**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ**

**РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

**от 14 ноября 2001 года N 36**

**О введении в действие санитарных правил**

(с изменениями на 6 июля 2011 года)

На основании Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года N 554

постановляю:

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

Г.Онищенко

Зарегистрировано

в Министерстве юстиции

Российской Федерации

22 марта  2002 года,

регистрационный N 3326

УТВЕРЖДЕНО

Главным государственным

 санитарным врачом

 Российской Федерации

6 ноября 2001 года

Дата введения: с 1 июля 2002 года

**2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01**

(с изменениями на 6 июля 2011 года)

**I. Область применения**

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

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

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

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

**II. Общие положения**

2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;

- рекомендуемых международными организациями.

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

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

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

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

2.16. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации, в том числе с пролонгированными сроками годности (пункт в редакции, введенной в действие с 1 января 2010 года Дополнениями и изменениями N 9 от 23 мая 2008 года, - ).

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

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты, содержащие компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (далее - ГМО) и др.) указываются (абзац в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2007 года Дополнениями и изменениями N 5 от 25 июня 2007 года, - ):

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

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

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

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

- для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генно-инженерно-модифицированных организмов", или " продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов" (содержание в пищевых продуктах 0,9% и менее компонентов, полученных с применением ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов ГМО, не относятся к категории пищевых продуктов, содержащих компоненты, полученные с применением ГМО) (абзац в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2007 года Дополнениями и изменениями N 5 от 25 июня 2007 года, - );

- информация о государственной регистрации;

Абзац исключен с 1 сентября 2007 года Дополнениями и изменениями N 5 от 25 июня 2007 года. - .

- для пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с использованием методов генной инженерии) (далее - ГММ), обязательна информация (абзац дополнительно включен с 1 апреля 2008 года Дополнениями и изменениями N 6 от 18 февраля 2008 года):

- для содержащих живые ГММ - "Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы" (абзац дополнительно включен с 1 апреля 2008 года Дополнениями и изменениями N 6 от 18 февраля 2008 года);

- для содержащих нежизнеспособные ГММ - "Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов" (абзац дополнительно включен с 1 апреля 2008 года Дополнениями и изменениями N 6 от 18 февраля 2008 года);

- для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ - "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов" (абзац дополнительно включен с 1 апреля 2008 года Дополнениями и изменениями N 6 от 18 февраля 2008 года);

- для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих их получение из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения и в соответствии с настоящими санитарными правилами (далее - органические продукты), указывается информация: "органический продукт (абзац дополнительно включен с 1 июля 2008 года Дополнениями и изменениями N 8 от 21 апреля 2008 года).

- для специализированных продуктов, предназначенных для питания спортсменов, имеющих заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящих из набора нутриентов или представленных их отдельными видами, указывается информация: "специализированный пищевой продукт для питания спортсменов" (абзац дополнительно включен с 15 июля 2009 года Дополнением N 14 от 5 мая 2009 года);

- для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов на потребительскую упаковку дополнительно выносится информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля от физиологической потребности; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения (абзац дополнительно включен с 15 июля 2009 года Дополнением N 14 от 5 мая 2009 года);

- для мяса убойных животных и мяса птицы, пищевых субпродуктов убойных животных и мяса птицы, а также мяса убойных животных и мяса птицы, входящих в состав всех видов пищевых продуктов, вид термической обработки - "охлажденное" (к охлажденному мясу относится: мясо убойных животных, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из них, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0°С до +4°С с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания; мясо птицы, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из нее, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0°С до +4°С) (абзац дополнительно включен с 1 января 2010 года Дополнениями и изменениями N 9 от 23 мая 2008 года).

Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку рыбной продукции, должна содержать дополнительную информацию в отношении однородной пищевой рыбной продукции следующих групп (абзац дополнительно включен с 1 октября 2010 года Дополнением N 17 от 21 апреля 2010 года):

- мороженая рыбная продукция (абзац дополнительно включен с 1 октября 2010 года Дополнением N 17 от 21 апреля 2010 года):

а) глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури (подпункт дополнительно включен с 1 октября 2010 года Дополнением N 17 от 21 апреля 2010 года);

б) производимая из мороженой рыбной продукции - указание на вторичное замораживание (подпункт дополнительно включен с 1 октября 2010 года Дополнением N 17 от 21 апреля 2010 года);

- замороженная соленая и маринованная рыбная продукция - слова "Замороженная продукция" (абзац дополнительно включен с 1 октября 2010 года Дополнением N 17 от 21 апреля 2010 года);

- для обогащенных витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов указывается информация "обогащенный витаминами и/или минеральными веществами пищевой продукт (абзац дополнительно включен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года).

2.19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский", "пробиотический продукт" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком (абзац в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ).

Использование термина "экологически чистый продукт" в названии и при нанесении информации на потребительскую упаковку специализированного пищевого продукта, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается (абзац дополнительно включен с 15 июля 2009 года Дополнением N 14 от 5 мая 2009 года).

2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N  2 от 15 апреля 2003 года, - ).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**III. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Содержание охратоксина A контролируется в продовольственном зерне и мукомольно-крупяных изделиях (абзац дополнительно включен с 10 ноября 2008 года Дополнением N 12 от 10 октября 2008 года).

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

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



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

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

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

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

- бацитрацина (бацитрацины А, В, С, цинкбацитрацин);

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

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

- стрептомицина;

- левомицетина (хлорамфеникола).

(Пункт в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года. - )

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п.3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении препаратах (приложение N 21 настоящих санитарных правил) (пункт в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

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

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

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

В нерыбных объектах промысла (моллюски, внутренние органы крабов) контролируются фикотоксины (абзац дополнительно включен с 10 ноября 2008 года Дополнением N 12 от 10 октября 2008 года).

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

3.20. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов (абзац в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и  изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ).

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

В = (А/Н) Sr + (А/Н) Cs, где А - значение удельной активности Sr и Cs в пищевом продукте (Бк/кг), Н - допустимый уровень удельной активности для Sr и Cs в том же продукте (Бк/кг) (абзац в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ).



