационной и тепловой сушки	<b>Токсичные элементы:</b>	по п.6.1.1.	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
		<b>Антибиотики, Пестициды, Нитрозамины:</b>	по п.6.1.1.	То же, контроль по сырью

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5		6
6.1.8.1.	Концентраты пищевые тепловой сушки, фарш говяжий	$2 \times 10^3$	25	1,0	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.9.	Птица, в том числе полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойной, промышленной и дикой птицы)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,03	
		<b>Антибиотики*:</b>		кроме дикой птицы
		левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г
		Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
		гризин	не допускается	<0,5 ед/г
		бацитрацин	не допускается	<0,01 ед/г
<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА		0,002		
<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)		0,1		
ДДТ и его метаболиты		0,1		

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы	
1	2	3	4	5	6
6.1.9.1.	Тушки и мясо птицы				
	- птица охлажденная, замороженная (контроль из мышц тушки)	$1 \times 10^5$	-	25	При положительном анализе отбирают 5х25г, допускается в 1-й пробе; при этом мясо подлежит промпереработке в консервы или колбасы
	- мясо птицы бескостное кусковое; мясо птицы кусковое и на костях, в т.ч. окорочка	$2 \times 10^5$	-	25	
	- мясо птицы мехобвалки	$1 \times 10^6$	-	25	
6.1.9.2.	Продукты переработки мяса птицы, полуфабрикаты, охлажденные, замороженные:				
	- пельмени из мяса	$1 \times 10^5$	0,001	25	
	- полуфабрикаты рубленые	$1 \times 10^6$	0,001	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.10.	Субпродукты птицы, охлажденные, замороженные	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,6	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,3	
		ртуть	0,1	
		<b>Антибиотики, нитрозамины, пестициды</b>	По п.6.1.9	

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Приме- чания
			Патогенные в т.ч. саль- монеллы		
1	2	3	4		5
6.1.10.1.	Субпродукты птицы, охлажден- ные, замороженные (головы, шейки и т.д.)	-	25		
6.1.10.2.	Птичьи потроха (печень, мышечные желудки, сердце)	1x10 <sup>6</sup>	25		

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.11.	Колбасные изделия**, копчености, кулинарные изделия из мяса птицы	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,03	
		Нитрит натрия	0,004	для колбас- ных изделий
			0,003	для копченых продуктов
		<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
0,004	для копченых продуктов			
<b>Бенз(а)пирен</b>	0,001	для копченых продуктов		
<b>Антибиотики, пестициды:</b>	по п.6.1.9.	контроль по сырью		

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				При- мечания
			БГКП (коли- формы)	Сульфит- редуци- рующие кlost- ридии	S.aureu s	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.11.1.	Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, яичные колбаски, продукты яичные вареные в оболочке)	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	1,0	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.11.2.	Варенокопченые колбасы и др изделия	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.3.	Тушки птицы и изделия запеченные, копчено-запеченные в упаковке и без нее	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.4.	Готовые рубленые изделия	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.5.	Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы (из порционных кусков мяса жареные, отварные)	$1 \times 10^3$	1,0	-	1,0	25	Энтерококки не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г
6.1.11.6.	Готовые быстрозамороженные блюда из рубленого мяса с соусами	$2 \times 10^4$	1,0	-	1,0	25	Энтерококки не более $2 \times 10^3$ КОЕ/г

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.12.	Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы (паштеты, ливерные колбасы и др)	<b>Токсичные элементы</b>	по п.6.1.10	
		<b>Нитрозамины и бенз(а)пирен</b>	по п.6.1.4.	
		<b>Антибиотики, пестициды</b>	по п.6.1.9.	Контроль по сырью

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (колиформы)	Сульфит редуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.12.1.	Паштеты куриные	$2 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.12.2.	Паштеты из птичьей печени	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	
6.1.12.3.	Ливерные колбасы из мяса птицы с растительными добавками	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.13.	Консервы из мяса птицы, мясорастительные**, в т.ч. паштетные	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,5	
			0,6	паштетные
			1,0	для консервов в сборной жестяной таре
		мышьяк	0,1	
			1,0	паштетные
		кадмий	0,05	
			0,03	паштетные
			0,1	для консервов в сборной жестяной таре
		ртуть	0,03	
			0,1	паштетные
		олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
		хром	0,5	для консервов в хромированной таре
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
<b>Антибиотики, Нитрозамины:</b>	по п.6.1.9.	контроль по сырью		

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (количес- твенно)	Сульфит редуци- рующие кlostри- дии	S.aureus	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.13.1.	Консервы пастеризованные из мяса птицы	$2 \times 10^2$	1,0	0,1	1,0	25	В. cereus в 1г не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.13.2.	Консервы стерилизованные из мяса птицы. с растительными добавками или без них, в т.ч. паштетные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А».					

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.14.	Мясо птицы и сублемационной тепловой сушки	<b>Токсичные элементы:</b>	по п.6.1.9.	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
		<b>Антибиотики, Пестициды, Нитрозамины:</b>	по п.6.1.9.	То же Контроль по сырью

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
6.1.14.1.	Фарш цыплят сублемационной сушки	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	25	Proteus в 0,1г не допускается
6.1.14.2.	Фарш куриный	$5 \times 10^3$	0,1	0,1	25	То же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания		
1	2	3	4	5		
6.1.15.	Яйца и продукты их переработки (яйцо, меланж)	<b>Токсичные элементы:</b>				
		свинец		0,3		
		мышьяк		0,1		
		кадмий		0,01		
		ртуть		0,02		
		<b>Антибиотики*:</b>				
		левомецетин		не допускается	<0,01 ед/г	
		Тетрациклиновая группа		не допускается	<0,01 ед/г	
		стрептомицин		не допускается	<0,5 ед/г	
		бацитрацин		не допускается	<0,02 ед/г	
<b>Пестициды:</b>						
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)			0,1			
ДДТ и его метаболиты			0,1			

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (коли-формы)	S.aureus	Протей	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.15.1.	Яйцо куриное, перепелиное, диетическое	5x10 <sup>2</sup>	0,1	-	-	5x25*	*Анализ проводят в желтках
6.1.15.2.	Яйцо куриное столовое	5x10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	25*	*то же
6.1.15.3.	Меланж яичный мороженный, желтки и белки яичные мороженные	5x10 <sup>5</sup>	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.15.4.	Меланж яичный мороженный с солью и сахаром	5x10 <sup>5</sup>	0,1	1,0	1,0	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.16.	Яичные порошок	<b>Токсичные элементы</b>		В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте, контроль по сырью
		свинец	3,0	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,1	
		<b>Антибиотики, пестициды</b>	по п.6.1.15.	

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (коли-формы)	S.aureus	Протей	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.16.1.	Яичный порошок для продуктов энтерального питания	5x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	1,0	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.16.2.	Яичный порошок для продуктов с тепловой обработкой; белок, желток сухой яичный; смеси сухие яичные для омлета	$1 \times 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.16.3.	Яйцепродукты сублимационной сушки – порошок:						
	- желток	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	-	25	
	- белок	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	-	25	

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

\*\*Для колбасных изделий и мясо-растительных консервов расчет показателей безопасности производится для продуктов отечественного производства с учетом процентного соотношения сырья. Для импортируемых по основному (ным) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

\*\*\* Микробиологические показатели для консервов устанавливаются в соответствии с Инструкцией по санитарно-техническому контролю консервов на оптовых базах, производственных предприятиях, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

## 6.2. Молоко и молочные продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.2.1.	Молоко- сырье, сливки- сырье, молоко пастеризованное, стерилизованное и топленое, сметана, кисломолочные напитки	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		мышьяк	0,05	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,005	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин М1	0,0005	
		<b>Антибиотики*:</b> левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г
		Тетрациклино- вая группа	не допускается	<0,01 ед/г
		стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
		пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
		<b>Ингибирующие вещества</b>	не допускаются	Молоко- и сливки-сырье
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорцикло гексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,05	Молоко, кисломолоч- ные напитки
			1,25	Молочные продукты в пересчете на жир
		ДДТ и его метаболиты	0,05	Молоко, кисломолоч- ные напитки
хлорофос	не допускается	Молочные продукты в пересчете на жир		
ДДВФ	не допускается			
	2,4 Д-кислота	не допускается		

### Микробиологические показатели\*\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
6.2.1.1.	Молоко сырое				
	- высший сорт	$3 \times 10^5$	-	25	Соматические клетки не более 500 тыс. в $1 \text{ см}^3$
	- первый сорт	$5 \times 10^5$	-	25	Соматические клетки не более 1000 тыс. в $1 \text{ см}^3$
	- второй сорт	$4 \times 10^6$	-	25	Соматические клетки не более 1000 тыс. в $1 \text{ см}^3$

1	2	3	4	5	6
6.2.1.2.	Молоко пастеризованное: - группа А	5x10 <sup>4</sup>	1,0	25	S.aureus в 1см <sup>3</sup> не допускается
	- группа Б:				
	- в потребительской таре	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	S.aureus в 0,1см <sup>3</sup> не допускается
	- во флягах	2x10 <sup>5</sup>	0,1	25	
6.2.1.3.	Сливки пастеризованные: - группа А (в бутылках и пакетах)	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	S.aureus в 1см <sup>3</sup> не допускается
	- группа Б:				
	- в потребительской таре	2x10 <sup>5</sup>	0,01	25	S.aureus в 0,1см <sup>3</sup> не допускается
	- во флягах	3x10 <sup>5</sup>	0,01	25	
6.2.1.4.	Молоко топленое	2,5x10 <sup>3</sup>	1,0	25	
6.2.1.5.	Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности			
6.2.1.6.	Кисломолочные напитки	-	0,1	25	S.aureus в 1см <sup>3</sup> не допускается
6.2.1.7.	Ряженка	-	1,0	25	То же
6.2.1.8.	Сметана всех видов	-	0,001	25	То же
6.2.1.9.	Сметана с термической обработкой	-	0,01	25	То же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.2.2.	Творог и творожные изделия***	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,02	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин М1	0,0005	Контроль по сырью
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорцикло гексан (α,β, γ-изомеры)	1,25	То же в пересчете на жир
		ДДТ и его метаболиты	1,0	То же
	2,4 Д-кислота	не допускается		
	<b>Антибиотики:</b>	по п.6.2.1		

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (колические формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6
6.2.2.1.	Творог, сыр домашний и другие творожные изделия, вырабатываемые без термообработки	0,001	25	0,1	
6.2.2.2.	Творожные изделия, вырабатываемые с термообработкой	0,01	25	0,1	
6.2.2.3.	Десерты, пасты и пудинги	0,01	25	0,1	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.2.3.	Консервы молочные (молоко сгущенное и концентрированное)***	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		мышьяк	0,15	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,015	
		олово	200,0	Для консервов в сборной жестяной таре
		хром	0,5	Для консервов в хромированной таре
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин М1	0,0005	Контроль по сырью
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,25	в пересчете на жир
		ДДТ и его метаболиты	1,0	То же
<b>Антибиотики:</b>	по п.6.2.1	Контроль по сырью		

**Микробиологические показатели\*\*:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (колические формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
6.2.3.1.	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	Должно удовлетворять	требованиям промышленной стерильности		
6.2.3.2.	Молоко сгущенное с сахаром (цельное и нежирное): - в транспортной таре	-	1,0	25	

1	2	3	4	5	6
6.2.3.2.	- в потребительской таре	2,5x10 <sup>4*</sup>	1,0	25	* в свежеприготовленном продукте
6.2.3.3.	Какао, кофе, натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	3,5x10 <sup>4*</sup>	1,0	25	* то же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.2.4.	Продукты молочные сухие: молоко, сливки, смеси для мороженого***	<b>Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики:</b>	по п.6.2.1	Контроль по сырью в пересчете на восстановленные продукты
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан (α,β, γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
		ДДТ и его метаболиты	1,0	То же

### Микробиологические показатели\*\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
6.2.4.1.	Молоко коровье сухое цельное:				
	- высший сорт	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	
	- первый сорт	7x10 <sup>4</sup>	0,1	25	
6.2.4.2.	Молоко сухое обезжиренное:				
	- для непосредственного употребления	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	
	- для промышленной переработки	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	
6.2.4.3.	Напитки сухие молочные, концентраты, пищевые – напитки с молоком или со сливками	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	плесени КОЕ в 1г 50 не более; S.aureus в 1 г не допускается
6.2.4.4.	Сливки сухие и сливки с сахаром				
	- высший сорт	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	
	- первый сорт	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	

1	2	3	4	5	6
6.2.4.5.	Сухие смеси для мягкого мороженого	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	S.aureus в 1 г не допускается

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.2.5.	Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	См. раздел «Другие продукты», п.6.9.2.		
6.2.6.	Сыры сычужные и плавленные, мягкие рассольные***	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		мышьяк	0,3	
		кадмий	0,2	
		ртуть	0,03	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин М1	0,0005	
		<b>Пестициды:</b>	по п.6.2.1	Контроль по сырью
<b>Антибиотики:</b>	по п.6.2.1	Контроль по сырью		
<b>Микробиологические показатели:</b>			Во всех видах сыров стафилококковые энтеротоксины не допускаются в пределах чувствительности иммуноферментного метода. Контроль при эпиднеблагополучии	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
6.2.6.1.	Сыры сычужные твердые	-	0,01	25	
6.2.6.2.	Сыры мягкие	-	0,001	25	

1	2	3	4	5	6
6.2.6.3.	Сыры плавленые				
	- без наполнителей	$5 \times 10^3$	0,1	25	Плесени, не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
	- с наполнителями (овощи, грибы и т.п.)	$1 \times 10^4$	0,1	25	Плесени, не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.2.7.	Мороженое***	<b>Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики:</b>	по п.6.2.1	Контроль по сырью
		<b>Пестициды:</b>	по п.6.2.2	Контроль по сырью

### Микробиологические показатели\*\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли-формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
6.2.7.1.	Мороженое на молочной основе закаленное	$1 \times 10^5$	0,1	25	1,0	
6.2.7.2.	Мороженое мягкое из жидких смесей	$1 \times 10^5$	0,1	25	1,0	
6.2.7.3.	Мороженое мягкое из сухих смесей	$1 \times 10^5$	0,1	25	1,0	
6.2.7.4.	Жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \times 10^4$	0,1	25	1,0	
6.2.7.5.	Мороженое на плодово-ягодной основе	$3 \times 10^4$	0,1	25	1,0	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.2.8.	Масло коровье	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты», п.6.7.6.		
6.2.9.	Заквасочные культуры	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,2	
		ртуть	0,03	

**Микробиологические показатели\*\*:**

Индекс	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы	S.aureus	
1	2	4	5	6	7
6.2.9.1.	Закваски для кефира жидкие	3,0	100	10,0	Плесени не более 10 КОЕ/г
6.2.9.2.	Закваски для других кисломолочных продуктов, изготавливаемых из чистых культур	10,0	100	10,0	Плесени не более 10 КОЕ/г
6.2.9.3.	Закваски сухие сублимационной сушки, бакконцентраты	1,0	50	1,0	То же

Примечания:\*При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

\*\* Оценка промышленной стерильности молочных продуктов проводится согласно «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности», Госагропром, М.,1988..

\*\*\* Для молочных продуктов с добавками немолочных пищевых ингредиентов показатели безопасности устанавливаются с учетом содержания этих добавок и требований к их безопасности и вносятся в технические нормативные правовые акты для продуктов отечественного производства, для импортируемых продуктов - по основному (ным) виду (ам) сырья.