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.37. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин деликатесной продукцией из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия) (пункт дополнительно включен с 1 января 2010 года Дополнениями и изменениями N 9 от 23 мая 2008 года; дополнен Дополнениями и изменениями N 21 от 12 ноября 2010 года - ).

3.38. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку (пункт дополнительно включен с 1 января 2011 года Дополнениями и изменениями N 9 от 23 мая 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 21 от 12 ноября 2010 года, - ).

3.39. Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию меламина определяется его соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 1 и приложение 3). Не допускается присутствие меламина в пищевых продуктах (пункт дополнительно включен с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года).

3.40. Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию диоксинов определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 1 и приложение 3) (пункт дополнительно включен с 10 ноября 2008 года Дополнением N 12 от 10 октября 2008 года).

3.41. В пищевых продуктах не должен содержаться меламин (предел обнаружения менее 1 мг/кг). Содержание диоксинов не должно превышать допустимых уровней от 0,000001 до 0,00000075 в соответствующих группах пищевых продуктах, согласно требованиям приложения 1. Во всех продуктах детского питания диоксины не допускаются (пункт дополнительно включен с 1 января 2009 года Изменением N 13 от 11 декабря 2008 года).

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

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

(Пункт дополнительно включен с 1 октября 2010 года Дополнением N 17 от 21 апреля 2010 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года. - )

**IV. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по осуществлению государственной регистрации и оценке безопасности пищевых продуктов, полученных из генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения**

(глава дополнительно включена с 1 апреля 2008 года

Дополнениями и изменениями N 6 от 18 февраля 2008 года)

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

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

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

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

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

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

- экспертный анализ и оценку данных, представленных заявителем;

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

- медико-генетическую оценку;

- оценку функционально-технологических свойств;

- медико-биологические исследования.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**V. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при надзоре (контроле) за оборотом пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов**

(глава дополнительно включена с 1 апреля 2008 года

Дополнениями и изменениями N 6 от 18 февраля 2008 года)

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

- ввоза из-за рубежа;

- производства;

- хранения и перевозки;

- реализации.

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

Таблица 1

**Пищевые продукты, подлежащие исследованию на наличие**

**генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов**

**или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные  аналоги**

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

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

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

Таблица 2

**ГММ и пищевые продукты на основе ГММ, имеющие разрешения на применение в пищевой промышленности в мире**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| N | Вид продовольственного | Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения | | Область применения - в |
|  | сырья или пищевого продукта | Традиционных природных штаммов | ГМ штаммов | производстве: |
| **1** | **Закваски, бакконцентраты, культуры стартерные для ферментированных продуктов и продуктов брожения** | | | |
|  | Дрожжевая культура | *Saccharomyces cerevisiae* | *Штаммы, содержащие ген амилазы из Saccharomyces diastaticus* | пива |
| **2** | **Ферментные препараты для пищевой промышленности, пищевые добавки** | | | |
|  | Гемицеллюлаза | *Aspergillus oryzae*  *Aspergillus niger* | *Aspergillus oryzae,* содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4- |  |
|  |  | *Bacillus subtilis*  *Humicola insolens*  *Trichoderma reesei* | а-ксиланазы из *Aspergillus aculeatus* *Aspergillus oryzae,* содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4 -а-ксиланазы из *Thermomyces lanuginosus* |  |
|  | Ксиланаза | *Aspergillus niger*  *Aspergillus oryzae*  *B.amyloliqueefaciens или*  *subtilis*  *B.licheniformis*  *Trichoderma reesei или*  *longibrachiatum*  *Bacillus subtilis* | *Fusarium venetatum* с геном *Thermomyces lanuginosum*  *Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis* с геном, кодирующим ксиланазу из  *Bacillus subtilis*  *Trichoderma reesei* *d-*  *Trichoderma reesei*  *Aspergillus niger var. awamori*  *d-Aspergillus var.*  *Aspergillus niger*  с геном, кодирующим продукцию эндо-1,4-  ксиланазы из *Aspergillus niger* | **Хлебобулочных изделий** |
|  | Липаза моноацилглицерол | *Penicillium camembertii* | - |  |
|  | Липаза триацилглицерол | *Aspergillus oryzae*  *Aspergillus niger*  *Rhizopus arrhizus*  *Rhizomucor miehei*  *Rhizophus niveus*  *Rhizophus oryzae* | *Aspergillus oryzae*, содержащий ген липазы триацилглицерола из *Humicola lanuginose*  *Aspergillus oryzae d-*  *Aspergillus oryzae*  *Aspergillus oryzae d-*  *Thermomyces lanuginosus* |  |
|  | Лактаза  (U-галактозидаза) | *Aspergillus niger*  *Aspergillus oryzae*  *Saccharomyces fragilis*  *Saccharomyces lactis* |  |  |
|  | Инвертаза | *Saccharomyces cerevisiae* |  | Крахмалов, сиропов |
|  | Гемицеллюлаза (многокомпонентный фермент) | *Aspergillus niger*  *Bacillus subtilis*  *Trichoderma reesei* |  |  |
|  | Инулиназа | *Aspergillus niger* |  |  |
|  | Мальтогеназа (мальтогенная амилаза) | *B.subtilis* | *B.subtilis* с геном *B.stearothermophilus*, *B.subtilis* с геном *B.brevis* |  |
|  | Альфа-амилаза | 1. *B.subtilis шт.F*  2. *Aspergillus oryzae var.*  3. *B.stearothermophilus*  4. *Bacillus licheniformis*  5. *Aspergillus niger*  6. *Bacillus* *amyloliquefaciens*  7. *Microbacterium imperiale*  8. *Rhizopus oryzae*  9. *Thermococcales*  10. *Pseudomonas fluorescens* | 1. *B.subtilis* с геном альфа-амилазы из *B.megaterium*, встроенным в плазмиду рСРС800  2. *B.subtilis* с геном альфа-амилазы из *B.stearothermophilus*, встроенным в плазмиду рСРС720  *Bacillus licheniformis d-*  *Bacillus licheniformis Aspergillus niger d-*  *Aspergillus niger Bacillus licheniformis* с геном, кодирующим альфа-амилазу из *B.stearothermophilus Bacillus amyloliquefaciens* с геном, кодирующим альфа-амилазу из *Bacillus amyloliquefaciens Bacillus amyloliquefaciens / Bacillus subtilis Pseudomonas fluorescens* с геном, кодирующим альфа-  амилазу из *Thermococcales* | хлебобулочных изделий, напитков, крахмалов |
|  | декстраназа | *Chaetomium erraticum*  *Chaetomium gracile* |  |  |
|  | Фруктозилтрансераза | *Aspergillus japonicus* |  |  |
|  | Гликогеназа | *B.stearothermophilus* | - | хлебобулочных изделий |
|  | Амилоглюкозидаза | *Aspergillus niger* | *Aspergillus niger*, несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу | хлебобулочных изделий |
|  | Карбогидраза | *Aspergillus niger, var.*  *Aspergillus awamori, var.*  *Bacillus licheniformis*  *Rhizopus oryzae, var.*  *Saccharomyces spp.* | - |  |
|  | Каталаза | *Micrococcus lysodeikticus*  *Aspergillus niger* | *Aspergillus niger* - организм-донор | сыров |
|  | Целлюлаза | *Penicillium funiculosum*  *Trichoderma reesei*  *Trichoderma viride*  *Aspergillus niger*  *Aspergillus aculeatus* | *Trichoderma reesei-d-*  *Trichoderma reesei* |  |