### 6.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.3.1.	Рыба живая, рыба-сырец охлажденная, мороженая, фарш, филе	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	2,0	Тунец, меч-рыба, белуга
			1,0	пресноводная
			5,0	морская
		кадмий	0,2	
		ртуть	0,3	пресноводная нехищная
			0,6	пресноводная хищная
			0,4	морская
			0,7	Тунец, меч-рыба, белуга
		<b>Гистамин</b>	100,0	Тунец, скумбрия, лосось, сельдь
		<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА	0,003	
				<b>Пестициды:</b>
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -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 Д-кислота, ее соли и эфиры	не допускается			
<b>Полихлорированные бифенилы</b>	2,0			

#### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли-формы)	S.aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
6.3.1.1.	Рыба свежая	$5 \times 10^4$	0,01	0,01	25	

1	2	3	4	5	6	7
6.3.1.2.	Рыба охлажденная, мороженая	$5 \times 10^4$	0,001	0,01	25	
6.3.1.3.	Филе рыбное и фарш рыбный пищевой	$5 \times 10^4$	0,001	0,01	25	
6.3.1.4.	Сырые замороженные полуфабрикаты	$5 \times 10^4$	0,01	-	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.3.2.	Консервы и пресервы рыбные	<b>Токсичные элементы:</b> свинец, мышьяк, кадмий, ртуть	по п.6.3.1.	
		олово	200,0	Для консервов в сборной жестяной таре
		хром	0,5	Для консервов в хромированной таре
		<b>Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы</b>	по п.6.3.1.	Контроль по сырью

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				При-мечания
			БГКП (коли-формы)	S. aureus	Сульфит редуцирующие клостридии	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.2.1.	Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	$1 \times 10^5$	0,01	-	0,01	25	Плесени и дрожжи отсутствуют в 0,1г
6.3.2.2.	Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:						
	- неразделанной	$1 \times 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	То же
	- разделанной	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	0,01	25	То же

1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.2.3.	Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб в масле и с консервантом)	$2 \times 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	То же
6.3.2.4.	пресервы малосоленные из разделанной рыбы в различных заливках	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	0,1	25	То же
6.3.2.5.	пресервы «Пасты»: - пасты рыбные	$5 \times 10^5$	0,01	0,1	0,01	25	То же
	- из белковой пасты «Океан»	$1 \times 10^5$	0,1	0,1	0,1	25	То же
6.3.2.6.	Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должна удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»					

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.3.3.	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	<b>Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы:</b>	по п.6.3.1.	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте; контроль по сырью
		<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА	0,003	
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,2	контроль по сырью
		ДДТ и его метаболиты	0,4	
		<b>Бенз(а)пирен</b>	0,001	Балычные изделия, сельдь жирная Копченая рыба

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (коли- формы)	S.aureus	Сульфит редуци- рующие кlostри- дии	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.3.1.	Рыбная продукция горячего и холодного копчения: - продукция горячего копчения	1x10 <sup>3</sup>	10	1,0	-	25	
	- продукция горячего копчения, мороженая	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	-	25	
	- рыба холодного копчения	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	-	25	
	- ассорти рыбное, ветчина, изделия с добавлением пряностей, фарш балычный,	1x10 <sup>5</sup>	0,01	0,1	0,1	25	
	балычные изделия внарезку	1x10 <sup>5</sup>	0,1	0,1	0,1	25	
6.3.3.2.	Филе малосоленое подкопченное, замороженное и упакованное под вакуумом	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	0,1	25	
6.3.3.3.	Рыба соленая, пряная, маринованная	1x10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	25	
6.3.3.4.	Вяленая рыбная продукция: - вяленая рыба	1x10 <sup>4</sup>	1,0	-	1,0	25	Плесени и дрожжи 100 КОЕ/г не более
	- провесная рыба (подвяленная)	5x10 <sup>4</sup>	1,0	-	0,1	25	Плесени и дрожжи 100 КОЕ/г не более
6.3.3.5.	Сушеная рыбная продукция: - сушеная рыба	1x10 <sup>4</sup>	1,0	-	0,01	25	
	- сухие рыбные супы	5x10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.3.6.	Кулинарные изделия с термической обработкой: - рыба жареная, запеченая, фаршевые изделия (котлеты, колбасы), рулеты, пельмени, рыба в различных заливках и т.д.	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	-	25	
	- рыба заливная и другие желированные изделия	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	-	25	
	- пастообразные изделия из рыбы (паштеты)	$1 \times 10^5$	0,01	0,1	-	25	
	- многокомпонентные изделия (солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами)	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	-	25	
6.3.3.7.	Кулинарные изделия и многокомпонентные блюда без тепловой обработки после смешивания: - салаты (рыбные)	$1 \times 10^5$	0,01	0,1	-	25	
	- сельдь рубленая	$2 \times 10^5$	0,01	0,1	-	25	
	- рыба разделанная слабосоленая, соленая, в т.ч. лососевые без консервантов с растительным маслом, в заливках, соусов, с гарниром, внарезку, без добавления гарнира внарезку со специями	$1 \times 10^5$	0,01	0,1	-	25	
6.3.3.8.	Кулинарные изделия, вареномороженая продукция, быстрозамороженные обеденные и закусочные рыбные блюда	$2 \times 10^4$	1,0	1,0	-	25	
6.3.3.9.	Упакованные под вакуумом термически обработанные рыбные продукты	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.3.10.	Майонез на основе рыбных бульонов	-	0,1	-	-	25	Плесени 10 КОЕ/г не более, дрожжи 100 КОЕ/г не более

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.3.4.	Икра и молоки рыб и продукты из них,	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	1,0	
		ртуть	0,2	
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,2	Для продуктов из икры и молок – контроль по сырью
ДДТ и его метаболиты	2,0			
	<b>Полихлорированные бифенилы</b>	по п.6.3.1.	Для продуктов из икры и молок – контроль по сырью	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (количественные формы)	S.aureus	Сульфит редуцирующие клостридии	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.4.1.	Молоки и икра ястычная, мороженые	$5 \times 10^4$	0,001	0,01	-	25	
6.3.4.2.	Кулинарные изделия, икорные продукты: - с термической обработкой	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	-	25	
	- многокомпонентные блюда без тепловой обработки после смешивания	$2 \times 10^5$	0,1	0,1	-	25	
6.3.4.3.	Икра осетровых рыб:						

1	2	3	4	5	6	7	8
	- зернистая паюсная баночная	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	1,0	25	Плесени 50 КОЕ/г не более, дрожжи 30 КОЕ/г не более
	- зернистая пастеризованная	1x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	25	То же
	- ястычная слабосоленая, соленая	5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	1,0	25	То же
6.3.4.4.	Икра лососевых рыб зернистая (баночная, боченочная), в т.ч. из ястыков замороженных	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	1,0	25	То же
6.3.4.5.	Икра других видов рыб:						
	- пробойная соленая	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	1,0	25	Плесени 50 КОЕ/г не более, дрожжи 50 КОЕ/г не более
	- пробойная деликатесная	1x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	1,0	25	То же
	- икра мойвы	5x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	1,0	25	То же
	- пастеризованная ястычная	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	25	То же
	- слабосоленая, соленая	5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	1,0	25	То же
	- копченая	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	-	25	То же
	- вяленая	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	25	То же
6.3.4.6.	Икра белковая (черная, красная)	1x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	0,1	25	То же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.3.5.	Печень рыб и продукты из нее	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,7	
		ртуть	0,5	
		олово	200,0	Для консервов в сборной жестяной таре
		хром	0,5	Для консервов в хромированной таре

1	2	3	4	5
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Полихлорированные бифенилы</b>	1,0 3,0 5,0	
6.3.5.1.	Консервы из печени рыб	<b>Микробиологические показатели*:</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
6.3.6.	Рыбий жир	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.6.7.7.		
6.3.7.	Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся: - моллюски ракообразные  - водоросли морские	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	10,0	
		мышьяк	2,0	
		кадмий	2,0	
		ртуть	0,2	
		свинец	0,5	
		ртуть	0,1	

### Микробиологические показатели\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				При- мечания
			БГКП (коли- формы)	S.aureus	Сульфит редуци- рующие кlostри- дии	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.7.1.	Морские беспозвоночные – крабы, криль, земноводные и др.:						
	- свежие	5x10 <sup>4</sup>	0,01	0,01	-	25	
	- охлажденные, мороженые	1x10 <sup>4</sup>	0,001	0,01	-	25	
6.3.7.2.	Мидии-сырье:						
	- для кулинарного производства	5x10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	-	25	
	- для консервного производства	1x10 <sup>5</sup>	0,1	0,1	-	25	
6.3.7.3.	Мидии, устрицы, гребешок, живые	5x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	0,1	25	Энтеро- кокки в 0,1г не допускаю- тся
6.3.7.4.	Водоросли свежие	5x10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	25	

1	2	3	4	5	6	7	8	
6.3.7.5.	Морская капуста свежая	1x10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	25		
6.3.7.6.	Пресервы из нерыбных объектов морского промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарниром и без гарниров	2x10 <sup>5</sup>	0,01	1,0	0,01	25	Плесени и дрожжи – отсутствие в 0,1г	
6.3.7.7.	Пресервы из мидий	5x10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	-	25	То же	
6.3.7.8.	Консервы из нерыбных объектов морского промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"						
6.3.7.9.	Морские беспозвоночные (вяленая продукция)	2x10 <sup>4</sup>	1,0	-	1,0	25	Плесени и дрожжи 100 КОЕ/г, не более	
6.3.7.10.	Варено-мороженая продукция:							
	- блюда вторые из мяса мидий	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	-	25		
	- мясо криля, крабовое, паста «Океан»	5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	-	25		
	- фаршевые изделия (крабовые палочки и т.д)	1x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	-	25		
	- мясо мидий	5x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	-	25		
6.3.7.11.	Джемы из морской капусты	5x10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	25		
6.3.7.12.	Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:							
	- сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	0,01	25		
	- гидролизат из мидий (МИГИ-К)	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	-	25		
	- белково-углеводный концентрат из мидий	-	1,0	1,0	1,0	25		
6.3.7.13.	Продукты из водорослей:							
	- морская капуста мороженая сушеная	5x10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	25	Плесени 100 КОЕ/г не более	
	- агар пищевой, агароид, фуцелларин и альгинат натрия пищевой	См. раздел «Другие продукты», п.6.9.6.2						

\* Микробиологические показатели для консервов устанавливаются в соответствии с «Инструкцией по санитарно-техническому контролю консервов на оптовых базах, производственных предприятиях, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

### 6.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.4.1.	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	0,5		
		мышьяк	0,2		
		кадмий	0,1		
		ртуть	0,03		
		<b>Микотоксины:</b>			
		Афлатоксин В1	0,005		
		дезоксиниваленол	0,7	Пшеница	
			1,0	ячмень	
		Т-2 токсин	0,1		
		Зеараленон	1,0	Пшеница, ячмень. кукуруза	
		<b>N-нитрозамины:</b>			
		Сумма НДМА и НДЭА	0,015	Пивоваренный солод	
		<b>Бенз(а)пирен</b>	0,001		
		<b>Пестициды:</b>			
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,5		
		ДДТ и его метаболиты	0,02		
		гескалорбензол	0,01	пшеница	
		Ртутьорганические пестициды	не допускаются		
		2,4 Д-кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
<b>Вредные примеси:</b>					
Спорынья	0,05	в % ,не более			
Горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	Рожь, пшеница			
вязель разноцветный	0,1	Рожь, пшеница			
Гелиотроп опушенно-плодный	0,1	Рожь, пшеница			
Триходесма седая	Не допускается	Рожь			
Головненькие (мараные, синегузочные) зерна	10,0	пшеница			
Фузариозные зерна	1,0	Рожь, пшеница, ямень			

1	2	3	4	5
		Зерна с розовой окраской	3,0	Рожь
		Наличие зерен с яркой желто-зеленой флуорисценцией (ЖЗФ)	0,1	кукуруза
		Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые клещи)	15,0	Суммарная плотность загрязненности (СПЗ), экз/кг для всех зерновых и крупяных
6.4.2.	Семена зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут, соя	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,3	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,02	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,5	
		ДДТ и его метаболиты	0,05	
		Ртутьорганические пестициды	не допускаются	
		2,4 Д-кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
6.4.3.	Крупа, толокно, хлопья	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,03	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	Пшеничная
			1,0	ячменная
		Т-2 токсин	0,1	
		Зеараленон	1,0	Пшеничная, ячменная, кукурузная
		<b>Пестициды:</b>	по п.6.4.1.	Контроль по сырью
		<b>Вредные примеси:</b> Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые клещи)	Не допускаются	в % ,не более

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	В. cereus	Плесени КОЕ/г, не более	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.4.3.1.	Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5x10 <sup>3</sup>	0,01	25	0,1	50	
6.4.3.2.	Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	1x10 <sup>4</sup>	1,0	25	0,1	50	

6.4.4.	Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, гороховая, сорговая, соевая	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	соевая
			0,5	
		мышьяк	0,2	соевая
			0,1	
		кадмий	0,1	соевая
			0,2	
		ртуть	0,02	соевая
			0,03	
		<b>Микотоксины:</b>		
		Афлатоксин В1	0,005	Пшеничная
		дезоксиниваленол	0,7	
			1,0	ячменная
		Т-2 токсин	0,1	
		Зеараленон	1,0	Пшеничная ячменная, кукурузная
		<b>Пестициды:</b>		
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,5	Контроль по сырью
		ДДТ и его	0,02	Из зерновых
		метаболиты	0,05	Из зернобобовых
		гексахлорбензол	0,01	пшеничная
Ртутьорганические пестициды	не допускаются			
2,4 Д-кислота, ее соли, эфиры	не допускаются			
<b>Вредные примеси:</b>				
Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые клещи)	не допускаются			

1	2	3	4	5
6.4.5.	Макаронные изделия*	<b>Токсичные элементы:</b>		Контроль по сырью
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,02	
		<b>Микотоксины, пестициды:</b>	по п.6.4.4.	
		<b>Микробиологические показатели:</b> Патогенные в т.ч. сальмонеллы	25	Масса продукта (г), в которой не допускаются; для поступающей по импорту продукции – в каждой партии содержащей яичный компонент
6.4.6.	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	См. раздел «Другие продукты), п.6.9.5		
6.4.7.	Хлеб, булочные и сдобные изделия*	<b>Токсичные элементы:</b>		Контроль по сырью
		свинец	0,35	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,01	
		<b>Микотоксины, пестициды:</b>	по п.6.4.4.	
6.4.8.	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	<b>Токсичные элементы:</b>		Контроль по сырью
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,02	
		<b>Микотоксины, пестициды:</b>	по п.6.4.4.	
6.4.9.	Мучные кондитерские изделия	См. раздел «Сахар и кондитерские изделия», п.6.5.5.		

\*\*\* Для изделий с добавками незерновых пищевых ингредиентов показатели безопасности устанавливаются для продуктов отечественного производства с учетом процентного соотношения сырья, для импортируемых продуктов по основному (ным) компоненту (ам) как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

### 6.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.5.1.	Сахар	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,01	
		<b>Пестициды:</b>		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,005			
	ДДТ и его метаболиты	0,005		
6.5.2.	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и не глазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралиновые, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,01	
		<b>Микотоксины:</b>		
Афлатоксин В1	0,005	Контроль по сырью, только для изделий содержащих орехи		
	<b>Пестициды*:</b>		Контроль по сырью	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (количественные формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.5.2.1.	Конфеты неглазированные:						
	- помадные, молочные	$5 \times 10^3$	1,0	25	10	50	
	- на основе пралине, типа пралине на кондитерском жире и других жирах	$1 \times 10^4$	0,01	25	50	100	
	- диабетические	$5 \times 10^3$	1,0	25	50	50	
6.5.2.2.	Конфеты глазированные с корпусами:						
	- помадными, фруктовыми	$1 \times 10^4$	1,0	25	50	50	

1	2	3	4	5	6	7	8
	-марципановыми, грильяжными	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	
	-молочными, сбивными	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
	- кремовыми, на основе пралине, типа пралине	$5 \times 10^4$	0,01	25	50	100	
6.5.2.3.	Драже всех наименований	$1 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
6.5.2.4.	Карамель: неглазированная - - леденцовой, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, желе- ной, медовой, сбивной;	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	
	- с начинками, содержащи- ми орехи, зерна злаковых, шоколадными, молочны- ми, масляно-сахарными	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	50	
	глазированная обсыпная - - с начинками помадными, фруктово-ягодными, ликерными, желевыми, медовыми	$1 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
	- с начинками молочными, сбивными, шоколадными, содержащими орехи	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
	- диабетическая	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	
6.5.2.5.	Ирис (всех наименований)	$1 \times 10^3$	1,0	25	10	10	
6.5.2.6.	Резинка жевательная с сахаром, ксилитом и т.п.	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	S. аугеu с в 0,1г не допу скает ся
6.5.2.7.	Халва: - глазированная	$1 \times 10^4$	0,01	25	50	50	
	- неглазированная	$5 \times 10^4$	0,01	25	50	50	
6.5.2.8.	Пастило-мармеладные изделия: - пастила, мармелад, зефир неглазированные	$1 \times 10^3$	0,1	25	50	100	
	- пастила, мармелад, зефир глазированные	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	100	
	- пастило-мармеладные из- делия диабетические	$1 \times 10^3$	1,0	25	50	50	
6.5.2.9.	Восточные сладости: - типа мягких конфет	$5 \times 10^3$	0,1	25	100	100	
	- косхалва	$5 \times 10^2$	0,1	25	50	100	
	- ойла	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	100	
	- шербеты	$5 \times 10^3$	0,1	25	200	100	
	- рахат-лукум	$1 \times 10^4$	0,01	25	-	100	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Восточные сладости типа карамели:						
	- орех обжаренный	$1 \times 10^3$	1,0	25	50	50	
	- козинак	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	50	
6.5.2.10.	Восточные сладости типа карамели глазированные	$1 \times 10^4$	0,01	25	50	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.5.3.	Сахаристые кондитерские изделия, шоколад и изделия из него, шоколад с добавками и начинками	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,5	
		ртуть	0,1	
	<b>Микотоксины:</b>			
	Афлатоксин В1		0,005	Контроль по сырью
	<b>Пестициды*:</b>			То же

### Микробиологические показатели\*\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (коли-формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.5.3.1.	Шоколад:						
	- обыкновенный и десертный без добавлений	$1 \times 10^4$	0,1	50	50	50	
	- обыкновенный и десертный с добавлениями (тертыми)	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	100	
	- обыкновенный и десертный с крупными добавками орехов, фруктов и др.	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	400	
	- с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские, глазури	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	100	
	- диабетический	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
	Кремы, пасты:						
	- молочно-шоколадные	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	100	S.aureus в 0,1г не допускается
	- шоколадные	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.5.4.	Какао-бобы и какао-продукты	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,5	
		ртуть	0,1	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	Какао-продукты - контроль по сырью
<b>Пестициды:</b> Гексахлорцикло гексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,5	То же		
	ДДТ и его метаболиты	0,15		

### Микробиологические показатели\*\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрож жи КОЕ/ г, не более	Плесе ни КОЕ/г, не более	При меч а ния
			БГКП (коли-формы)	Патогенные в т.ч. саль-монеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.5.4.1.	Какао-порошок: - товарный	$1 \times 10^5$	0,01	25	100	100	
	- для промпереработки	$5 \times 10^4$	0,01	25	100	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.5.5.	Мучные кондитерские изделия, в т.ч. многокомпонентные (торты, пирожные, изделия с начинками и добавками)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,3	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,02	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	Контроль по сырью
Дезоксиниваленон	0,7			
	<b>Пестициды:</b> Гексахлорцикло гексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,2	То же	

1	2	3	4	5
		ДДТ и его метаболиты	0,02	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.5.5.1.	Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные: - сливочной	$5 \times 10^4$	0,01*	0,01*	25	100	50	* в 0,1г не допускаются для продуктов со сроком годности 5 суток и более
	- белково-сливочной, типа суфле	$1 \times 10^4$	0,01*	0,01	25	50	100	* то же
	- фруктово-ягодной, помадной	$1 \times 10^4$	0,01*	0,1	25	50	100	* то же
	- из шоколадной глазури	$1 \times 10^4$	0,01*	0,1	25	50	100	* то же
	- типа «картошка»	$5 \times 10^4$	0,01*	0,1	25	50	100	* то же
	- с заварным кремом	$1 \times 10^4$	0,01*	1,0	25	-	-	* то же
- с творожно-сливочной начинкой	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	25	-	-		
	Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	$1 \times 10^4$	1,0	0,1	25	50	50	—
6.5.4.2.	Торты вафельные с начинкой: - жировой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	50	
	- пралине, шоколадно-ореховой,	$5 \times 10^4$	0,01	-	25	50	50	
6.5.4.3.	Торты, пирожные, рулеты диабетические	$5 \times 10^3$	0,1	1,0	50	50	10	
6.5.4.4.	Рулеты бисквитные с начинкой: - сливочной	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	25	50	100	
	- фруктовой, с маком, с цукатами, орехами и др.	$5 \times 10^2$	1,0	1,0	25	50	100	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.5.4.5.	Кексы: - с сахарной пудрой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	50	
	- глазированные пралине, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	100	
6.5.4.6.	Кексы и рулеты в вакуумной упаковке	$5 \times 10^3$	0,1	0,1	25	50	100	
6.5.4.7.	Вафли: - без начинки, с начинкой фруктовой, помадной, жировой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	100	
	- с начинками пралине и типа пралине; глазированные	$5 \times 10^4$	0,01	-	25	50	100	
6.5.4.8.	Пряники, коврижки: - без начинки	$5 \times 10^2$	1,0	-	25	50	50	
	- с начинкой	$5 \times 10^3$	0,1	-	25	50	50	
6.5.4.9.	Печенье: - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное всех видов и т.п.	$1 \times 10^4$	0,1	-	25	50	100	
	- с кремовой прослойкой, начинкой	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	25	50	100	
	- галеты, крекеры	$5 \times 10^2$	1,0	-	25	-	100	
6.5.4.10.	Мучные восточные сладости: - бисквит с корицей	$5 \times 10^2$	1,0	-	25	50	50	
	- земеллах	$5 \times 10^3$	1,0	-	25	50	50	
	- курабье	$5 \times 10^2$	1,0	-	25	50	50	
	- рулеты и трубочки с орехами	$1 \times 10^3$	1,0	-	25	50	50	
	- шакер-лукум, шакер-чурек	$5 \times 10^2$	1,0	-	25	50	50	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.5.6.	Мед	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,05	
		<b>Пестициды:</b>		
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	Для натурального		
<b>Оксиметилфурфурол</b>	80			

\* Допустимые уровни гексахлорциклогексана ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются для продуктов отечественного производства с учетом процентного соотношения сырья, для импортируемых - по основному (ным) компоненту (ам) как по массовой

доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

\*\*Указанные нормативы на дрожжи и плесневые грибы вводят в технические нормативные правовые акты при их пересмотре.

### 6.6. Плодоовощная продукция

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.1.	Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	<b>Токсичные элементы:</b> 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
		<b>Микотоксины:</b> патулин	0,05	Фрукты, овощи
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
			0,5	Овощи, бахчевые, грибы
			0,05	Фрукты, ягоды, виноград
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		Амбуш	0,4	Томаты, огурцы, капуста, брюква, турнепс
		Децис	0,01	Томаты, картофель, капуста, салат, свекла, яблоки, арбуз, груши, виноград
		<b>Нитраты***:</b>	150	картофель
			400	Капуста белокачанная
			200	морковь
			100	Томаты
			150	Огурцы
			1400	Свекла столовая
			1500	редис
			80	Лук репчатый
			400	Лук-перо

1	2	3	4	5
			1500	Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)
			200	Перец сладкий
			400	Кабачки
			300	баклажаны
			60	Арбузы
			90	Дыни
			60	Виноград
			60	Яблоки
			60	груши

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (количес- твенно)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.6.1.1.	Овощи и картофель свежие, свежеморожен- ные и продукты их переработки:						
	- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	1x10 <sup>4</sup>	1,0	25	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	
	- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	1x10 <sup>5</sup>	0,01	25	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>	
	- овощи зеленые и листо- вые, быстрозаморожен- ные	5x10 <sup>5</sup>	0,01	25	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>	
	- полуфабрикаты из картофеля быстрозаморо- женные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.	5x10 <sup>4</sup>	0,01	25	1x10 <sup>3</sup>	-	
	- салаты и смеси из бланшированных овощей, быстрозамороженные	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	

1	2	3	4	5	1	2	3
	- полуфабрикаты овощные пюреобразные, быстрозамороженные	$1 \times 10^4$	0,1	25	-	-	Сульфит редуцирующие клостридии в 1г не допускаются
	- котлеты овощные быстрозамороженные	$1 \times 10^5$	1,0	25	$1 \times 10^3$	-	
6.6.1.2.	Фрукты, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки:						
	- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	$5 \times 10^4$	0,1	25	$2 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	
	- плоды косточковых опущенных быстрозамороженные	$5 \times 10^5$	0,1	25	$5 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	
	- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	$5 \times 10^4$	0,1	25	$2 \times 10^2$	$5 \times 10^2$	
	- ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные	$1 \times 10^5$	0,1	25	$5 \times 10^2$	$1 \times 10^2$	
	- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	$1 \times 10^3$	1,0	25	$1 \times 10^{2*}$	$1 \times 10^{2*}$	*количество дрожжей и плесеней в сумме
	- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	$1 \times 10^5$	0,1	25	$1 \times 10^{3*}$	$1 \times 10^{3*}$	*то же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.2.	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	<b>Токсичные элементы, пестициды,:</b>	по п.6.6.1.	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и конечном продукте; контроль по сырью
		<b>Нитраты</b>	по п.6.6.1.	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и конечном продукте

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Пле- сени КОЕ/г, не более	Приме- чания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы		
1	2	3	4	5	6	7
6.6.2.1.	Сухие овощи и картофель: - овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	$5 \times 10^5$	0,01	25	$5 \times 10^2$	<i>B.cereus</i> $1 \times 10^3$ КОЕ/г, не более
	- сухое картофельное пюре	$5 \times 10^4$	0,1	25	$5 \times 10^2$	
	- картофель сушеный и др. корнеплоды, бланшированные перед сушкой	$2 \times 10^4$	0,01	25	$5 \times 10^2$	
	- чипсы картофельные	$1 \times 10^3$	0,1	25	-	
6.6.2.2.	Сухие фрукты и ягоды: - фрукты и ягоды (сухофрукты)	$5 \times 10^4$	0,1	25	$5 \times 10^2$	дрожжи $5 \times 10^2$ КОЕ/г, не более
	- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	
	- цукаты	$1 \times 10^3$	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
6.6.2.3.	Грибы сушеные	$5 \times 10^5$	0,001	25	$5 \times 10^2$	
6.6.2.4.	Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	$5 \times 10^3$	1,0	25	100	<i>S.aureus</i> в 1г и <i>B.cereus</i> в 0,1г не допускают ся
	- порошки овощные (сублимационной сушки)	$5 \times 10^4$	0,01	25	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.3.	Консервы овощные фруктовые, ягодные	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,5	Овощи
			0,4	Фрукты, ягоды
			1,0	В сборной жестяной таре
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,03	
			0,05	В сборной жестяной таре

1	2	3	4	5
		ртуть	0,02	
		олово	200	В сборной жестяной таре
		хром	0,5	В хромированной таре
		<b>Микотоксины:</b> патулин	0,05	Яблочные, томатные, облепиховые
		<b>Пестициды:</b>	По п.6.6.1.	Контроль по сырью
		<b>Нитраты</b>	По п.6.6.1.	

### Микробиологические показатели\*:

Индекс	Группа продуктов	Требования
1	2	3
6.6.3.1.	Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, изготовленные без добавления кислоты, неконцентрированные томатопродукты; консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
6.6.3.2.	Консервы овощные пастеризованные и изготовленные с применением консервантов, имеющие рН 3,7-4,2 (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В»
6.6.3.3.	Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные (с рН 3,7 и ниже) пастеризованные и изготовленные с применением консервантов, а также консервированные сорбиновой кислотой с рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.4.	Консервы грибные	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,5	
			1,0	В сборной жестяной таре
		мышьяк	0,5	
1	2	3	4	5
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,05	
		олово	200	В сборной жестяной таре
		хром	0,5	В хромированной таре
		<b>Пестициды:</b>	По п.6.6.1.	Контроль по сырью
		<b>Нитраты</b>	По п.6.6.1.	

1	2	3	4	5
		<b>Микробиологические показатели*:</b> Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов)		
6.6.5.	Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (концентрированные): - соки	<b>Токсичные элементы:</b>  свинец	0,5	Овощи
			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	В сборной жестяной таре
	хром	0,5	В хромированной таре	
	- напитки	свинец	0,3	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,005	
	- концентраты		По п.6.6.1	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и конечном продукте
- соки, напитки, концентраты	<b>Микотоксины:</b> патулин	0,05		
- соки, напитки, концентраты	<b>Пестициды:</b>	По п.6.6.1.	Контроль по сырью; для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и конечном продукте	
- соки, напитки, концентраты	<b>Нитраты</b>	По п.6.6.1.		

**Микробиологические показатели\*:**

Индекс	Группа продуктов	Требования
1	2	3
6.6.5.1.	Соки овощные, консервированные, имеющие рН 4,2 и выше, изготовленные без добавления кислоты, томатные напитки консервированные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»

1	2	3
6.6.5.2.	Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатная паста, томатные соусы)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» подгруппы «б». Содержание плесеней по Говарду – не более 40% полей зрения
6.6.5.3.	Соки овощные, консервированные пастеризацией, изготовленные с применением консервантов, имеющие рН 3,7-4,2 (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В»
6.6.5.4.	Соки, имеющие рН ниже 3,7: овощные, фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные и приготовленные с применением консервантов, а также консервированные сорбиновой кислотой с рН ниже 4,0; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже с добавлением кислот	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи		
1	2	3	4	5	6	8	9
6.6.5.5.	Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с рН 3,7 и ниже	50	1x10 <sup>3</sup>	-	1,0	5,0	Молочно-кислые микроорганизмы в 1 см <sup>3</sup> не допускаются
6.6.5.6.	Концентраты фруктовых, плодово-ягодных соков для промпереработки: - пастеризованные		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»				
	- непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	5x10 <sup>3</sup>	1,0	25	2x10 <sup>3*</sup>	5x10 <sup>2</sup>	*КОЕ/г, не более

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.6.	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, плоды и ягоды, протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,5	В сборной жестяной таре
			1,0	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,05	

1	2	3	4	5
		ртуть	0,02	
		олово	200	В сборной жестяной таре
		хром	0,5	В хромированной таре
		<b>Пестициды:</b>		Контроль по сырью
		<b>Микотоксины:</b> патулин	0,05	Яблочные, облепиховые
		<b>Нитраты</b>	По п.6.6.1.	

### Микробиологические показатели\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (количес- твенно)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.6.6.1.	Не стерилизованные в различной таре	5x10 <sup>3</sup>	1,0	25	50	50	
6.6.6.2.	Выработанные с применением консервантов и (или) подвергнутые различным способам теплофизического воздействия		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»				

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.7.	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	<b>Токсичные элементы, пестициды:</b>	по п.6.6.1.	Контроль по сырью
		<b>Нитраты</b>	По п.6.6.1.	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются	
		Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные в т.ч. сальмонеллы
1	2	3	4
6.6.7.1.	Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые	-	25
6.6.7.2.	Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.8.	Специи и пряности столовые, сушеное растительное сырье (травы, пряно-ароматическое сырье и др.)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	5,0	
		мышьяк	5,0	
		кадмий	0,2	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
6.6.8.1.	Специи и пряности: - готовые к употреблению	5x10 <sup>5</sup>	0,01	0,01	25	1x10 <sup>3</sup>	
	- специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный молотый, кориандр, корица, мускатный орех, сушеное растительное сырье (травы, пряноароматическое сырье и др.)	1x10 <sup>6</sup>	0,001	0,01	25	1x10 <sup>4</sup>	
6.6.8.2.	Комплексные пищевые добавки со специями	5x10 <sup>5</sup>	0,01	0,01	25	2x10 <sup>2</sup>	
6.6.8.3.	Пищевые концентраты – чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	5x10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	100	V.cereus 100 КОЕ/г, не более
6.6.8.4.	Специи жидкие, пастообразные (горчицы, горчичные соусы, пасты)	1x10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	1x10 <sup>2</sup>	Дрожжи в 1г продукта не допускаются

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.9.	Орехи	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,3	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,05	
		<b>Пестициды:</b>		
		Гексахлорциклогексан (α,β, γ- изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,15			
		<b>Микотоксины:</b>		
		Афлатоксин В1	0,005	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Плесени КОЕ/г, не более	
1	2	4	5	6	8
6.6.9.1.	Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый, очищенные, не обжаренные)	0,01	25	1x10 <sup>3</sup>	
6.6.9.2.	Орехи обжаренные	0,1	25	5x10 <sup>2</sup>	
6.6.9.3.	Орехи кокосовые высушенные	0,01	25	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.6.10.	Чай (черный, зеленый, плиточный)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	10,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	1,0	
		ртуть	0,1	
		<b>Микотоксины:</b>		
Афлатоксин В1	0,005			
		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		плесени	1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
6.6.11.	Кофе (в зернах, молотый, растворимый), кофейные напитки	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,02	
		<b>Пестициды:</b>		
		Синтетические перитроиды	по ГН 7-68 РБ 98	

1	2	3	4	5
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	
		<b>Микробиологические показатели:</b> плесени	$5 \times 10^2$	КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые

\* Микробиологические показатели для консервов устанавливаются в соответствии с «Инструкцией по санитарно-техническому контролю консервов на оптовых базах, производственных предприятиях, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

\*\* Нитраты и пестициды (ДДТ, ГХЦГ) рассчитываются для продуктов отечественного производства с учетом процентного соотношения сырья, для импортируемых - по основному (ным) компоненту (ам) как по массовой доле, так и по допустимым уровням этих контаминантов.

\*\*\* Для ранних (до 1 сентября) картофеля и овощей, а также для продукции защищенного грунта допускается увеличение установленного регламента в 2 раза (для картофеля в 1,5 раза).