|  | Химозин А (реннин) для сыроделия |  | *E.coli K-12 IA 198*, содержащая синтезированную химически кодирующую последовательность ДНК, идентичную гену бычьего прохимозина А, встроенную в вектор PPFZ-87A | сыров |
|  | Химозин А для сыроделия |  | *Aspergillus niger var. awamori*, содерж. ген бычьего прохимозина (NRRZ3112) Вектор - pgAMpR | сыров |
|  | Химозин В для сыроделия | *Kluyveromyces lactis* | *Kluyveromyces lactis (Dombr. Van del Walt*) с геном бычьего прохимозина, амплифицированного на плазмиде PUC18 | сыров |
|  | Химозин В для сыроделия |  | *Trichoderma reesei*, содержащая ген бычьего химозина В | сыров |
|  | В-глюканаза | *Aspergillus niger var.* |  |  |
|  | В-глюканаза | *Trichoderma harzianum* |  |  |
|  |  | *Trichoderma reesei или* longibrachiatum | *Организм-донор* |  |
|  |  | *Talaromyces emersonii*  *B.subtilis или* | *Trichoderma sp.* |  |
|  |  | *amyloliquefaciences* | *Bacillus sp.* |  |
|  |  | *Aspergillus aculeatus Disporotrichum dimorimorphosporum* | *B.amyloliquefaciencis d-*  *B.amyloliquefaciencis* |  |
|  | Ксилозоизомераза | *B.coagulans,*  *Streptomyces olivaceous,*  *Streptomyces rubiginosus,*  *Streptomyces violaceoniger* |  |  |
|  | Глюкооксидазы и каталазы | *Aspergillus niger* | *Aspergillus niger d-*  *Aspergillus niger* |  |
|  | Гемицелюлаза | *Aspergillus niger* | *-* |  |
|  | Липаза | *Aspergillus oryzae*  *Rhizopus oryzae*  *Rhizopus niveus*  *Penicillium roquefortii*  *Penicillium camembertii*  *Mucor javanicus*  *Rhizomucor miehei*  *Fusarium oxysporum*  *Termomyces lanuginosus* | Организм-донор *Candida antarctica Rhizomucor spp. и Thermomyces spp. Aspergillus niger* с геном липазы из *Candida antarctica Aspergillus oryzae* с геном липазы из *Rhizomucor miehei Aspergillus oryzae* с геном липазы из *Fusarium oxysporum Aspergillus oryzae* с геном, кодирующим липазу из *Termomyces lanuginosus* | масложировой продукции, триглециридов алкогольной продукции, хлебобулочных изделий |
|  | Смесь карбоамингидраз и протеаз | *B.subtilis var.* | - |  |
|  | Пектиназа | *Aspergillus niger*  *Rhizopus oryzae*  *Aspergillus aculeatus*  *Aspergillus oryzae* | *Aspergillus oryzae d-*  *Aspergillus aculeatus*  *Aspergillus niger d-*  *Aspergillus niger* |  |
|  | Протеаза | *Aspergillus niger*  *Aspergillus oryzae.*  *Aspergillus melleus*  *Streptomyces fradias*  *Bacillus licheniformis.*  *B.amyloliquefaciens*  *Bacillus subtilis*  *Bacillus thermoprotyolyticus*  *Bacillus stearothermophilus*  *Rhizopus niveus*  *Rhizopus oryzae* | Организм-донор *Rhizomucor*  *Bacillus subtilis d-*  *B.amyloliquefaciens Bacillus amyloliquefaciens d-*  *B.amyloliquefaciens Aspergillus oryzae d-Rhizomucor miehei Bacillus amyloliquefaciens* плазмида pUBnpr2, несущая ген нейтральной протеазы в составе векторной ДНК pUB 110 из *Bacillus amyloliquefaciens* | аспартама |
|  | Пуллуланаза | *Klebsiella alrogenes*  *Bacillus acidopullulyticus*  *Bacillus naganoensis*  *Bacillus circulans*  *Klebsiella planticola* | *Bacillus licheniformis d-*  *Bacillus deramificans*  *Bacillus subtilis d-*  *Bacillus naganoensis*  *Klebsiella planticola d-*  *Klebsiella planticola* |  |
|  | Химозин (реннин) для сыроделия | *B.cereus,*  *Mucor miehei,*  *Mucor pysillus,*  *Rhizomucor miehei,*  *Rhizomucor susillus*  *B.mesentericus.*  *Cryphonectria parasitica*  *Aspergillus oryzae* | *Cryphonectria parasitica d-*  *Cryphonectria parasitica*  *Aspergillus oryzae d-*  *Rhizomucor miehei* | сыров |
|  | Альфа-амилаза + глюкоамилаза | *Aspergillius oryzae* | - | продуктов крахмалопаточ-  ной промышленности |
|  | Бета-глюканаза | *Aspergillus niger* |  |  |
|  | Альфа-  ацетолактатдекарбок-  силаза |  | *B.subtilus* UW-193 с геном альфа-  декарбоксилазы из *B.brevis* на плазмиде PUW235 |  |
|  | Альфа-ацетоацетатде-  кабоксилаза |  | *B.subtilis* с геном альфа-декарбоксилазы из *B.brevis* |  |
|  | Гемицеллюлаза | *Aspergillus niger*  *B.amyloliqueefaciens или subtilis* | Организм-донор *Bacillus spp*. |  |
|  | Лактаза | *Aspergillus niger*  *Aspergillus oryzae*  *Saccharomyces spp.*  *Candida pseudotropicalis*  *Kluyveromyces marxianus var.lactis* | *Aspergillus oryzae* с геном *Myceliophthora thermophilus*  *Kluyveromyces marxianus var.lactis d*-  *Kluyveromyces marxianus var.lactis*  *Aspergillus oryzae d-*  *Aspergillus oryzae* |  |
|  | Ксиланаза | *Aspergillus niger*  *Aspergillus oryzae*  *B.amyloliquefaciens или subtilis*  *B.licheniformis*  *Trichoderma reesei или longibrachiatum* | *Fusarium venetatum* с геном *Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d-*  *Thermomyces lanuginosus*  *Bacillus subtilis d-*  *Bacillus subtilis Trichoderma reesei d-*  *Trichoderma reesei*  *Aspergillus niger var.*  *awamori d-*  *Aspergillus var.*  *Aspergillus niger d-*  *Aspergillus niger* |  |
|  | Инвертаза | *Saccharomyces cerevisiae* | - |  |
|  | Глюкоамилаза | *Lactobacillus amylovorus*  *Aspergillus niger*  *Aspergillus oryzae*  *Rhizopus oryzae*  *Rhizopus niveus*  *Rhizopus delemar*  *Penicillium funiculosum* | *Aspergillus niger d-*  *Aspergillus niger* |  |
|  | Аминопептидаза | *Trichoderma reesei или longibrachiatum*  *Aspergillus niger*  *Aspergillus oryzae* | Организм-донор *Aspergillus spp*. |  |
|  | Арабинофуранозидаза | *Aspergillus niger* | Организм-донор *Aspergillus niger* |  |
|  | Циклодекстринглюко-  зилтрансфераза | *B.licheniformis* | Организм-донор *Thermoanaerobacter* |  |
|  | Глюкоамилаза | *Aspergillus niger* | Организм-донор  *Aspergillus spp*. |  |
|  | Глюкозоизомераза | *Streptomyces livadans*  *Streptomyces rubiginosus*  *Actinoplanes missouriensis*  *Streptomyces olivochromogenes*  *Streptomyces murimus*  *Streptomyces olivaceus*  *Microbacterium arborescens*  *Actinoplane missouriensis*  *Bacillus coagulans* | *Streptomyces rubiginosus d-*  *Streptomyces rubiginosus* |  |
|  | Гемицеллюлаза | *Aspergillus niger*  *Trichoderma reesei*  *Aspergillus aculeatus*  *Aspergillus foetidus*  *B.amyloliquefaciens или subtilis* | Организм-донор *Bacillus spp.* |  |
|  | Солодовая амилаза | *B.amyloliquefaciens или subtilis* | Организм-донор *Bacillus spp.* |  |
|  | Пектинлиаза | *Aspergillus niger*  *Trichoderma reesei или longibrachiatum* | Организм-донор *Aspergillus spp*. |  |
|  | Пектинэстераза | *Trichoderma reesei или longibrachiatum*  *Aspergillus aculeatus* | *Организм-донор* *Aspergillus spp*. *Aspergillus oryzae* с геном, кодирующим пектинэстеразу из *Aspergillus aculeatus* |  |
|  | Фосфолипаза А | *Trichoderma reesei или longibrachiatum* | Организм-донор *Aspergillus spp.* |  |
|  | Фосфолипаза В | *Trichoderma reesei или longibrachiatum* | Организм-донор  *Aspergillus spp.* |  |
|  | Фосфолипаза А2 |  | *Streptomyces violaceruber* с геном фосфолипазы А2 из того же вида | Гидролиз лектина сои и яичного желтка |
|  | Фосфолипаза А2 | *Aspergillus niger* | *Aspergillus niger* PLA-54 с геном, кодирующим фосфолипазу свиной поджелудочной железы из *Aspergillus niger* GAM-53 и кДНК поджелудочной железы свиньи *Aspergillus niger* PLA-54 с геном, продуцирующим фосфолипазу А2 из *Aspergillus niger GAM-53 (NRRL3122 Aspergillus niger)* | хлебобулочных изделий, гидролиз фосфолипидов |
|  | Фосфолипаза С |  | *Pichia pastoris* с разнородным геном фосфолипазы С | растительных масел |
|  | Полигалактоуронидаза | *Trichoderma reesei или longibrachiatum*  *Aspergillus niger* | *Aspergillus niger* EPG-102 с геном, продуцирующим полигалактоуронидазу из *Aspergillus niger* GAM-53 из NRRL3122 Aspergillus niger | хлебобулочных изделий |
|  | Пуллуланаза | *Bacillus licheniformis* | Организм-донор | пива |
|  |  | *Bacillus subtilis*  *Bacillus deramificans*  *18-INT13 13*  *Klebsiella planticola* | *Bacillus spp.*  *Klebsiella spp*  *B.subtilis* с геном пуллуланазы от *B.асidopullulyticus* А1645 *Bacillus subtilis* с геном пуллуланазы *Bacillus deramificans*  *18-INT13* | пива |
|  | Аспарагиназа | *Aspergillus niger* | *Aspergillus niger d-*  *Aspergillus niger* | Снижение уровня аспарагина в хлебе, злаковых продуктах и продуктах из картофеля |
|  | Аспарагиназа | *Aspergillus oryzae* | *A.oryzae* с геном аспарагиназы из *A.oryzae* |  |
|  | Амидолиаза мочевины |  | *Saccharomyces cerevisiae* ECMo01 с увеличенной экспрессией амидолиазы мочевины | Снижение этилкарбамата в ферментирован-  ных напитках |
|  | Глютаминаза | *Bacillus subtilis* |  |  |
|  | B-D-глюкозидаза | *Aspergillus niger*  *Trichoderma reesei* |  |  |
|  | Уреаза | *Lactobacillus fermentum* |  |  |
|  | -галактозидаза | *Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer* | - | сахара из сахарной свеклы |
|  | **Пищевые вещества, микронутриенты и пищевые добавки** | | | |
|  | Рибофлавин | *Streptomyces griseus* | *B.subtilus* с гиперпродукцией рибофлавина | БАД к пище, продуктов обогащенных |
|  | Бета-каротин |  | *Blakeslea trispora*, получен при коферментации двух штаммов гриба (+) и (-) | БАД к пище, продуктов обогащенных |
|  | Низин  (консервант Е-234) | *Lactococcus lactis subs. lactis* | *Lactococcus lactis subs. lactis* с геном кодирующим устойчивость к бактериофагам | Сыров плавленых, овощных консервов |
|  | Ликопин | *Blakeslea trispora* | *Рекомбинантный штамм* | БАД к пище, продуктов обогащенных |
|  | лимонная кислота | *Candida guilliermondii*  *Candida lipolytica*  *Aspergillus niger* | *Рекомбинантный штамм* |  |