### 6.7. Масличное сырье и жировые продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.7.1.	Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,5	
		мышьяк	0,3	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,05	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорцикл огексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,2	Соя, хлопчатник
			0,4	Лен, горчица, рапс
			0,5	Подсолнечник, арахис, кукуруза
		ДДТ и его метаболиты	0,05	Соя, хлопчат- ник, кукуруза
			0,1	Лен, горчица, рапс
0,15	Подсолнечник, арахис			
6.7.2.	Масло растительное (все виды)	<b>Показатели окислитель- ной порчи:</b> кислотное число	4,0	мг КОН/г
			0,6	То же, для ра- финированных масел
		Перекисное число	10,0	ммоль активно- го кислорода/кг
		<b>Эруковая кислота</b>	5,0	Для рапсового масла
		<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,1	
			0,2	арахисовое
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,03	
		Железо	5,0	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	Контроль по сырью для не рафинирован- ных масел

1	2	3	4	5
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,2	Контроль по сырью
			0,05	Рафинированные, дезодорированные
		ДДТ и его метаболиты	0,2	
			0,1	Рафинированные, дезодорированные
6.7.3.	Продукты переработки растительных масел (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	0,1	
			0,3	майонез
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,5	
		никель	0,7	Только для маргаринов
		Железо	5,0	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин В1	0,005	Контроль по сырью
		<b>Пестициды:</b>	по п.6.7.2.	Контроль по сырью

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (количественные формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.7.3.1.	Майонез: - в потребительской таре	-	0,1	25	$5 \times 10^2$	10	
	- в таре для промпереработки	-	0,01	25	$1 \times 10^3$	10	
6.7.3.2.	Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^2$	
6.7.3.3.	Маргарины столовые, бутербродные	-	0,01	25	$5 \times 10^2$	50	Употребляются без термической обработки
6.7.3.4.	Кремы на растительных маслах	$1 \times 10^4$	0,01	25	50	50	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.7.4.	Жир сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, копченый, соленый	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	0,1		
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,03		
		ртуть	0,03		
		железо	5,0		
		<b>Антибиотики*:</b>			
		левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г	
		Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
		грисин	не допускается	<0,5 ед/г	
		бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
		<b>Нитрозамины:</b>			
		Сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	Шпик копченый	
<b>Бенз(а)пирен</b>	0,001	Шпик копченый			
<b>Пестициды:</b>					
Гексахлорцикло гексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,2				
ДДТ и его метаболиты	1,0				

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (количественные формы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	8
6.7.4.1.	Шпик свиной охлажденный, замороженный	$5 \times 10^4$	0,001	-	25	
6.7.4.2.	Шпик соленый, копченый	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.7.5.	Жиры животные топленые	<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
		кислотное число	4,0	мг КОН/г
		Перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг

1	2	3	4	5
		<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,03	
		железо	5,0	
			1,5	Для поставляемых на хранение
		<b>Антибиотики, нитрозамины, пестициды:</b>	по 6.7.4.	Контроль по сырью
6.7.6.	Масло коровье**	<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
		кислотное число	2,5	<sup>0</sup> Кеттстофера
		<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,03	
		железо	5,0	
			1,5	Для поставляемого на хранение
		<b>Микотоксины:</b>		
		Афлатоксин М1	0,0005	Контроль по сырью
		<b>Антибиотики*:</b>		
		левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г
		Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
		стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
		пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
		<b>Пестициды:</b>		Контроль по сырью
		Гексахлорциклопексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	1,25	В пересчете на жир
		ДДТ и его метаболиты	1,0	То же

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (количественные формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
6.7.6.1.	Масло вологодское	$1 \times 10^4$	0,1	25	
6.7.6.2.	Масло сладкосливочное и соленое любительское и крестьянское	$1 \times 10^5$	0,01	25	

1	2	3	4	5	6
6.7.6.3.	Масло кисломолочное любительское и крестьянское	-	0,01	25	
6.7.6.4.	Масло шоколадное	$1 \times 10^5$	0,01	25	
6.7.6.5.	Масло сливочное бутербродное	$5 \times 10^5$	0,001	25	
6.7.6.6.	Масло коровье топленое	$1 \times 10^3$	1,0	25	Плесени 200 КОЕ/г, не более

6.7.7.	Рыбий жир в качестве лечебно-профилактического средства (все виды)	<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
		кислотное число	4,0	мг КОН/г
		перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода
		<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,2	
		ртуть	0,3	
		железо	5,0	
		<b>Пестициды:</b>		
Гексахлорциклопексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,1			
ДДТ и его метаболиты	0,2			
<b>Полихлорированные бифенилы</b>	3,0			

\*При использовании химических методов определения гризина, бацитроцина, стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

\*\* Для масла коровьего с добавками немолочных пищевых ингредиентов показатели безопасности устанавливаются с учетом содержания этих добавок и требований к их безопасности, (для отечественного производства), для импортируемых продуктов - по основному (ным) виду (ам) сырья.

### 6.8. Напитки

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.8.1.	Питьевая вода, лечебные, лечебно-столовые, столовые, минеральные, воды (в т.ч. искусственно минерализованные) в потребительской и транспортной таре	<b>Токсичные элементы:</b> свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,1 0,01 0,005	

#### Микробиологические показатели\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/ г, не более	Плесени КОЕ/ г, не более	Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.8.1.1.	Питьевая вода, лечебные, лечебно-столовые, столовые, минеральные воды, в потребительской и транспортной таре	100	333	100	-	-	P.aeruginosa в 100см <sup>3</sup> не допускается
	Питьевые искусственно минерализованные воды	-	100	100	10	10	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.8.2.	Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные)	См. раздел «плодоовощная продукция», п.6.6.5		
6.8.3.	Напитки на настоях и эссенциях (безалкогольные)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,005	

#### Микробиологические показатели\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи и плесени КОЕ/г, (см <sup>3</sup> )	Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы		
1	2	3	4	5	6	8
6.8.3.1.	Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток	-	333	25	100	

1	2	3	4	5	6	8
6.8.3.2.	Напитки безалкогольные со сроком стойкости 30 суток и более: - на сахарах	-	333	25	15*	В 100см <sup>3</sup>
	- на подсластителях	100*	333	25	-	*то же количество мезофильных аэробных микроорганизмов
	- сокосодержащие	-	333	25	-	
6.8.3.3.	Концентраты для безалкогольных напитков в потребительской таре (жидкие, пастообразные, вязкие, шипучие, порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.)	5x10 <sup>4</sup> *	1,0	25	10**	* кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия **объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
6.8.3.4.	Напитки брожения: - хлебный квас на чистых культурах	-	1,0	25	-	
	- хлебный квас на хлебопекарных дрожжах	-	0,1	25	-	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.8.4.	Пиво, вино и другие спиртные напитки (кроме водок и спирта)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,005	
		<b>Метанол</b>	0,1	коньяк, об.%
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклопексан (α,β, γ-изомеры)	0,05	Виноградные вина, виноматериалы, винные напитки, коньяки
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		Децис	0,01	
		Алдрин	Не допускается	
Гептахлор	Не допускается			
<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА	0,003	Контроль по сырью Пиво		

1	2	3	4	5
6.8.4.1.	Водки, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,005	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирта, мг	3	
			4	Для спирта
		Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (1:3) в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирта, мг	3	
4	Для водок особых и спирта			
Массовая доля эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирта, мг	10			
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %	0,03	Для водок и спирта		
Фурфурол	Не допускается	Для спирта		

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания					
			БГКП (количественные формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, (сумма)						
1	2	3	4	5	6	8					
6.8.4.2.	Пиво непастеризованное в бутылках, сорта с экстрактивностью начального сусла:										
							- 12% и более	-	10,0	25	-
							- 8 – 11%	-	3,0	25	-
6.8.4.3.	Пиво пастеризованное в бутылках и других видах потребительской тары	500	10,0	25	40						
6.8.4.4.	Пиво разливное	-	1,0	25	-						

\* Определение микробиологических показателей в водах и напитках, насыщенных двуокисью углерода, проводится после предварительной дегазации.

### 6.9. Другие продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.9.1.	Изоляты, концентраты и гидролизаты растительных белков; пищевой шрот из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	1,0		
		мышьяк	1,0		
		кадмий	0,2		
		ртуть	0,03		
		<b>Микотоксины:</b>			Контроль по сырью
		Афлатоксин В1	0,005		
		дезоксиниваленол	0,7	Из пшеницы	
			1,0	Из ячменя	
		Зеараленон	1,0	Из зерновых	
		<b>Пестициды:</b>			Контроль по сырью
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - 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 и арахиса	
			0,1	Из льна, горчицы, рапса	
			0,05	Из бобовых, хлопчатника кукурузы	
			0,02	Из зерновых	
		<b>Олигосахара</b>	2	% , для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	
		<b>Ингибитор трипсина</b>	0,5	То же	

**Микробиологические показатели:**

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Сульфитредуцирующая клостридии, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
6.9.1.1.	Изолированный соевый белок (для производства колбас и полуфабрикатов)	5x10 <sup>3</sup>	0,1	0,1	25	10	
6.9.1.2.	Концентрированный соевый белок (текстурированный)	2,5x10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	25	10	
6.9.1.3.	Концентрат белковый подсолнечный пищевой	5x10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	-	Плесени 10 КОЕ/г, не более
6.9.1.4.	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	-	Плесени и дрожжи в 1г не допускаются

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.9.2.	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,2	
		ртуть	0,03	
		<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин М1	0,0005	Контроль по сырью
		<b>Антибиотики*:</b>		В пересчете на исходный продукт Контроль по сырью
		левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г
		Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г		
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г		

1	2	3	4	5
		<b>Пестициды:</b>		Контроль по сырью
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	1,25	В пересчете на жир
		ДДТ и его метаболиты	1,0	То же

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	8
6.9.2.1.	Казеин кислотный пищевой сухой	-	0,1	25	
6.9.2.2.	Казеинаты пищевые	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	Сульфитредуцирующие клубридии не более 100 КОЕ/г
6.9.2.3.	Концентрат сывороточный белковый (полученный методом УФЭД)	5x10 <sup>4</sup>	1,0	25	
6.9.2.4.	Концентрат альбумино- казеиновый	2,5x10 <sup>3</sup>	1,0	25	S.aureus в 1г не допускается

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.9.3.	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,03	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП (коли- формы)	S. aureus	Сульфитреду- цирующие клубридии, КОЕ/г, не более	Патоген- ные в т.ч. саль- монеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.9.3.1.	Сухой кон- центрат плаз- мы (сыворот- ки) крови	5x10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	-	25	
6.9.3.2.	Альбумин светлый пищевой: - высший сорт	2,5x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	1,0	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
	- первый сорт	$3 \times 10^5$	0,01	10*	1,0	25	*КОЕ/г не более
6.9.3.3.	Белковый обогатитель	$1 \times 10^4$	1,0	-	-	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.9.4.	Пшеничные зародышевые хлопья и шрот из них	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,03	
		<b>Микотоксины:</b>		
		Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	
6.9.5.	Отруби пищевые из зерновых и зернобобовых культур; пищевые волокна из отрубей	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,03	
		<b>Микотоксины:</b>		
		Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	пшеничные
			1,0	ячменные
		Зеараленон	1,0	из зерновых
6.9.5.	Отруби пищевые из зерновых и зернобобовых культур; пищевые волокна из отрубей	<b>Пестициды:</b>		Для шрота – контроль по сырью
		Гексахлорциклогексан (α,β,γ- изомеры)	0,5	
		ДДТ и его метаболиты	0,02	Из зерновых
			0,05	Из зернобобовых
		Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	Из зерновых

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени КОЕ в г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
6.9.5.1.	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	С термической обработкой

1	2	3	4	5	6	7
6.9.5.2.	Пищевые волокна из отрубей, шрота овощей, фруктовых выжимок	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.9.6.	Агар	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	10,0		
		мышьяк	3,0		
		кадмий	0,1		
		ртуть	0,1		
	Пектин	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	1,0		
		мышьяк	0,5		
кадмий		0,1			
	ртуть	0,1			

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени КОЕ в г, не более	Примечания
			БГКП (количественные формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
6.9.6.1.	Пектины:					
6.9.6.2.	- высший сорт	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	Дрожжи – 50 КОЕ/г, не более
6.9.6.3.	- первый сорт	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	Дрожжи – 100 КОЕ/г, не более
6.9.6.4.	Агар, пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой	$5 \times 10^4$	1,0	25	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.9.7.	Желатин	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	2,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,05	
	<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА		0,002	Контроль по сырью

1	2	3	4	5
		<b>Пестициды:</b>		Контроль по сырью
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,1	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		При меча ния
			БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
6.9.7.1.	Желатин пищевой:				
6.9.7.2.	- высший сорт	$1 \times 10^4$	1,0	25	
6.9.7.3.	- I, II, III сорта	$1 \times 10^5$	0,01	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.9.8.	Крахмалы, патока и продукты их переработки	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	0,5		
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,1		
		ртуть	0,02		
		<b>Пестициды:</b>			Контроль по сырью
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,5	кукурузный	
	0,1	картофельный			
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузный		
		0,1	картофельный		

### Микробиологические показатели\*:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрож жи КОЕ/ г, не более	Пле- сени КОЕ/ г, не более	Приме- чания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные в т.ч. саль- монеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.9.8.1.	Крахмал сухой (карто- фельный, кукурузный, гороховый)	$1 \times 10^5$	0,01	25	500	500	
6.9.8.2.	Крахмал амилопекти- новый набухающий, крахмал экструзионный	$1 \times 10^4$	0,1	25	250	250	
6.9.8.3.	Крахмал картофельный, кукурузный для меди- цинской промышлен- ности	$1 \times 10^3$	1,0	25	-	100	
6.9.8.4.	Патока низкоосахаренная	$1 \times 10^4$	1,0	25	50	100	
6.9.8.5.	Мальтин, мальтодекстрины	$5 \times 10^4$	1,0	25	50	100	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.9.8.6.	Концентрат лактулозы	$5 \times 10^3$	1,0	50	50	100	S.aureus в 1г не допускается
6.9.8.7.	Глюкозо-фруктозный сироп	$1 \times 10^5$	1,0	25	50	100	
6.9.8.8.	Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	$1 \times 10^4$	1,0	25	50	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.9.9.	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бакпрепараты	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,2	
		ртуть	0,03	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	4	5	6	8
6.9.9.1.	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
6.9.9.2.	Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства колбас)	1,0	1,0	10	Сульфитредуцирующие клостридии, в 1г не допускаются; количество молочно-кислых бактерий не менее $10^9$ КОЕ/см <sup>3</sup> – для культуры; $10^{11}$ – для бакконцентратов
6.9.9.3.	Бактериальные препараты эубиотики на молочной среде лиофильно высушенные (БАДы)	2,0	2,0	25	Бифидобактерии или лактобациллы не менее $10^8$ КОЕ/г
6.9.9.4.	Биомасса одноклеточных растений и препараты из нее	1,0	1,0	25	КМАФАнМ- $5 \times 10^3$ КОЕ/г, не более; дрожжи- 50 КОЕ/г, не более; плесени- 50 КОЕ/г, не более; наличие живых клеток продуцента в 1г не допускается

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.9.10.	Бульоны пищевые сухие	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,2	
		ртуть	0,1	

1	2	3	4	5
		<b>Нитрозамины:</b> Сумма НДМА и НДЭА	0,002	Контроль по сырью В пересчете на исходный продукт
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,1	То же
		ДДТ и его метаболиты	0,1	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			При меча ния
			БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцир ующие клостри- дии, КОЕ/г, не более	Патоген- ные в т.ч. саль- монеллы	
1	2	3	4	5	6	7
6.9.10.1.	Сухой белковый кон- центрат и сухой бульон с пряностями	$5 \times 10^4$	1,0	0,01	25	
6.9.10.2.	«Белкон» – продукт из кости (костного остат- ка) для производства сухих бульонных концентратов	$5 \times 10^4$	0,1	0,1	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.9.11.	Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	1,0		
		мышьяк	2,0		
		кадмий	0,05		
		ртуть	0,01		
		никель	2,0		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ	$1 \times 10^4$	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	Масса продукта (г), в которой не допускаются			
Патогенные в т.ч. сальмонеллы	25				
Плесени	$1 \times 10^2$	КОЕ/г, не более			
6.9.12.	Соль поваренная и лечебно-профиллак- тическая	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	2,0		
		мышьяк	1,0		
		кадмий	0,1		
		ртуть	0,1		
			0,01	«Экстра» лечебно- профилактическая	
	йод	$40 \pm 15$ мг/кг			

1	2	3	4	5	
6.9.13.	Аминокислотные смеси	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	1,0		
		мышьяк	1,0		
		кадмий	0,1		
		ртуть	0,03		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ	1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	Масса продукта (г), в которой не допускаются			
Патогенные в т.ч. сальмонеллы	25				
	Плесени	10	КОЕ/г, не более		
6.9.14.	Концентраты пищевые	<b>Токсичные элементы**:</b>		В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие кластридии	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.9.14.1.	Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	1x10 <sup>4</sup>	0,01	1,0	1,0	25	100	
6.9.14.2.	Вкусовая добавка – томатно-белковый порошок (тепловой сушки)	1x10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	25	100	
6.9.14.3.	Вкусовые приправы порошкообразные – смеси томатно-соевой пасты с перцем, тмином, зеленью, мускатным орехом и т.д. (тепловой сушки)	5x10 <sup>3</sup>	0,01	1,0	-	25	100	V.cereus в 0,1г не допускается
6.9.14.4.	Первые и вторые блюда, не требующие варки (экструзионной технологии)	5x10 <sup>4</sup>	1,0	-	1,0	25	100	V.cereus 100 КОЕ/г, не более
6.9.14.5.	Сухие продукты для профилактического питания:							V.cereus 10 КОЕ/г, дрожжи 10 КОЕ/г, не более
6.9.14.6.	- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	5x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	25	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.9.15.	Продукция общественного питания	<b>Токсичные элементы:</b>		

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
			БГКП (колиформы)	E.coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.9.15.1.	Холодные блюда: - салаты из сырых овощей и фруктов	1x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	1,0	-	25	Без заправки
	- салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.)	5x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	1,0	-	25	Дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более, плесени – 50 КОЕ/г, не более
	- салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.	1x10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	0,1	0,1	25	Без заправки, без добавления соленых овощей
	- салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. с заправками	1x10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	0,1	0,1	25	Дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более, плесени – 50 КОЕ/г, не более
	- салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей и фруктов	-	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
	- салаты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	Без заправки, без добавления соленых овощей
	- салаты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных, жареных овощей с заправками	1x10 <sup>4</sup>	1,0	0,1	1,0	0,1	25	Дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более, плесени – 50 КОЕ/г, не более