Таблица 3

**Микроорганизмы, разрешенные и предлагаемые к использованию в пищевой промышленности**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения | Генетически модифицированные аналоги |
| **Мезофильные лактококки** | |
| *Lactococcus lactis subsp. lactis* | бактерии рода *Lactococcus*, содержащие ДНК-последовательности *Lactococcus*, *кодирующие:*  *1. устойчивость к бактериофагам,*  *2. продукцию диацетила,*  *3. продукцию* *-галактозидазы,*  *4. продукцию амино-пептидазы,*  *5. продукцию пептидаз генами из Propionibacterium shermani.*  *6. продукцию аланин рацемазы* |
| *Lactococcus lactis subsp. cremoris* | - |
| *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetilactis* | - |
| **Лейконостоки** | |
| *Leuconostoc lactis* | - |
| *Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum* | - |
| *Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides* | - |
| **Термофильные стрептококки** | |
| *Streptococcus salivarius* | - |
| *Streptococcus thermophilus* | *S. thermophilus, содержащий ген синтеза ЭПС;*  *S. thermophilus, содержащий ген хлорамфенилколацетилтрансферазы* |
| **Бактерии рода** ***Lactobacillus*** | |
| *Lactobacillus acidophilus* | Штаммы, содержащие плазмиды от *Lactobacillus acidophilus,* кодирующие продукцию бактериоцинов |
| *Lactobacillus alimentarius* | - |
| *Lactobacillus amylovorus* | Организм-донор *Aspergillus* *spp*. |
| *Lactobacillus bavaricus* | - |
| *Lactobacillus brevis* | - |
| *Lactobacillus buchneri* | - |
| *Lactobacillus casei* | Штаммы, содержащие гены *из* *Lactobacillus spp*., контролирующие устойчивость стартерных культур к низким значениям рН |
| *Lactobacillus casei* | 1. *L.casei* с геном -галактозидазы *Е.coli*  2 *L.casei* с геном алкогольдегидрогеназы *Zymomonas mobilis*  3. *L.casei* с геном - -лактамазы *E.coli*  4. L.casei с геном холестериноксидазы *Streptomyces spp* |
| *Lactobacillus casei, subsp. rhamnosus GG* | - |
| *Lactobacillus coryneformis* | - |
| *Lactobacillus curvatus* | Рекомбинантный штамм для биопрезервации мяса |
| *Lactobacillus crispatus* | - |
| *Lactobacillus delbruecki subsp. delbrueckii* | - |
| *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* | - |
| *Lactobacillus delbrueckii subsp. Lactis* | - |
| *Lactobacillus farciminis* | - |
| *Lactobacillus fermentum* | - |
| *Lactobacillus gasseri* | 1*. L gasseri* с геном *msd* от *E.coli* с целью продукции супероксиддисмутазы  2. *L. gasseri* с внедренным в хромосому умеренным фагом  3 .Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из *Clostridium thermocellum* |
| *Lactobacillus johnsonii* | Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из *Clostridium thermocellum* |
| *Lactobacillus helveticus* | Штаммы того же вида с продукцией эндопептидаз для снижения горечи при созревании сыров |
| *Lactobacillus heterohiochi (= L.fructivorans*) | - |
| *Lactobacillus hilgardii* | - |
| *Lactobacillus xylosus (= L.lactis subsp.lactis)* | Штаммы, содержащие гены для ускоренного созревания сыров из *Lactobacillus spp*. |
| *Lactobacillus zeae (= L.casei subsp. casei* / *L.rhamnosus)* | - |
| *Lactobacillus sakei subsp. sakei* | Штамм с продукцией бактериоцина сакацина |
| *Lactobacillus sakei subsp. carnosus (= L.curvatus)* | *Штамм*, содержащий ген каталазы из *Lactobacillus sakei* |
| *Lactobacillus salivarius* | - |
| *Lactobacillus sanfrancisco* | - |
| *(= L.sanfranciscensis)* | - |
| *Lactobacillus sanfranciscensis* | - |
| *(= L.sanfrancisco)* |  |
| *Lactobacillus kefirgranum* | - |
| *Lactobacillus kefiri* | - |
| *Lactobacillus lactis* | - |
| *Lactobacillus paracasei* | - |
| *Lactobacillus pentosus* | - |
| *Lactobacillus plantarum* | Штаммы того же вида с:  1. Делецией гена кодирующего гидролазу конъюгации желчных кислот  2. с геном альфа-амилазы от *L.amylovorus*  3. с делецией гена, кодирующего аланин рацемазу  4. продуцирующие бактериоцины |
| Lactobacillus reuteri | Штамм, содержащий ген ксиланазы из *Neocallimastix patriciarum*, ген  -глюканазы из *Fibrobacter* *succinogenes*, ген целлюлазы из *Piromyces* *rhizinflata* |
| *Lactobacillus rhamnosus* | - |
| **Стафилококки, педиококки, бревибактерии:** | |
| *Staphylococcus carnosus* | - |
| *Staphylococcus carnosus subsp. carnosus* | - |
| *Staphylococcus carnosus subsp. utilis (= S.carnosus)* | - |
| *Staphylococcus equorum* | - |
| *Staphylococcus sciuri* | - |
| *Staphylococcus xylosus* | - |
| *Staphylococcus vitulinus (= S.pulveri)* | - |
| *Brevibacterium casei* | - |
| *Brevibacterium linens* |  |
| *Pediococcus acidilactici* | - |
| *Pediococcus pentosaceus* | - |
| **Corynebacterium** | |
| Corynebacterium ammoniagenes | - |
| Corynebacterium flavescens | - |
| **Enterococcus** | |
| *Enterococcus durans* | - |
| *Enterococcus faecium* | - |
| **Arthrobacter** | |
| *Arthrobacter nicotianae* | - |
| **Acetobacter** | |
| *Acetobacter xylinum* | - |
| *Acetobacter suboxydans* | - |
| *Acetobacter aceti* | - |
| **Propionibacterium** | |
| *Propionibacterium acidipropionici* | - |
| *Propionibacterium arabinosum* | - |
| *Propionibacterium freudenreichii subsp. freudenreichii* | рекомбинантный штамм *Propionibacterium freudenreichii* с повышенной продукцией пропионицина Т1 |
| *Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii* | - |
| *Propionibacterium thoenii* | - |
| **Bifidobacterium** | |
| *Bifidobacterium adolescentis* | - |
| *Bifidobacterium animalis* | - |
| *Bifidobacterium bifidum* | - |
| *Bifidobacterium breve* | - |
| *Bifidobacterium infantis* | - |
| *Bifidobacterium lactis = (B.animalis)* | - |
| *Bifidobacterium longum\*\** | Штаммы с вектором из *B.longum-Escherichia coli* на основе репликонов |
| *Bifidobacterium pseudolongum* | - |
| **Bacillus** | |
| **B.cereus** | - |
| **Bacillus coagulans** (= *устаревш*. *Lactobacillus sporogenes*) | Организм-донор генов для выработки бактериоцина коагулина |
| *Bacillus licheniformis* | Организм-донор *Thermoanaerobacter* |
| *B.mesentericus* | - |
| *B.subtilis или amyloliquefaciences* | Организм-донор |
| *B.amyloliquefaciences* | *B.amyloliquefaciences* с геном субтилизина из *B.subtilis* |
| *Bacillus amyloliquefaciencs* | *Bacillus amyloliquefaciencs*  1. с геном, кодирующим -амилазу из *Bacillus amyloliquefaciencs*  2. с геном нейтральной протеазы из *Bacillus* *amyloliquefaciencs* |
| *Bacillus licheniformis* | *B.licheniformis* с геном альфа-амилазы из *B.stearothermophilus* |
| *Bacillus licheniformis* | *B.licheniformis* с геном термостабильной альфа-амилазы из *B.licheniformis* |
| *Bacillus licheniformis* | *Bacillus licheniformis* с геном, кодирующим пуллуланазу из *Bacillus deramificans* |
| *B.subtilis* | *B.subtilus UW-193* с геном альфа-  декарбоксилазы из *B.brevis* ...на плазмиде PUW 235 |
| *B.subtilis* | *B.subtilis* с геном альфа-декарбоксилазы из *B.brevis* |
| *B.subtilis* | *Bacillus subtilis* с геном, кодирующим пуллуназу из *Bacillus deramificans* |
| *B.subtilis* | *B.subtilus* с гиперпродукцией рибофлавина |
| *B.subtilis* | *B.subtilis* с геном *B.stearothermophilus*, B.subtilis с геном *B.brevis* |
| *Bacillus subtilis* | *B.subtilis* с геном пуллуланазы от *B.acidopullulyticus* |
| *B.subtilis шт.F* | *B.subtilis* с геном альфа-амилазы из *B.megaterium*, встроенным в плазмиду рСРС800  2. *B.subtilis* с геном альфа-амилазы из *B.stearothermophilus*, встроенным в плазмиду рСРС720 |
| *B.stearothermophilus* | - |
| *B.thermortotyolyticus* | - |
| **Micrococcus** | |
| *Micrococcus varians (= Kucuria varians)* | - |
| *Micrococcus lysodeicticus* | - |
| **E.coli** | |
| *E.coli* | *E.coli K-12 IA 198*, содержащая синтезированную химически кодирующую последовательность ДНК, идентичную гену бычьего прохимозина А, встроенную в вектор PPFZ-87A |
| **Klebsiella** | |
| *Klebsiella alrogenes* | - |
| *Klebsiella planticola* | *Klebsiella spp* |
| *Thermococcales* | *Pseudomonas fluorescens с геном альфа амилазы* |
| **Мицелиальные грибы (плесени)** | |
| **Fusarium** | |
| *Fusarium solani* | - |
| *Fusarium venetatum* | *Fusarium venetatum* с геном *Thermomyces lanuginosum*  Организм-донор *Aspergillus sp*.  *Thermomyces sp.*  *Trichoderma spp., Bacillus spp*. |
| **Aspergillus** | |
| *Aspergillus niger* | - |
| *Aspergillus niger* | *Aspergillus niger var. awamori*, содерж. ген бычьего прохимозина (NRRZ3112)  Вектор - pgAMpR  *A.niger* с геном липазы от *Candida antarctica* *Aspergillus niger*, несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу штамма того же вида |
|  | *Aspergillus niger*  1. c генами *Aspergillus niger*, кодирующими лизофосфолипазу  2. с генами *Aspergillus niger*, кодирующими продукцию эндо-1,4-ксиланазы  3. с генами ацетоамидазы из А.*nidulans*  4. с генами, кодирующими фосфолипазу свиной поджелудочной железы из *Aspergillus niger*  5. с генами *Aspergillus niger*, кодирующими продукцию эндополигалактуроназы  6. с генами *Aspergillus niger*, кодирующими продукцию аспарагиназы  7. с генами *Aspergillus niger*, кодирующими продукцию пектин метилэстеразы  8. с генами *Aspergillus niger*, кодирующими продукцию глюкоамилазы |
| *B.amyloliquefaciens или subtilis* | Организм-донор *Bacillus spp.* |
| *Aspergillus awamori* | - |
| *Aspergillus oryzae* | Штаммы *Aspergillus oryzae*, содержащие гены:  1. гемицеллюлазы-ксиланазы из *Aspergillus aculeatus и Thermomyces lanuginosus*  2. липазы-триацилглицерол из *Humicola anuginosa*  3. лактазы из *Myceliophthora thermophilus*  4. фосфолипазы Al из - *Fusaritum venetatum*  5. глюкозооксидазы из *Aspergillus niger*  6. липазы из *Thermomyces lanuginosus* и *Fusarium oxysporum*  7. аспартат-протеиназы из *Rhizomucor* *miehei*  8. экзопептидазы из *Aspergillus sojae* |
| *Aspergillus oryzae* | *A.oryzae с геном аспарагиназы из А.oryzae* |
| *Aspergillus oryzae var.* | Организм-донор  *Candida sp.*  *Rhizomucor sp. Thermomyces sp.* |
| **Penicillium** | |
| *Penicillium album (= P.caseicolum, P.candidum, or P.camembertii)* | - |
| *Penicillium camembertii (= P.caseicolum, P.candidum, or P.album)* | - |
| *Penicillium candidum (= P.caseicolum, P.camembertii, P.album)* | - |
| *Penicillium funiculosum* | - |
| *Penicillium roquefortii* | - |
| **Verticillium** | |
| *Verticillium lecanii* | - |
| **Trichoderma** | |
| *Trichoderma reesei или longibrachiatum* | *Организм-донор того же вида* |
| *Trichoderma reesei* | *T.reesei, содержащая ген бычьего химозина В* |
| *Trichoderma harzianum* | *Организм-донор* |
| **Trichothecium** | |
| *Trichothecium domesticum* | - |
| **Humicola** | |
| *Humicola insolens* | - |
| **Rhizopus** | |
| *Rhizopus arrhizus* | - |
| *Rhizophus niveus* | - |
| *Rhizophus oryzae* | - |
| *Rhizopus oryzae, var.*  *Sacharomyces spp.* | - |
| **Mucor** | |
| *Mucor miehei* | - |
| *Mucor pusillus* | - |
| *Mucor lusitanicus ИНМИ* | - |
| **Rhizomucor** | |
| *Rhizomucor miehei* | - |
| *Rhizomucor pusillus* | - |
| **Streptomyces** | |
| *Streptomyces olivaceous* | - |
| *Streptomyces rubiginosus,* | Организм-донор *Streptomyces spp. и Acinoplanes spp.* |
| *Streptomyces rubiginosus* | *Streptomyces rubiginosus* с геном продуцирующим иммобилизованную глюко-изомеразу из *Streptomyces rubiginosus* |
| *Streptomyces violaceoniger* | *S.violaceoniger с геном, полученным из того же вида, кодирующего фосфолипазу А2* |
| *Streptomyces fradias* | - |
| *Streptomyces livadans* | Организм-донор  *Streptomyces spp.*  *Acinoplanes spp.* |
| **Actinoplanes** | |
| *Actinoplanes missiouriensis* | - |
|  | - |
| **Blakeslea** | |
| *Blakeslea trispora* | *Blakeslea trispora*, получен при коферментации двух штаммов гриба (+) и (-) |
| ***Дрожжи*** | |
| **Saccharomyces** | |
| *Saccharomyces bayanus* | - |
| *Saccharomyces cerevisiae* | Штаммы, содержащие ген амилазы из *Saccharomyces diastaticus* |
| *Saccharomyces cerevisiae* | *S.cerevisiae* Y-1986 с геном а-амилазы из *B.Iicheniformis* |
| *Saccharomyces cerevisiae* | *S.cerevisiae* ECMo01 с увеличенной экспрессией амидолиазы мочевины |
| *Saccharomyces cerevisiae subsp. boulardii* | - |
| *Saccharomyces florentius* | - |
| *Saccharomyces fragilis* | - |
| *Saccharomyces lactis* | - |
| *Saccharomyces unisporus* | - |
| **Kluyveromyces** | |
| *Kluyveromyces fragilis (= Kluyveromyces marxianus)* | - |
| *Kluyveromyces lactis* | *Kluyvenomyces lactis (Dombr. Van del Walt)* с геном бычьего прохимозина, амплифицированным на плазмиде PUC18 для производства ферментного препарата |
| *Kluyveromyces marxianus (= Kluyveromyces fragilis)* | - |
| **Hansenula** | |
| *Hansenula mrakii (= Williopsis mrakii)* | - |
| **Candida** | |
| *Candida famata* | - |
| *Candida kefyr (= C.pseudotropicalis)* | - |
| *Candida friedricchi* | - |
| *Candida holmii* | - |
| *Candida krusei* | - |
| *Candida pseudotropicalis (= С.kefyr)* | - |
| *Candida utilis* | - |
| *Candida valida* | - |
| **Debaryomyces** | |
| *Debaryomyces hansenii* | - |
| **Geotrichum** | |
| *Geotrichum candidum* | - |
| **Williopsis** | |
| *Williopsis mrakii (= Hansenula mrakii)* | - |
| **Pichia** | |
| *Pichia pastoris* | - |
| *Carnobacterium maltaromaticum* | - |
| *Morteirella vinaceae var. rqffinoseutilizer* | - |
| *Pseudomonas fluorescens* | Pseudomonas fluorescens с геном альфа амилазы из Thermococcales |