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	- салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	Без заправки, с добавлением солевых огурцов
	- салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. с заправками	$5 \times 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	Дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более, плесени – 50 КОЕ/г, не более
	- студни из рыбы (заливные)	$1 \times 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
	- студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \times 10^4$	0,1	-	0,1	0,1	25	
	- заливное из мясных продуктов, птицы, дичи и т.д.	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
	- паштет из печени, дичи, птицы и т.д.	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
	- отварные говядина, птица, кролик, свинина и т.д.	$1 \times 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25	Без заправки соуса
	- рыба отварная, жареная под маринадом	$1 \times 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25	
	- супы холодные:							
	окрошки овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
	- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	$1 \times 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	Без заправки сметаной
	- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных, сушеных	$1 \times 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
6.9.15.2.	Супы горячие и другие горячие блюда: - борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \times 10^2$	1,0	-	-	-	25	
	- супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	$5 \times 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
	- супы-пюре	$5 \times 10^2$	1,0	1,0	1,0	-	25	
6.9.15.3.	Блюда из яиц: - яйца вареные	$1 \times 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
	- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п. начинки с включением яиц	$1 \times 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.9.15.4.	Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг вареный на пару	5x10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	-	25	
	- сырники, творожные запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.5.	Блюда из рыбы: - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
	- блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	2,5x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.6.	Блюда из мяса и мясных продуктов: - мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д.	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.7.	Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из птицы, пельмени и т.д.	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.8.	Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.	1x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	0,1	25	Без заправки
	- картофель отварной, жареный	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
	- овощи тушеные	5x10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.9.	Соусы и заправки для вторых блюд	5x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.10.	Сладкие блюда: - компоты из плодов и ягод свежих ,консервированных	5x10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	-	25	
	- компоты из плодов и ягод сушеных	5x10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	-	50	
	- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	5x10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	-	50	
	- желе, муссы	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	-	25	
	- кремы (из цитрусовых, ванильный ,шоколадный и т.п.)	1x10 <sup>5</sup>	0,1	-	0,1	-	25	
	- шарлотка с яблоками	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	-	25	
	- сливки взбитые	1x10 <sup>5</sup>	0,1	-	0,1	-	25	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.9.15.11.	Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, упакованные под вакуумом	$1 \times 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г не допускаются
6.9.15.12	Пицца полуфабрикат замороженный	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	0,1	-	25	
6.9.15.13	Пицца готовая	$1 \times 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.14	Вата сахарная	$1 \times 10^3$	1,0	-	-	-	25	
6.9.15.15	Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	$2 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	-	25	

\*При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

\*\* Содержание токсичных элементов в пищевых концентратах (комбинированных) рассчитывается для продуктов отечественного производства с учетом процентного соотношения сырья, для импортируемых по основному (ным) компоненту (ам) как по массовой доле, так и по допустимому уровню этих компонентов.

### 6.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
6.10.1.	БАД – источники пищевых веществ (нутрицевтики)				
6.10.1.1.	БАД – источники преимущественно белка и аминокислот	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	1,0		
		мышьяк	1,0		
		кадмий	0,1		
		ртуть	0,03		
		<b>Микотоксины и пестициды:</b>			Регламентируются по сырью
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ	1x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более	
		БГКП (колиформы)	1,0	Масса продукта (г), в которой не допускаются	
		S.aureus	1,0		
		Патогенные в т.ч. сальмонеллы	10		
Дрожжи	10	КОЕ/г, не более			
Плесени	50				
6.10.1.2.	БАД – источники преимущественно эссенциальных жирных кислот, липидов и жирорастворимых витаминов	<b>Показатели окислительной порчи:</b>		ммоль активного кислорода/кг	
		Перекисное число	10,0		
	- БАД на основе растительных масел	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	0,1		
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,05		
		ртуть	0,05		
	- БАД на основе рыбьего жира	свинец	1,0		
		мышьяк	1,0		
		кадмий	0,2		
		ртуть	0,3		
		<b>Микотоксины:</b>			
		Афлатоксин В1	0,005	Для БАД на основе растительных масел нерафинированных	
		<b>Пестициды:</b>			
		Гексахлорциклогексан (α,β,γ- изомеры)	0,2	Для БАД на основе растительных масел	
	0,1	Для БАД на основе рыбьего жира			

1	2	3	4	5
		ДДТ и его метаболиты	0,2	
		Гептахлор	Не допускается	<0,002
		Алдрин	Не допускается	<0,002
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	3,0	Для БАД на основе рыбьего жира
		<b>Микробиологические показатели:</b> Патогенные в т.ч. сальмонеллы	10	Масса продукта (г), в которой не допускаются
6.10.1.3.	БАД – источники преимущественно углеводов и сахаров	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	1,0	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,01	
		ртуть	0,01	
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,05	
		ДДТ и его метаболиты	0,05	
		Гептахлор	Не допускается	<0,002
		Алдрин	Не допускается	<0,002
		<b>Микробиологические показатели:</b> КМАФАнМ	$1 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	1,0	Масса продукта (г), в которой не допускаются
		<i>S.aureus</i>	1,0	
		Патогенные в т.ч. сальмонеллы	10	
		Дрожжи	10	КОЕ/г, не более
		Плесени	50	
6.10.1.4.	БАД – источники преимущественно пищевых волокон (пектины, отруби, растительная клетчатка, микрокристаллическая целлюлоза и др.)	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	1,0	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,03	
		<b>Микотоксины</b>		Регламентируются по сырью
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,5	
		ДДТ и его метаболиты	0,02	
		Гептахлор	Не допускается	<0,002
		Алдрин	Не допускается	<0,002

1	2	3	4	5
		<b>Микробиологические показатели:</b> КМАФАнМ	5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	0,1	Масса продукта (г), в которой не допускаются
		E.coli	1,0	
		Патогенные в т.ч. сальмонеллы	25	КОЕ/г, не более
		Дрожжи	100	
		Плесени	100	
6.10.1.5.	БАД – источники преимущественно водорастворимых витаминов	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	5,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	1,0	
		ртуть	0,05	
		<b>Микробиологические показатели:</b> КМАФАнМ	5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	0,1	Масса продукта (г), в которой не допускаются
		E.coli	1,0	
		Патогенные в т.ч. сальмонеллы	10	КОЕ/г, не более
		Дрожжи	100	
		Плесени	100	
6.10.1.6.	БАД – источники преимущественно макро- и микро-элементов	<b>Токсичные элементы:</b> свинец	2,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,01	
		<b>Микробиологические показатели:</b> КМАФАнМ	1x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	0,1	Масса продукта (г), в которой не допускаются
		S.aureus	1,0	
		Патогенные в т.ч. сальмонеллы	10	КОЕ/г, не более
		Дрожжи	100	
		Плесени	100	
		B.cereus	2x10 <sup>2</sup>	То же, для БАД на основе природных минеральных веществ
6.10.2.	БАД – источники физиологически активных веществ (парафармацевтики)			

1	2	3	4	5
6.10.2.1.	БАД на растительной основе: - сухие	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	6,0	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	1,0	
	- жидкие	ртуть	0,1	
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,05	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,01	
		<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклопексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,1	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		Гептахлор	Не допускается	<0,002
Алдрин	Не допускается	<0,002		

### Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				КОЕ/г, не более		Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи	Плени	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
- БАД на растительной основе (таблетированные, капсулированные, порошкообразные)	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	10	100	100	B.cereus $2 \times 10^2$ КОЕ/г, не более
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	$5 \times 10^5$	0,01	0,1	-	10	200	200	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.10.2.2.	БАД на основе переработки животного сырья			
	- БАД на основе переработки мясо-молочного сырья и субпродуктов	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	1,0	
		ртуть	0,2	

1	2	3	4	5	
		<b>Микотоксины:</b>			
		Афлатоксин М1	0,0005	Для БАД на основе переработки молочного сырья	
		<b>Антибиотики*:</b>		Для БАД на основе переработки мясомолочного сырья домашних животных и птицы	
		левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г	
		Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
		гризин	не допускается	<0,5 ед/г, для БАД на основе мясного сырья и субпродуктов	
		бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г, то же	
		стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г, для БАД на основе молочного сырья	
		пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г, то же	
		<b>Пестициды:</b>			
		Гексахлорциклогексан (α,β,γ- изомеры)	0,1		
		ДДТ и его метаболиты	0,1		
		Гептахлор	Не допускается	<0,002	
		Алдрин	Не допускается	<0,002	
	- БАД на основе переработки рыбы и морепродуктов	<b>Токсичные элементы:</b>			
		свинец	10,0		
		мышьяк	5,0		
		кадмий	2,0		
		ртуть	0,5		
		<b>Пестициды:</b>			
		Гексахлорциклогексан (α,β,γ- изомеры)	0,2		
		ДДТ и его метаболиты	2,0		
		Гептахлор	Не допускается	<0,002	
		Алдрин	Не допускается	<0,002	
	- БАД на основе переработки животного сырья	<b>Микробиологические показатели:</b> КМАФАнМ	1×10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более	

1	2	3	4	5
		БГКП (колиформы)	0,1	Масса продукта (г), в которой не допускаются
		<i>S. aureus</i>	1,0	
		<i>E. coli</i>	1,0	
		Патогенные в т.ч. сальмонеллы	10	
		Дрожжи	200	КОЕ/г, не более, для БАД на основе продуктов пчеловодства
		Плесени	200	
6.10.2.3.	БАД – бактериальные препараты эубиотики	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		мышьяк	0,05	
		кадмий	0,03	
		ртуть	0,005	
		<b>Пестициды:</b>		
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,05	
		ДДТ и его метаболиты	0,05	
		Гептахлор	Не допускается	<0,002
		Алдрин	Не допускается	<0,002

### Микробиологические показатели:

Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				КОЕ/г, не более		Примечания
	БГКП (колиформы)	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи	Плесени	
1	3	4	5	6	7	8	9
- БАД – эубиотики на основе чистых культур микроорганизмов	2,0	-	2,0	10	10	10	Микроорганизмы – эубиотики не менее $1 \times 10^9$ КОЕ/г
- БАД – эубиотики смешанного состава (с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно- и дисахаридов и т.д.)	1,0	5,0	1,0	10	50	50	Микроорганизмы – эубиотики не менее $1 \times 10^8$ КОЕ/г

\*При использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.10.3.	Пищевые добавки технологического назначения	<b>Токсичные элементы**:</b>		В пересчете на готовый продукт
		<b>Радионуклиды:</b> цезий 137	200	Бк/кг
		стронций 90	100	Бк/кг
		<b>Пестициды**:</b> Гексахлорциклогексан (α,β,γ- изомеры)	0,5	
		ДДТ и его метаболиты	2,0	
		Гептахлор	Не допускается	
		Алдрин	Не допускается	

### Микробиологические показатели:

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ в г, не более	Примечания
			БГКП (количественные формы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
6.10.3.1.	Пищевые добавки технологического назначения	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	

\* - с учетом технологического расхода;

\*\* - определяются, если пищевая добавка имеет растительное происхождение.

**ГЛАВА 7**  
**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**  
**ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**7.1. Мясо и мясопродукты;**  
**птица, яйца и продукты их переработки**

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал./100г*
1	2	3	4	5	6
	7.1.1. Мясо				
1.	Говядина I категории	19	16	-	220
2.	Говядина II категории	20	10	-	170
3.	Баранина I категории	16	16	-	208
4.	Баранина II категории	20	10	-	170
5.	Свинина беконная	17	29	-	329
6.	Свинина мясная	14	33	-	353
7.	Свинина жирная	12	49	-	489
8.	Телятина	20	2,0	-	98
	7.1.2 Птица				
9.	Бройлеры I категории	19	16	-	220
10.	Бройлеры II категории	20	11	-	179
11.	Куры I категории	18	18	-	234
12.	Куры II категории	21	8,0	-	156
13.	Гуси I категории	15	39	-	411
14.	Гуси II категории	17	28	-	320
15.	Индейки I категории	20	22	-	278
16.	Индейки II категории	22	12	-	196
17.	Утки I категории	16	38	-	406
18.	Утки II категории	17	24	-	284
	7.1.3. Колбасные изделия из мяса с/х животных				
19.	Вареные колбасы	12	12-29	2,0	164-317
20.	Сардельки свиные	10	32	2,0	336
21.	Сардельки говяжьи	11	18	1,5	212
22.	Сосиски	11	20-30	1,0	228-318
23.	Мясные хлебы	11	20-32	2,0	232-340
24.	Варено-копченые колбасы	17	38	-	410
25.	Полукопченые колбасы	16	23-45	-	271-469
26.	Сырокопченые колбасы	22	40-50	-	448-538
	7.1.4 Колбасные изделия из мяса птицы				
27.	Вареные колбасы	17	12	2,0	184

1	2	3	4	5	6
	7.1.5 Кулинарные изделия из мяса птицы				
28.	Полуфабрикаты рубленые мясные	22	2-20	-	106-268
29.	Быстрозамороженные блюда из птицы	25	15	-	235
	7.1.6. Продукты из свинины				
30.	Ветчина в форме	23	21	-	281
31.	Грудинка всех видов	9	53-63	-	513-603
32.	Корейка всех видов	10	48	-	472
33.	Окорок вареный	14	26	-	290
	7.1.7 Консервы мясные				
34.	Из говядины	20	10-17	-	170-233
35.	Из баранины	17	15	-	203
36.	Из свинины	16	6-32	-	118-352
37.	Колбасные фарши	12	18-29	3,0	222-321
	7.1.8. Консервы из птицы				
38.	Курица в собственном соку	23	10	-	182
39.	Утка в собственном соку	16	18	-	226
40.	Колбасные фарши	13	14-22	1,5	184-256
	7.1.9. Субпродукты				
41.	Первой категории	14-19	3	-	83-103
42.	Язык	15	12-16	-	168-204
43.	Второй категории	10-25	2-39	-	-
44.	Субпродукты кур	19	4-10	-	112-166
	7.1.10. Яйца и яйцепродукты				
45.	Яйца куриные	13	12	1,0	164
46.	Яичный порошок	46	37	4,5	535

\* Здесь и далее приведены данные на 100 г (мл) съедобной части продукта

## 7.2. Молоко и молочные продукты

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал./100г
		г на 100г продукта			
1	2	3	4	5	6
1.	Молоко	3,0	1,5-3,5	5,0	46-60
2.	Кисломолочные изделия	3,0	1,0-6,0	4,0	37-82
3.	Йогурты	5,0	1,5-6,0	3,5-8,5	-
4.	Сливки и сметана	3,0	10-40	3,0	114-384
5.	Молоко сухое	26-38	1,0-25	37-49	-
6.	Творог	16	1,0-18	1,5	77-232
7.	Сыры	15-31	9,0-32	-	-
8.	Мороженое	4,0	3,0-20	21	127-280

### 7.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал./100г
		г на 100г продукта			
1	2	3	4	5	6
1.	Рыба свежая, охлажденная, мороженая нежирная	16	2,6	-	87
2.	Рыба свежая, охлажденная, мороженая среднежирная	18	10	-	162
3.	Рыба свежая, охлажденная, мороженая жирная	15	23	-	267
4.	Рыба соленая	22	13	-	205
5.	Рыба вяленая	38	5,0	-	197
6.	Раба холодного копчения, балычные изделия	22	15	-	223
7.	Рыба горячего копчения	26,5	6,5	-	165
8.	Консервы рыбные натуральные (в собственном соку)	19	8,0	-	148
9.	Консервы рыбные в соусе	14	8,0	5,0	148
10.	Консервы рыбные в масле	19	23	-	283
11.	Кальмар	18	4,0	-	108
12.	Мидии	9	1,5	-	50
13.	Ракообразные (мясо краба, креветки и др.)	18	3,0	-	99
14.	Морская капуста	0,9	0,2	3,0	17

### 7.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал./100г
		г на 100г продукта			
1	2	3	4	5	6
1.	Горох, фасоль	21	2,0	49	298
2.	Соя	35	17	9,0	329
3.	Мука пшеничная	12	1,0	67	325
4.	Мука, крупа кукурузные	8,0	1,5	70	326
5.	Мука ржаная	10	1,5	60	294
6.	Крупа перловая	10	1,0	67	317
7.	Крупа манная	12	1,0	67	325
8.	Крупа гречневая	12	2,0	67	334
9.	Крупа рисовая	7,0	1,0	71	321
10.	Пшено	12	3,0	66	339
11.	Макаронные изделия	12	1,0	67	325
12.	Крупа овсяная, хлопья	12	6,0	51	306
13.	Хлеб пшеничный	8,0	1,0	46	225
14.	Хлеб ржаной	6,0	1,0	40	193
15.	Булочные изделия	8,0	2,0	50	250
16.	Сдобные изделия	7,0	6,0	53	294
17.	Баранки, бублики, сушки	10	2,0	65	318
18.	Сухари	9,0	9,0	67	382
19.	Сухари армейские	12	2,0	61	310

## 7.5. Сахар и кондитерские изделия

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал./100г
		г на 100г продукта			
1	2	3	4	5	6
1.	Сахар, песок	-	-	100	400
2.	Карамель, ирис	1,0	3,0	90	391
3.	Конфеты глазированные и неглазированные с корпусом помадными, фруктовыми, ягодными, сбивными, грильяжными, марципановыми	4,0	20	67	464
4.	Шоколад	6,0	36	51	552
5.	Халва	12	30	54	534
6.	Пастила, зефир, мармелад, железные изделия	0,5	-	80	322
7.	Печенье сахарное, затяжное, сдобное	8,0	10	70	402
8.	Галеты, крекеры	10	10	68	402
9.	Пряники	5,0	2,0	78	350
10.	Вафли с фруктовой, помадной начинками	3,0	5,0	80	377
11.	Вафли с жировой, пралиновой начинками	3,0	30	65	542
12.	Торты бисквитный, песочный, с кремом, фруктовый	4,0	15	55	371
13.	Мед	-	-	71	284

## 7.6. Плодоовощная продукция

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал./100г
		г на 100г продукта			
1	2	3	4	5	6
1.	Консервы овощные натуральные	1,5	0	2,0-14	14-62
2.	Консервы овощные закусочные	1,5	6,0-15	9,0	96-177
3.	Продукты томатные концентрированные	4,0	-	10-18	56-88
4.	Соки овощные	1,0	-	3,0-14	16-60
5.	Картофель сушеный	7,0	-	71	312
6.	Овощи сушеные (кроме цветной капусты и зеленого горошка)	14	1,5	40-60	230-310
7.	Компоты фруктовые	-	-	22	88
8.	Соки фруктовые	-	-	8,0-18	32-72
9.	Напитки плодовые и ягодные безалкогольные на настоях и эссенциях	-	-	7,0-20	28-40
10.	Варенье, джем, повидло	-	-	70	280
11.	Фрукты сушеные	3,0	-	67	280

## 7.7. Масличное сырье

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал./100г
		г на 100г продукта			
1	2	3	4	5	6
1.	Растительные масла	-	99,8	-	898
2.	Маргарины	0,5	40-80	1, 0	366-726
3.	Кулинарные жиры	-	99,5	-	896
4.	Кондитерские жиры		99,5	-	896
5.	Майонезы	3,0	20-70	1,0	204-654
5.1.	Майонезы с применением пищевых добавок	1,0	20-70	1,0	204-654
6.	Жиры животные топленые	-	99,5	-	896
7.	Масло коровье	-	40-85	1,0	364-769
8.	Масло топленое	-	99	-	891

**8. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ  
И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ,  
БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН**

**8.1. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

**8.1.1. Продукты на молочной основе**

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>Для детей от 0 до 6 месяцев жизни (допускается – от 0 до 5 месяцев жизни, от 0 до 12 месяцев жизни)</b>				
Белок	г/л	12-17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40-80	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
То же	мг/л	4000-8000	-	
Отношение линолевая кислота/ $\alpha$ -линоленовая кислота	-	6-12	-	
Отношение $\alpha$ -токоферол/ПНЖК	-	1-2	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	330-750	+	
фосфор	то же	160-450	+	
кальций/фосфор	-	1,4-2,1	-	
калий	мг/л	400-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
калий/натрий		2,5-4	-	
магний	мг/л	30-90	+	
медь	мкг/л	230-670	+	
марганец	то же	7-150	+	
железо	мг/л	3-8,5	+	

1	2	3	4	5
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	300-700	-	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	3-4	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	4-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
L-карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Титруемая кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для кисломолочных
<b>Для детей от 6 до 12 месяцев жизни (допускается – от 5 до 12 месяцев жизни)</b>				
Белок	г/л	14-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не более	50	+	
Жир	г/л	29-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л	4000-8000	-	
Углеводы	г/л	70-90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	-	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-750	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	400-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
кальций/фосфор	-	1,4-2,1	-	
калий	мг/л	500-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
калий/натрий		2-4	-	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-150	+	

1	2	3	4	5
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	500-800	-	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	3-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1600	+	
пантотеновая кислота	то же	2900-5400	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1100	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	+	
холин	то же	50-15	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
инозит	мг/л	20-60	+	
Л-карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	-	
Титруемая кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для кисломолочных
<b>Микробиологические показатели</b>				
ацидофильные микроорганизмы	КОЕ/г, не менее	1x10 <sup>7</sup>		в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	то же	1x10 <sup>6</sup>		то же
молочнокислые микроорганизмы	то же	1x10 <sup>7</sup>		то же

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Антибиотики*:</b>		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Микотоксины:</b>		

1	2	3
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Сухие молочные смеси instantного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C; не нормируется для кисломолочных
	3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
V. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
<b>Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные</b>		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока	
Жидкие кисломолочные смеси		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
дрожжи	10	то же

Здесь и далее: «не допускается» - не допускается обнаружение при чувствительности метода, указанной в примечании

### 8.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
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	-	

1	2	3	4	5
Углеводы	г/л	60-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	520-820	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
калий	то же	400-1000	+	
натрий	то же	250-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-250	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	600-800	-	
йод	мкг/л	70-200	+	
зола	г/л	4-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-15	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	56-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Титруемая кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для кисломолочных
<b>Микробиологические показатели</b>				
Ацидофильные микроорганизмы	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее	1x10 <sup>7</sup>		для кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	то же	1x10 <sup>6</sup>		то же
Молочнокислые микроорганизмы	то же	1x10 <sup>7</sup>		то же

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды</b>	по п. 8.1.1.1	

1	2	3
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Смеси инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C
	3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же
V.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т. ч. витаминизированное)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2,5-4,0	+	
	г, не менее	2,0		для профилактического питания
Энергетическая ценность	ккал	50-70	+	
Зола	г	0,6-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв	100-200	+	для обогащенных продуктов
каротин	мг	0,05-0,1	+	то же
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды</b>	по п. 8.1.1.1	
<b>Микробиологические показатели</b>	Должны удовлетворять требованиям стерильности для стерилизованного молока	

## 8.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т. ч. с плодоовощными наполнителями)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
Жир	г	2,5-4,0	+	
	г, не менее	1,5	+	для профилактического питания
Углеводы	то же	4-12	-	
Энергетическая ценность	ккал	40-100	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	60-140	+	
<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,05-0,1	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же
Кислотность	°Т, не более	100	-	
Общее содержание молочнокислых микроорганизмов	КОЕ/г, не менее	1х10 <sup>7</sup>		

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды</b>	по п. 8.1.1.1	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
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

1	2	3
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	10 <sup>4</sup>	для кефира
плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
бифидобактерии	1x10 <sup>6</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup>	то же
микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

### 8.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т. ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3-15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	
Энергетическая ценность	ккал	100-250	+	
Зола	г	3-4	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	150-200	+	
натрий	мг, не более	50	+	
Кислотность	°Т, не более	150	+	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5г/100г и продуктов, обогащенных растительными маслами
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
<b>Антибиотики, микотоксины</b>	по п. 8.1.1.1	
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,55	в пересчете на жир

1	2	3
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со срока годности более 72 ч
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более	10	то же
микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

### 8.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2,5-4,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	49-70	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	115-140	-	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды</b>	по п. 8.1.1.1	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
для молока инстантного приготовления	по п. 8.1.1.2	
для молока, требующего кипячения 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>	25	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 1 года до 3 лет)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0-5,2	+	

1	2	3	4	5
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы	то же	7,0-12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45-105	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	105-240	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды</b>	по п. 8.1.1.1	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
<b>Микробиологические показатели:</b>		
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
E. coli	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
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 инстантного приготовления	по п. 8.1.1.2.	
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

### 8.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	9	-	
Белок	г	7-14	+	
Жир	то же	0,5-7,0	+	
Углеводы	то же	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310-460	+	
Зола	г	0,5-2,5		

1	2	3	4	5
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	25	-	
железо	мг	1-8	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
<b>Микотоксины:</b>		
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
<b>Пестициды:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -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	
<b>Бенз(а)пирен</b>	не допускается	<0,2 мкг/кг
<b>Вредные примеси:</b>		
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
<b>Микробиологические показатели:</b>		
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	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

### 8.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	

1	2	3	4	5
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	г	70-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	315-500	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
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
<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,6	+	для обогащенных 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

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, вредные примеси</b>	по п. 8.1.2.1	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	1x10 <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
<i>V. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
плесени	50	то же
дрожжи	10	то же

## 8.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10-18	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380-520	+	
Зола	г	2,5-3,5	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400-600	+	для обогащенных продуктов

1	2	3	4	5
железо	мг	6-10	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-1,5	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	250-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	3-10	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
<b>Антибиотики*: (в готовом к употреблению продукте)</b>		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед./г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед./г
<b>Микотоксины:</b>		
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 каш
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Бенз(а)пирен</b>	не допускается	<0,2 мкг/кг
<b>Вредные примеси:</b>		
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	5×10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	12-20	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
	г, не менее	7	+	
Жир	г	10-18	+	в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	г, не менее	5,0		
	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	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380-520	+	
<b>Минеральные вещества</b>	по п. 8.1.2.3			
<b>Витамины</b>	то же			

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен</b>	по п. 8.1.2.3	
<b>Вредные примеси</b>	по п. 8.1.2.1	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$1 \times 10^4$	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>	$2 \times 10^2$	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.1.2.5. Растворимое печенье

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	5-11	+	
Жир	то же	6-12	+	

1	2	3	4	5
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг	300-500	+	
кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10-18	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,3-0,6	+	для обогащенных 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	Примечания
<b>Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен</b>	по п. 8.1.2.3	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	1х10 <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	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.1.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5-25	-	для всех видов
Кислотность	%, не более	0,8	-	
Углеводы	г	4-25	+	
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре, супов, пудингов
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
<b>Минеральные вещества:</b>				
калий	мг	30-300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг	1,0-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15,0-50,0	+	для обогащенных продуктов
бета-каротин	то же	1-4	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
<b>Микотоксины:</b>		
патулин	не допускается	<0,02
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
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
<b>Нитраты</b>	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
<b>5-оксиметилфурфурол</b>	< 20	для фруктовых соков и нектаров, томатного сока
	< 10	для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров
<b>Микробиологические показатели</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов	

## 8.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

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

Критерии и показатели	Единицы 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	то же	3-12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80-180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1-5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины	по п. 8.1.4.3			
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	Примечания
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Антибиотики*</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
<b>Нитрозамины:</b>		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
<b>Микробиологические показатели</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г	16-20	+	
Поваренная соль	г, не более	1,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	180-240	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<b>Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:</b>	по п. 8.1.4.1	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
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>V. cereus</i>	1,0	то же

## 8.1.4.3. Мясорастительные консервы

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17-26	-	
Белок	г	3-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Углеводы	то же	5-15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40-140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
β-каротин	мг	1-3	+	для обогащенных продуктов
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	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		Примечания
1	2		3
<b>Токсичные элементы:</b>			
свинец	0,3		
мышьяк	0,2		
кадмий	0,03		
ртуть	0,02		
олово	100		для консервов в сборной жестяной таре
<b>Антибиотики *</b>			
левомецетин	не допускается	<0,01	
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г	
гризин	не допускается	<0,5 ед/г	
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
<b>Микотоксины:</b>			
пагулин	не допускается	<0,02	
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу	
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку	
зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную	
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу	
<b>Пестициды**:</b>			
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		

1	2	3
<b>Нитраты</b>	150	для консервов, содержащих овощи
<b>Нитриты</b>	не допускается	<0,5
<b>Нитрозамины:</b>		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
<b>Микробиологические показатели</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

#### 8.1.4.4. Растительно-мясные консервы

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля влаги	г, не более	85	-	
Белок	г, не менее	2	+	
Жир	г, не более	4,0	+	
Углеводы	г	6-10	+	
Энергетическая ценность	ккал	59-97	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель

##### 2) Показатели безопасности по п.8.1.4.3.

#### 8.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

##### 8.1.5.1. 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	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	мг	0,4-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
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
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>полихлорированные бифенилы</b>	0,5	
<b>Гистамин</b>	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
<b>Нитрозамины</b>	не допускаются	<0,001
<b>Микробиологические показатели</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 8.1.5.2. 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	17-18	-	
Белок	г	1,5-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35-120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	по п. 8.1.5.1			
йод	мкг	10-20	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины</b>				
по п. 8.1.5.1				
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
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Микотоксины</b>	по п. 8.1.4.3	

1	2	3
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>полихлорированные бифенилы</b>	0,2	
<b>Гистамин</b>	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
<b>Нитраты</b>	150	для консервов, содержащих овощи
<b>Нитрозамины</b>	не допускается	<0,001
<b>Микробиологические показатели</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

### 8.1.6. 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	Примечания
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$5 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
плесени	50	то же
дрожжи	50	то же

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

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

## 8.2. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ И ДОШКОЛЬНИКОВ

## 8.2.1. Продукты на мясной основе

## 8.2.1.1. 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	10-14	+	
Жир	то же	10-18	+	
Энергетическая ценность	ккал	130-220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	мг	1-5	+	для обогащенных продуктов
Крахмал	г, не более	3	-	
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Антибиотики</b>		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Нитриты</b>	не допускается	<0,5
<b>Нитрозамины</b>		
Сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
<b>Микробиологические показатели</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 8.2.1.2. Колбасные изделия

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

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

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Антибиотики*</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
грисин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Нитриты</b>		
<b>Нитрозамины</b>		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
<b>Микробиологические показатели</b>		
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	

## 8.2.1.3. 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	14-20	+	
Энергетическая ценность	ккал	165-220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины</b>	по п. 8.2.1.1	

1	2	3
<b>Микробиологические показатели</b>		
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более, рубленые сырые
	$1 \times 10^4$	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
Плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

#### 8.2.1.4. 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	+	
Энергетическая ценность	ккал	140-180	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

##### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты</b>	по п. 8.2.1.1	
<b>Микробиологические показатели</b>		
КМАФАнМ	$1 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 часов
<i>S. aureus</i>	1,0	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
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 72 часов
Плесени	100	

#### 8.2.2. Хлебобулочные и мукомолно крупяные изделия

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>Макаронные изделия</b>				
Белок	г	10-13	+	
Жир	то же	1-3	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-360	+	

1	2	3	4	5
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	мг	1-2	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины</b>				
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	0,1-3,0	+	то же
<b>Хлебобулочные изделия:</b>				
Белок	г	8-13	+	
Жир	то же	1-8	+	
Углеводы	то же	45-55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210-340	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	мг	1,8-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины</b>				
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

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные
<b>Микотоксины</b>		
Афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускаются	<0,05 из пшеницы, ячменя
зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Бенз(а)пирен</b>	не допускается	<0,0002
<b>Вредные примеси</b>		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	<

**Микробиологические показатели**

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. саль- монеллы		
1	3	4	5	6	7	8
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, творогом)	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	$5 \times 10^4$	0,1	-	25	100	
Безбелковые макаронные изделия	$1 \times 10^5$	0,01	-	25	200*	*дрожжи – 100 КОЕ/г, не более

**Микробиологические показатели**

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные в т.ч. саль- монеллы		
1	3	4	5	6	7	8	9
Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики с фруктовыми и овощными начинками)	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	-	25	50	
Хлебобулочные изделия с творогом, сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	
Хлебобулочные изделия сослибочным заварным кремом	$5 \times 10^3$	0,01	1,0	-	25	50	

1	3	4	5	6	7	8	9
Хлебобулочные изделия с мясомпродуктами, рыбой и морепродуктами	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	

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

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

## 8.3. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

### 8.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ</b>				
Белок	г/л	12-18	+	
Таурин	мг/л	40-80	+	
L-карнитин	то же	10-20	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л	4000-8000	-	
Отношение линолевая кислота/ $\alpha$ -линоленовая кислота	-	6-12	+	
Отношение $\alpha$ -токоферол/ПНЖК	-	1-2	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1	+	в безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	330-750	+	
фосфор	то же	160-450	+	
кальций/фосфор	-	1,4-2,1	-	
калий	то же	400-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
магний	то же	30-90	+	
медь	мкг/л	230-670	+	
марганец	то же	7-150	+	
железо	мг/л	3-8,5	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	300-800	+	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	3-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
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	+	

1	2	3	4	5
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
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	+	
инозит	мг/л	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
<b>НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО</b>				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/ сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	мг/л	5000-6000	-	
Углеводы	г/л	60-65	+	
Глюкоза	то же	25-28	+	
Галактоза	то же	6-7	-	
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Антибиотики*:</b>		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	2,5×10 <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	200	КОЕ/г, не более

1	2	3
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

### 8.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	15-20	+	
Метионин	то же	0,25-0,35	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л	4000-8000		
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-800	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	330-750	+	
фосфор	то же	150-500	+	
калий	то же	400-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
магний	то же	30-100	+	
медь	то же	0,4-1,0	+	
марганец	мкг/л	10-400	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	4-15	+	
хлориды	то же	300-800	+	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	то же	10-40	+	
зола	г/л	3-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	300-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	3-15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-14	+	
витамин К	то же	25-100	-	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	2-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
таурин	мг/л	45-55	+	
L-карнитин	то же	10-20	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	

1	2	3	4	5
холин	мг/л	50-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
<b>Пестициды**:</b>		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Олигосахара</b>	2	%, не более
<b>Ингибитор трипсина</b>	0,5	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>		
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	масса (г), в которой не допускаются
<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

### 8.3.3. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<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	+	

1	2	3	4	5
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
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Бенз(а)пирен</b>	не допускается	<0,2 мкг/кг
<b>Вредные примеси</b>		
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
<b>Микробиологические показатели</b>		
КМАФАнМ	$3 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,1	то же
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.3.4. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	15-22	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	25-35	+	

1	2	3	4	5
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	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	400-1000	+	
фосфор	то же	200-600	+	
калий	мг/л	500-1000	+	
натрий	то же	150-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
марганец	мкг/л	10-300	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	600-800	+	
йод	мкг/л	50-200	+	
зола	г/л	4-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	3000-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
холин	мг/л	50-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
<b>Осмоляльность</b>	мОсм/кг, не более	320	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002

1	2	3
<b>Пестициды **:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		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

### 8.3.4.1. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни\*\*\*

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	15-20	+	
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	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	то же	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	то же	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
йод	мкг/л	50-100	+	
зола	г/л	4-5	+	
<b>Витамины:</b>				
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	+	

1	2	3	4	5
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	
<b>Осмоляльность</b>	мОсм/кг, не более	320	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Пестициды **::</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
КМАФАнМ	2х10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
V. 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

### 8.3.5. Сублимированные продукты

#### 8.3.5.1. 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	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг	0,3	+	
<b>Кислотность восстановленного продукта</b>	°Т, не более	150	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Антибиотики*:</b>		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
		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

## 8.3.5.2. 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	Примечания
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
<b>Антибиотики*:</b>		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г

1	2	3
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	$1 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

### 8.3.5.3. Сублимированные продукты на растительной основе

#### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002
алдрин	не допускается	<0,002
<b>Микотоксины:</b>		
паулин	не допускается	<0,02

## 8.3.6. Продукты для недоношенных детей

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	60	-	
Таурин	мг/л	40-80	+	
Жир	г/л	34-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
Углеводы,	г/л	65-90	+	
в т. ч. лактоза	то же	40-60	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	670-800	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	600-1200	+	
фосфор	то же	400-700	+	
калий	то же	650-1000	+	
натрий	то же	260-350	+	
магний	то же	69-100	+	
медь	то же	0,4-1,4	+	
железо	то же	5-11	+	
цинк	то же	5-12	+	
хлориды	то же	450-700	+	
марганец	мкг/л	10-150	+	
йод	то же	70-220	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	8-20	+	
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	то же	2000-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400-600	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	60-300	+	
инозит	то же	30-50	+	
биотин	мкг/л	15-50	+	
холин	мг/л	50-150	+	
<b>Осмоляльность</b>	мОсм/кг, не более	310	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	

1	2	3
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Антибиотики*</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50 °С
	3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Listeria monocytogenes	100	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

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

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

\*\*\* Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п.8.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

**8.4. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ,  
ИЗГОТОВЛЕННЫХ  
НА МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ СИСТЕМЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/см <sup>3</sup> (г) не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмо- неллы и L.monocyto- genes	
1	2	3	4	5	6	7
8.4.1. Продукты стерилизован- ные (смеси молочные адаптиро- ванные, молоко стерилизован- ное, сливки стерилизованные и т.п.) неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100*	* только сальмонеллы
8.4.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	V. cereus 20 КОЕ/г, не более
8.4.3. Кисломолочные продукты:						
- все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50*	* только сальмо- неллы; бифидоба- терии 1x10 <sup>6</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1x10 <sup>7</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п. 8.1.1.4
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	бифидобактерии 1x10 <sup>7</sup> КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 8.1.1.4
8.4.4. Творожные изделия:						
- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.	-	1,0	-	1,0	50*	* только сальмо- неллы; микроско- пический препа- рат по п. 8.1.1.5
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
8.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	50	
8.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5x10 <sup>3</sup>	1,0	10,0	-	50*	* только сальмонеллы

1	2	3	4	5	6	7
8.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	микроорганизмы заквасочной микрофлоры $1 \times 10^8$ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 8.1.1.4

## 8.5. ОСНОВНЫЕ СЫРЬЕ И КОМПОНЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	<b>Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды</b>	по п. 8.1.1.1	для сухих компонентов в восстановленном продукте
	<b>Ингибирующие вещества</b>	не допускается	молоко и сливки сырые

Микробиологические показатели						
Индекс, 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 (коли- формы)	S. aureus	Патогенные в т. ч. саль- монеллы		
1	2	3	4	5	6	7
8.5.1.1. Молоко коровье сырое:						
- высший сорт	$3 \times 10^5$	-	-	25		соматические клетки - не более $5 \cdot 10^5$ в 1 см <sup>3</sup>
- первый сорт	$5 \times 10^5$	-	-	25		
8.5.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25,0	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, сыворотка деминерализованная, получаемые методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.4. Углеводно-белковый концентрат	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	50	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.5. Молочно-белковый концентрат	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	50	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	микроскопический препарат

1	2	3	4	5	6	7
8.5.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	то же
8.5.1.10. Казецит сухой	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5x10 <sup>4</sup>	0,3	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	
8.5.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
8.5.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	<b>Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен</b>	по п. 8.1.2.1	

Микробиологические показатели							
Индекс, 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 (коли- формы)	S. аureus	Патогенные в т. ч. саль- монеллы			
8.5.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	100	100	
8.5.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5x10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	200	100	
8.5.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10	
8.5.2.4. Крупа манная	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	50	
8.5.2.5. Толокно овсяное	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
8.5.3. Фрукты, овощи свежие	<b>Токсичные элементы:</b>		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,02	

1	2	3	4
	ртуть	0,01	
	<b>Пестициды**:</b>		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	<b>Нитраты:</b>		
	свекла	600	
	капуста	400	
	овощи, бананы	200	
	фрукты	50	
8.5.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	<b>Токсичные элементы:</b>	по п. 8.1.3	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	<b>Микотоксины:</b>		
	патулин	не допускается	<0,02
	<b>Пестициды**:</b>		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	<b>Нитраты</b>	100	
8.5.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	<b>Токсичные элементы:</b>		
	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
	<b>Антибиотики*:</b>		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	<b>Пестициды**:</b>		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -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
8.5.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	<b>Токсичные элементы:</b>		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	<b>Антибиотики*:</b>		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г

1	2	3	4
	<b>Пестициды**:</b>		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ( $\text{см}^3$ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
8.5.4. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):				
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	$1 \times 10^3$	0,1	-	25
- замороженное	$1 \times 10^4$	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	$1 \times 10^5$	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
8.5.5. Мясо птицы	<b>Токсичные элементы:</b>			
	свинец		0,2	
	мышьяк		0,1	
	кадмий		0,03	
	ртуть		0,02	
	<b>Антибиотики*:</b>			
	левомицетин		не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа		не допускается	<0,01 ед/г
	гризин		не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	<0,02 ед/г
<b>Пестициды**:</b>				
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)		0,02		
ДДТ и его метаболиты		0,01		

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ( $\text{см}^3$ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
8.5.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
- птица охлажденная, замороженная	$1 \times 10^5$	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	$1 \times 10^5$	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т. ч. окорочка и грудки	$2 \times 10^5$	-	-	25
- мясо механической обвалки	$1 \times 10^6$	-	-	25
8.5.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	$2 \times 10^5$	-	-	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5.6. Рыба	<b>Токсичные элементы:</b>		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	<b>Пестициды**:</b>		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	<b>Нитрозамины:</b>		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001
	<b>Гистамин</b>	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
<b>Полихлорированные бифенилы</b>	2,0		

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта ( $\text{см}^3$ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>
8.5.6. Рыба-сырец, охлажденная, мороженая	$5 \times 10^4$	0,01	0,01	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
8.5.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	<b>Токсичные элементы:</b>		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	<b>Пестициды**:</b>		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
	перекисное число	2	ммоль активного кислорода/кг
кислотное число	0,6	мг КОН/г	

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/ $\text{см}^3$ (г), не более	Объем или масса продукта ( $\text{см}^3$ , г), в которых не допускаются				Плесени КОЕ/ $\text{см}^3$ (г)	
		БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. саль- монеллы	Дрож жи		
8.5.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20	
8.5.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100	
8.5.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5.8. Масло коровье высший сорт	<b>Токсичные элементы:</b>		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	<b>Антибиотики*:</b>		
	левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	<b>Микотоксины:</b>		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
	<b>Пестициды **: </b>		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2		

Микробиологические показатели						
Индекс, 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 (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
8.5.8.1. Масло коровье высший сорт	1·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно L. monocytogenes
8.5.8.2. Жир птичий топленый	1·10 <sup>2</sup>	1,0	1,0	25	-	

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

Микробиологические показатели						
Индекс, 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 (коли-формы)	S. aureus	Патогенные в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
8.5.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	10	10

1	2	3	4	5	6	7
8.5.9.2. Патока кукурузная	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	100	50	10
8.5.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	25	50	50
8.5.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	25	50	10
8.5.9.5. Аспартам	$2,5 \cdot 10^2$	1,0	-	10	-	-
8.6.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	100	50	10
8.5.9.7. Патока низкосахаренная, порошкообразная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	100	50
8.5.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	25	100	50
8.5.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	25	50	10
8.5.9.10. Сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	10	10
8.5.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	100	50
8.5.9.12. Концентрат лактозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	50	100	50

8.5.10. Прочие компоненты						
<b>Микробиологические показатели</b>						
Индекс, 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 (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
8.5.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются
8.5.10.2. Минеральный премикс	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	50
8.5.10.3. Изолированный соевый белок	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	25	-	-
8.5.10.4. Пектин	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	25	100	100

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

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

## 8.6. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

### 8.6.1. 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	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	30—100	+	
Жир	то же	8—35	+	
Углеводы	то же	100—140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610—1300	+	
<b>Минеральные вещества</b>				
кальций	мг/л	1200—2000	+	
фосфор	то же	900—1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1—2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	то же	450—750	+	
калий/натрий	-	2—3	-	
магний	то же	150—250	+	
медь	мкг/л	600—1000	+	
марганец	то же	200—250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	тоже	10—40	+	
хлориды	то же	1000—1600	-	
Йод	мкг/л	100—250	+	
зола	г/л	9—12	+	
<b>Витамины</b>				
ретинол (А)	мг/л	0,5—1,5	+	
токоферол (Е)	то же	10—40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10—15	+	
витамин К	то же	50—120	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг/л	0,8—1,5	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг/л	0,8—1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8—12	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	1,5—3,0	+	
ниацин(РР)	то же	10—25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8—2,0	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	3,0—8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100—300	+	
инозит	то же	80—120	+	
холин	то же	80—120	+	
биотин	мкг/л	80—200	+	

## 2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
<b>Показатели окислительной порчи</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы</b>		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Антибиотики **</b>		для продуктов на молочной основе
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Микотоксины</b>		
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
<b>Пестициды **</b>		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели</b>		
<b>8.6.1.1. Сухие продукты instantного приготовления</b>		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37—50°C
	3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70—85°C
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
<b>8.6.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные</b>		
должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам		
<b>8.6.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе</b>		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
<i>S. aureus</i>	10	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же

1	2	3
бифидобактерии	$1 \times 10^6$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием
молочнокислые микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
плесени	10	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более

## 8.6.2. 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	то же	70—80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-360	+	
Зола	г	0,5—3,5	—	
<b>Минеральные вещества</b>				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций	мг	200—500	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	20—50	+	то же
<b>Витамины</b>				
витамин А	мкг	300—400	+	для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5—12	+	то же
витамин D	мкг	5—10	+	то же
витамин С	мг	30-120	+	то же
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2—0,7	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3—0,8	+	то же
ниацин (РР)	мг	5—12	+	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600—1200	+	то же

### 2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
<b>Токсичные элементы</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
<b>Микотоксины</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002

1	2	3
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
<b>Пестициды**</b>		
гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Бенз(а)пирен</b>	не допускается	<0,2 мкг/кг
<b>Вредные примеси</b>		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3x10 <sup>4</sup>	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
<b>Микробиологические показатели</b>		
КМАФАнМ	5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

### 8.6.3. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	10		соки
Углеводы	г	10—20		
<b>Минеральные вещества</b>				
железо	мг	2—4		для обогащенных продуктов
<b>Витамины</b>				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15—30		для витаминизированных продуктов
β-каротин	тоже	1—2		то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	100—400		то же
ретинол(А)	мг	0,1—0,3		то же

## 2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<b>Токсичные элементы</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
<b>Микотоксины</b>		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
<b>Пестициды**</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
<b>Микробиологические показатели</b>	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов	

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

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<b>Токсичные элементы</b>		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Пестициды**</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели</b>		
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	тоже

\*При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетра-циклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

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

Приложение 1  
(рекомендуемое)

Рекомендуемые объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальные уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в продуктах животноводства

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков мг/кг (л)	Ссылки
1	2	3	4	5	6
1.	Стимуляторы роста				
1.1.	Эстрадиол – 17 β* Estradijl - 17 β	-	-	-	1,9
1.2.	Прогестерон* Progesterone	-	-	-	1,9
1.3.	Тестостерон Testosterone	-	-	-	1,9
1.4.	Зеранол Zeranoi	крупный рогатый скот	мясо печень	0,002 0,01	1,9
1.5.	Тренболон ацетат Trenbolone acetate	-	мясо печень	0,002 (как β – тренболон) 0,01 (как α – тренболон)	2,9
1.6.	Карбадокс Karbadokx	свиньи	мясо печень	0,005 0,03 (как хиноксалин – 2-карбоновая кислота)	3,9
1.7.	Бычьи соматотропины** (Bovine somatotropins)	крупный рогатый скот	мясо, жир, печень, почки, молоко	-	5
2.	Глюкокортикостероиды				
2.1.	Дексаметазон*** Dexamethasone	крупный рогатый скот, кони, свиньи, крупный рогатый скот	мясо, почки, печень молоко	0,005 0,0025 0,0003	7
3.	Транквилизаторы				
	Азаперон Azaperone	Свиньи	мясо, жир, печень, почки	0,06  0,1 (как сумма азаперона и азаперола)	7
4.	В-Адреноцепторы- блокаторы				
4.1.	Каразолол*** Carazolol	Свиньи	мясо, сало печень, почки	0,005  0,025	7
5.	Антимикробные средства				
5.1.	Бензилпенициллин Benzylpenicillin	все виды	мясо, печень, почки, молоко	0,05 0,004	3,9

1	2	3	4	5	6
5.2.	Спектиномицин*** Spectinomycin	крупный рогатый скот, свиньи, куры  крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,3 2,0 5,0 0,5 0,2	6
5.3.	Дигидрострептомицин и стрептомицин Dihydrostreptomycin and Streptomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры крупный рогатый скот	мясо, печень, жир почки молоко	0,05 1,0 0,2 (как сумма дигидрострептомицина и стрептомицина)	7
5.4.	Неомицин*** Neomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы, куры, утки, индюшки куры крупный рогатый скот	мясо, печень, жир почки  яйца молоко	0,5 5  0,5 0,5	7
5.5.	Гентамицин*** gentamycin	крупный рогатый скот, свиньи  крупный рогатый скот	мясо, жир печень почки  молоко	0,1 0,2 1,0  0,1	7
5.6.	Хлортетрациклин и тетрациклин*** Clortetracycline and tetracycline	крупный рогатый скот, свиньи, птица, овцы птица	мясо печень почки яйца	0,1 0,3 0,6 0,2	
5.7.	Окситетрациклин*** Oxytetracyclint	все виды	все пищевые продукты	0,1	8,9
5.8.	Сефтиофул Ceftiofur	крупный рогатый скот, свиньи  крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,2 2,0 4,0 0,6 0,1 (как дезфуроил-сефтиофул)	8
5.9.	Сульфадимидин*** Sulphadimidine	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица крупный рогатый скот	мясо, печень почки, жир  молоко	0,1  0,025	6,9
6.	Антигельминтные средства				
6.1.	Элбендазол Albendazole	-	мясо, жир, молоко печень, почки	0,1  5,0	2,9
6.2.	Клозантел*** Closantel	овцы  крупный рогатый скот	мясо, печень почки жир мясо, печень почки, жир	1,5 5,0 2,0 1,0 3,0	

1	2	3	4	5	6
6.3.	Ивермектин Ivermectin	крупный рогатый скот	печень жир	0,1 0,04 (как 22,23- дигидроэвермек- тин В <sub>1a</sub> (Н <sub>2</sub> В <sub>1a</sub> ))	5,9
6.4.	Флубендазол*** Flubendazole	свиньи птица	мясо, печень мясо печень яйца	0,01 0,2 0,5 0,4	5,9
6.5.	Тиабендазол Tiabendazole	крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи крупный рогатый скот, козы	мясо, печень, почки, жир  молоко	0,1  0,1 (как сумма тиа- бендазола и 5- окситиабенда- зола)	5?9
6.6.	Триклабендазол Triclabendazole	крупный рогатый скот  овцы	мясо печень, почки жир мясо, печень, почки, жир	0,2  0,3 0,1  0,1 (как 5-хлор-6- (2',3'-дихлорфе- нокси)-бензи- мидазол-2-он)	5
6.7.	Левамизол*** Levamisole	крупный рога-тый скот, овцы, свиньи, птица	мясо, почки жир печень	0,01 0,1	6
6.8.	Фебантел, фенбендазол и оксфендазол Febantel, fenbendazole and oxfendazole	крупный рога-тый скот, овцы, свиньи крупный рогатый скот, овцы,	мясо, почки жир  печень молоко	0,1  0,5 0,1 (как сумма фен- бендазола, окс- фендазола и оксфендазола сульфона в пе- ресчете на окс- фендазол суль- фон)	8
6.9.	Моксидектин*** Moxidectin	крупный рогатый скот, олени, овцы	мясо печень почки жир	0,02 0,1 0,05 0,5	8
6.10.	Доремектин**** Doramectin	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир	0,01 0,1 0,03 0,15	
7.	Антипротозойные средства				
7.1.	Диклезурил***	овцы, кролики  птица	мясо печень почки	0,5 3,0 2,0	8

1	2	3	4	5	6
8.	Трипаноцидные средства				
8.1.	Изометамидиум*** Izometamidium	крупный рогатый скот	мясо, жир, молоко печень почки	0,1 0,5 1,0	5,9
8.2.	Диминазен*** Diminazene	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,5 12,0 6,0 0,15	6

\* Комитет считает, что для указанных препаратов нет необходимости устанавливать максимальные уровни остатков, т.к. эндогенный синтез этих гормонов у человека может быть на различных уровнях. При использовании этих препаратов в качестве стимуляторов роста они не могут представлять опасности для здоровья человека при соблюдении установленной практики животноводства. Остатки не должны превышать тех, которые могут выявляться при соблюдении зооветеринарных правил.

\*\* Относится к сомагребаву (somagrebove), самтрибаву (sometribove), сомавубаку (somavubove) и сомидобаву (somidobove). Имеется достаточно данных по идентичности и концентрации этих препаратов в животных тканях, которые указывают на достаточный запас безопасности при потреблении их с пищей при соблюдении установленной практики применения ветеринарных препаратов. Учитывая это, а также на основании индивидуальной оценки Комитет считает, что наличие возможных остатков этих препаратов в указанных пищевых продуктах безопасно для здоровья человека, поэтому нет необходимости устанавливать для них максимальные уровни остатков.

\*\*\* Указанные максимальные уровни остатков даны в пересчете на исходный препарат.

## ССЫЛКИ

1. WHO Technical Report Series № 763, 1988
2. WHO Technical Report Series № 788, 1989
3. WHO Technical Report Series № 799, 1990
4. WHO Technical Report Series № 815, 1991
5. WHO Technical Report Series № 832, 1993
6. WHO Technical Report Series № 851, 1995
7. WHO Technical Report Series № 855, 1995
8. WHO Technical Report Series № 864, 1996
9. Codex Alimentarius, V.3, Rome, 1996

## Основные требования к маркировке пищевой ценности пищевых продуктов

1. Расфасованные продовольственные товары должны иметь этикетку (вкладыш), на которой необходимо указывать показатели пищевой ценности.
2. Обозначение пищевой ценности не требуется для вкусовых продуктов (кофе, чай, уксус, специи, поваренная соль, жевательная резинка и др.), сырых пищевых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, ягоды, фрукты и др.), а также для готовых кулинарных и выпечных изделий и продукции общественного питания.
3. Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности проводятся в случае, если их количество в 100 г (мл) пищевого продукта превышает 2% от рекомендуемой суточной потребности.
4. Сведения о содержании минеральных веществ и витаминов указываются в случае, если их количество в 100 г (мл) пищевого продукта превышает 5% от рекомендуемой суточной потребности.
5. В алкогольных напитках указывается содержание алкоголя (этанола).
6. Для оценки вклада того или иного пищевого вещества в удовлетворение суточной потребности человека рекомендуется пользоваться "Нормами физиологической потребности в пищевых веществах и энергии" (1991г.)\*

Основные пищевые вещества	Суточная потребность **
Белки, г	73
Жиры, г	83
Усвояемые углеводы, г	365
в том числе моно – и дисахариды	50 - 100
Минеральные вещества, мг	
железо	14
йод	0,15
кальций	800
магний	400
фосфор	1200
цинк	15
Витамины	
А (на ретиноловый эквивалент), мкг	900
В <sub>1</sub> (тиамин), мг	1,3
В <sub>2</sub> (рибофлавин), мг	1,5
В <sub>6</sub> , мг	1,9
В <sub>9</sub> (фолацин), мкг	200
В <sub>12</sub> (кобаламин), мкг	3
С (аскорбиновая кислота) мг	70
Д, мкг	2,5***
Е (на токофероловый эквивалент), мг	9
РР (на ниациновый эквивалент), мг	16
Энергетическая ценность (ккал)	2500

\* Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии

для различных групп населения СССР – М.: Минздрав СССР. – 1991. – 24.

\*\* Для условного "среднего" взрослого, занятого легким физическим трудом человека (18-29 лет).

\*\*\*2,5 мкг холекальциферола – 100МУ витамина D.

7. Для специализированных продуктов (диетических, диабетических, детского питания, биологически активных добавок к пище – нутрицевтиков) рекомендуются дополнительные данные по физиологическим потребностям:

пищевые волокна –	20 г
селен –	70 мкг
незаменимые жирные кислоты -	11 г

8. Во всех случаях добавления (обогащение) в пищевые продукты белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов приводятся сведения об их количестве с учетом естественного содержания.

9. для специализированных продуктов питания и биологически активных добавок к пище – нутрицевтиков дополнительно приводятся сведения о пищевых веществах, характеризующих особые свойства данного продукта (содержание калия, натрия, холестерина, подсластителей, пищевых волокон, незаменимых жирных кислот и др.)

10. Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов рекомендуется использовать следующие коэффициенты:

белки	4 ккал/г
углеводы	4 ккал/г
жиры	9 ккал/г
органические кислоты	3 ккал/г
алкоголь (этанол)	7 ккал/г

11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется формула:

$$\text{белок} = \text{общий азот по Кьельдалю} \times K,$$

где K – коэффициент пересчета, соответствующий данному пищевому продукту (Кн. "Химический состав пищевых продуктов", 2-е издание, кн. 2 (под ред. Скурихина И.М., Волгарева М.Н.); для комбинированных продуктов, а также для пищевых продуктов, для которых фактор пересчета не установлен, K = 6,25

## **Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания**

В этом разделе изложены медико-биологические требования к основным группам специализированных продуктов детского питания (ПДП) промышленного производства (под которым понимают продукты для питания здоровых детей первых трех лет жизни), продуктам для питания дошкольников и школьников, а также специализированным продуктам для лечебного питания больных детей раннего возраста.

**Продукты для детей первых трех лет жизни** вырабатываются на молочной, зерновой, плодоовощной, рыбной и мясной основе.

Продукты детского питания на молочной основе.

К этим продуктам относятся в первую очередь "заменители женского молока", предназначенные для смешанного и искусственного вскармливания детей. "Заменитель женского молока" – высококачественный продукт, изготавливаемый преимущественно на основе коровьего молока, а также на основе белков сои и др., максимально приближенный по составу к женскому молоку и тем самым адаптированный к особенностям метаболизма, функционального состояния и иммунной реактивности детей первого года жизни.

Для характеристики пищевой ценности заменителей женского молока используются специальные показатели, отражающие:

- биологическую ценность белкового компонента продукта;
- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение  $\omega - 3$  и  $\omega - 6$  жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин Е);
- пищевую ценность углеводов;
- минеральный и витаминный состав;
- величины осмоляльности (осмолярности) и потенциальной водно-солевой нагрузки на почки.
- Закономерности развития ребенка на ранних этапах онтогенеза и связанные с этим изменения потребности в пищевых веществах и энергии являлись основанием к разработке 2-х вариантов адаптированных молочных смесей:
  - для детей от 0 до 3 месяцев;
  - для детей с 3 до 12 месяцев.

Вместе с тем в питании детей могут использоваться и частично адаптированные формулы, включающие: а) отечественные и зарубежные смеси прежних поколений ("Малыш", "Малютка", "Милозан" и др.); б) смеси для детей 2 полугодия жизни (т.н. "последующие формулы"), выпускаемые в настоящее время многими западными фирмами.

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в разделе 8.1.1.1. и

8.1.1.2. На основе рекомендуемого состава могут быть разработаны сухие и жидкие, пресные и кисломолочные смеси. В качестве заквасок для кисломолочных смесей используются бифидо – и лактобактерии, ацидофильная палочка и др. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не должна превышать  $^{\circ}70$ .

Заменители женского молока, предназначенные для вскармливания детей первых месяцев жизни, целесообразно дополнительно обогащать защитными факторами (лизоцимом, бифидобактериями и др.), поскольку дети этого возраста характеризуются незрелым иммунным ответом, и их иммунный статус в значительной мере определяется факторами иммунологической резистентности, содержащимися в женском молоке.

Наряду с показателями пищевой ценности исключительно важное значение для оценки качества заменителей женского молока имеют показатели безопасности.

Для производства адаптированных смесей должно использоваться коровье молоко, а также другие компоненты, специально предназначенные для производства продуктов детского питания.

Другая группа ПДП на молочной основе – это жидкие и пастообразные молочные продукты, изготавливаемые из цельного коровьего молока: молоко (стерилизованное витаминизированное, "Милковит" и др.), кисломолочные продукты ("Кефир детский", "Биолакт"), творог ("Творог детский", творог сублимированный и др.). Эти продукты используются в питании ребенка первого года жизни в качестве прикорма, а также детей с 1 до 3 лет. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания в них белка и жира. Кислотность жидких кисломолочных продуктов не должна превышать  $70-100^{\circ}T$ , а пастообразных  $-150^{\circ}T$

#### **Продукты прикорма на зерновой основе.**

К этим продуктам относятся мука (из различных круп) для детского и диетического питания, сухие молочные каши, а также специализированное растворимое печенье и макаронные изделия для детского питания.

Крупяной компонент вводится в рацион ребенка первого года жизни с 4,5 – 5 месяцев как дополнительный источник энергии, а также новых углеводов (крахмала, пищевых волокон) растительного белка, некоторых витаминов и минеральных солей. В соответствии с международными стандартами злаковые продукты прикорма (муку и сухие каши) следует обогащать кальцием, железом и основными витаминами. Наиболее современной формой выпуска этих продуктов являются быстрорастворимые (инстантные) мука и сухие каши, для приготовления из которых готовых блюд (молочных каш) не требуется варка. Эта группа продуктов, представленная в отдельном разделе, характеризуется существенно более жесткими требованиями к микробиологическим нормативам, чем каши, требующие варки. Безопасность продуктов

прикорма на зерновой и зерномолочной основе определяется главным образом безопасностью основного исходного сырья – крупы и муки, а также молока. Для производства ПДП на зерновой основе используют крупу и муку, специально предназначенные для питания детей раннего возраста, что регламентируется соответствующим ГОСТом. В их состав могут быть также введены сахар, декстринмальтоза, мед, растительные масла, натуральные ароматизаторы (ванилин, сухие порошки фруктов и овощей).

### **Продукты прикорма на плодоовощной основе.**

К ним относятся: консервированные фруктовые, ягодные, овощные и смешанные соки и пюре. Эти продукты используют в качестве прикорма (как правило, первого), начиная с 3-4 месяцев жизни. Пищевая ценность этих продуктов определяется содержанием в них легкоусвояемых углеводов, минеральных солей (калия, железа), витаминов С, Р (биофлавоноидов, β- каротина), пищевых волокон. Важным показателем служит также общая кислотность, которая не должна превышать 0,8%, и степень измельчения консервов (гомогенизированные, мелкоизмельченные, крупноизмельченные). Наряду с указанными продуктами в эту группу входят комбинированные консервы – из овощей, злаков и мяса, и из овощей, злаков и рыбы, широко распространенные за рубежом. В настоящее время начат также выпуск мясо – и рыбо – растительных консервов и в России. Пищевая ценность этих консервов повышена за счет сочетания нескольких групп продуктов – мяса (рыбы), овощей и злаков, дополняющих друг друга по набору нутриентов.

Безопасность плодоовощных консервов определяется главным образом безопасностью исходного сырья, и прежде всего плодов и овощей, а также дополнительных компонентов.

### **Продукты прикорма на мясной основе.**

К ним относятся консервы на основе мяса говядины, а также свинины, конины с добавлением субпродуктов, и консервы на основе мяса птицы. Они используются в питании детей с 7-8 месяцев, а по показаниям – и более раннем возрасте. Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, железа.

### **Продукты прикорма на рыбной основе**

К ним относятся рыбные консервы для детского питания. Они используются с 8-9 месяцев жизни ребенка 1-2 раза в неделю. Пищевая ценность рыбных консервов определяется наличием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров (содержащих дефицитные в питании человека ω – 3 жирные кислоты), витаминов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, железа, некоторых микроэлементов.

Продукты для детей дошкольного возраста и подростков предназначены главным образом для организованного питания в соответствующих учреждениях. Вместе с тем они могут использоваться и в домашних условиях.

Целесообразность использования этих специализированных продуктов с повышенной биологической и пищевой ценностью для детей и подростков обусловлена необходимостью рационализации питания, устранения дефицита ряда нутриентов и прежде всего минеральных солей, в .ч. микроэлементов, имеющего место в результате сложившихся в настоящее время неблагоприятных социально-экономических и экологических условий проживания.

В настоящем документе представлены требования к двум группам специализированных продуктов для питания дошкольников и школьников – на мясной и зерновой основе.

Пищевая ценность **продуктов для лечебного питания детей** определяется двумя критериями:

- во-первых, наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии; эти требования являются общим для продуктов питания, предназначенных для здоровых и больных детей, и были подробно рассмотрены выше, в разделе, посвященном продуктам питания для здоровых детей;
- во вторых, эффективностью лечебного действия продуктов, которая определяется либо элиминацией, либо, наоборот, обогащением продукта теми или иными пищевыми веществами в соответствии с их целевым назначением и характером метаболических нарушений при каждом конкретном заболевании или группе заболеваний.

В соответствии с этими критериями к числу показателей качества продуктов детского питания относится содержание макро и микронутриентов, которые при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, для детей с пищевой аллергией) должны в максимальной степени обеспечить потребности ребенка. Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом диетотерапии, критерием качества может являться степень элиминации ряда компонентов (например, удаление лактозы из продуктов для детей с синдромом мальабсорбции, удаление аллергенов из продуктов для детей с пищевой аллергией и др.).

Помимо этого, к числу основных показателей относятся показатели безопасности, в т.ч. микробиологические нормативы.

Контроль содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в заменителях женского молока, а также витаминов, минеральных солей и микроэлементов в других специализированных продуктах детского питания проводится в обязательном порядке в полном объеме при разработке новых продуктов и при постановке их на производство в период выработки опытных партий. В дальнейшем порядок контроля этих нутриентов регламентируется в ТНПА, утверждаемых в установленном порядке на основе **медико-биологических требований**.

Контроль показателей безопасности, а также важнейших показателей

пищевой ценности в готовых продуктах в порядке государственного надзора осуществляется органами государственного санитарного надзора Республики Беларусь.

## ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ

1. В разработке Санитарных правил и норм "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов" использованы материалы следующих отраслевых ведомств и научно-исследовательских учреждений немедицинского профиля: Министерство науки и технической политики Российской Федерации (руководители – А.Н. Богатырев, В.А. Княжев); Комитет Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации (руководители – И.К. Машкович, М.Ф. Мишина, С.Н. Рябов); ВНИИ молочной промышленности РАСХН (директор – В.Д. Харитонов) ВНИИ мясной промышленности РАСХН (директор – А.Б. Лисицын); ВНИИ маслоделия и сыроделия РАСХН (директор – В.Л. Головков);

ВНИИ кондитерской промышленности РАСХН (директор – О.С. Грачев); ВНИИ консервной и овощесушильной промышленности РАСХН (директор – В.А. Ломачинский); ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности РАСХН (директор – В.В. Гущин); ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАСХН (директор – Н.Г. Сарашвили); ВНИИ зерна и хлебопродуктов РАСХН (директор Г.С. Зелинский); ГНИИ хлебопекарной промышленности РАСХН (директор – А.П. Косован); ВНИИ крахмалопродуктов РАСХН (директор – Н.Р. Андреев); ВНИИ жиров РАСХН (директор – В.В. Ключкин); ВНИИ пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии РАСХН (директор – В.Ф. Добровольский); ВНИИ детского питания РАСХН (директор – Н.Н. Липатов); ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии Комитета по рыболовству РФ (директор А.А. Елизаров); НИИ общественного питания Комитета по торговле РФ (директор – В.И. Пивоваров); ВНИИ гельминтологии им. К.И. Скрябина РАСХН (директор – А.С. Бессонов); Департамент ветеринарии Минсельхозпрода РФ (Н.П. Понтюшенко, В.П. Яремчук).