" - " - нет аналогов.

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

а) на основе ГММ:

- ферментные препараты;

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

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

б) на основе МГМА:

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

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

- пиво, квас и напитки брожения;

- кислосливочное масло, маргарины, майонезы;

- ферментированные продукты на соевой основе;

- ферментированные продукты из плодов и овощей;

- ферментные препараты;

- штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок;

- изделия из дрожжевого и кислого теста;

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

- крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации;

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

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

а) экспертизу сопроводительной документации;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- сертификат безопасности страны-изготовителя;

- декларацию о наличии ГММ в партии пищевого продукта;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.6. Обследование производства осуществляется путем:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 4

**Нормы отбора проб пищевых продуктов для исследований на наличие ГММ и МГМА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование продукта | | Масса пробы для микробиологических и молекулярно-генетических исследований |
| Молочные продукты: | |  |
| Йогурты и жидкие кисломолочные продукты (кефир, кумыс и т.д.) и продукты термизированные на их основе | | 0,5 л |
| Сметана всех видов\* и продукты термизированные на ее основе | | 0,5 кг или  2 упаковки массой нетто не менее 250 г |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* В том числе пробиотические. | | |
| Творог, творожные изделия\* и продукты термизированные на их основе | | не менее 200 г |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* В том числе пробиотические. | | |
| Мороженое на кисломолочной основе\* | | 0,5 кг или  2 упаковки не менее 0,5 кг |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* В том числе пробиотические. | | |
| сухие кисломолочные продукты\* | | не менее 200 г |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* В том числе пробиотические. | | |
| Масло коровье кислосливочное\* | | 300 г или  1 упаковка не менее 200 г |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* В том числе пробиотические. | | |
| Сыры сычужные твердые, мягкие, рассольные и т.д.\* | | 200 г  1 упаковка не менее 200 г |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* В том числе пробиотические. | | |
| Плавленые сыры | | Не менее 200 г |
| Молочный сахар, белки молочные сывороточные | | Не менее 200 г |
| Мясные продукты: | |  |
| колбасы и колбасные изделия | | 400 г |
| Ферментированные мясопродукты | | 500 г |
| Рыбопродукты, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них: | |  |
| консервы и пресервы рыбные, в том числе икра | | 3 упаковки весом до 1 кг, 1 упаковка весом более 1 кг, икра - 125 г |
|  | |  |
| Продукты переработки моллюсков, ракообразных, беспозвоночных, водорослей морских | | 500 г |
| Напитки: | |  |
| вина, виноматериалы, коньяки, | | 0,5 л |
| пиво (бутылочное, розливное) | | 1 бутылка или 0,5 л |
| квас | |  |
|  | - бутилированный | 0,5 л |
|  | - розливной | 0,5 л |
| напитки безалкогольные, соки | | 1 л  (свежевыжатые - 200 мл) |
| Плодоовощная продукция: | |  |
| овощи, фрукты, грибы (соленые, маринованные, квашенные, моченые) | | 500 г |
| Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия: | |  |
| хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия | | 2 упаковки (не менее 500 г) |
| изделия хлебобулочные бараночные | | Штучные изд. - 3 шт.  (не менее 300 г) |
| мучные кондитерские изделия: печенья, галеты, пряники, вафли, крекеры, мучные восточные сладости, торты, пирожные, кексы | | 500 г |
| Масличное сырье и жировые продукты: | |  |
| майонез | | 300 г или 1 упаковка |
| маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные | | 200 г |
| БАД к пище: | |  |
| на основе пробиотических и молочнокислых микроорганизмов | |  |
| Сухие | | 200 г |
| Жидкие | | 200 мл |
| На основе пищевых веществ, полученных биотехнологическим путем (олигосахара, витамины, и др.) | | 200 г |
| Продукты для детского и диетического питания: | |  |
| Заменители женского молока, обогащенные пробиотиками и кисломолочные | |  |
| Жидкие | | 200 мл |
| Сухие | | 200 г |
| Продукты прикорма: | |  |
| Каши, обогащенные пробиотиками | | 200 г |
| Продукты прикорма на плодоовощной основе с добавлением йогурта, кисломолочных продуктов, творога и сметаны термизированные и консервированные | | 3 банки массой нетто не менее 200 г |
| Препараты ферментные для пищевой промышленности | |  |
| Порошкообразные | | 50 г |
| жидкие | | 200 мл |
| Закваски бактериальные, бакконцентраты, биомассы, пробиотические и дрожжевые культуры | |  |
| Жидкие, в т.ч. замороженные | | 200 мл |
| Сухие | | 50 г |
| Культуры стартерные для производства мясных продуктов | |  |
| Жидкие, в т.ч. замороженные | | 200 мл |
| сухие | | 50 г |
| Дрожжи хлебопекарные, пивные, винные | | 100 г |
| Сухие | |  |
| прессованные | |  |
| Пищевкусовые добавки; | |  |
| Лизаты дрожжей | | 100 г |
| Ферментированные соевые продукты (тофу, соевые соусы, сквашенные напитки, мороженое, майонез) | | 200 г, 100 мл, 0,5 кг, 0,5 кг, 300 мл |
| Продукты крахмалопаточной промышленности, (кукурузные экстракт, крахмалы, мальтодекстрины, сиропы, патока, и т.п.) | | 100 г или не менее 1 упаковки |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 5

**Схема исследований пищевых продуктов на основе ГММ  и МГМА при контроле в обороте**

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

Таблица 6

**Дополнительные виды гигиенических испытаний при экспертизе ГММ (МГМА)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 7

**Алгоритм лабораторного исследования продукции, содержащей живые МГМА**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Нумерация в пунктах соответствует изменениям, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 февраля 2008 года N 13

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.11.1. В зависимости от результатов решение принимается следующим образом:

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

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

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

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

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

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

принимается решение о несоответствии продукции санитарным правилам.

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 8

**Варианты оформления санитарно-эпидемиологического заключения в части требований к технологической микрофлоре**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Вещества, показатели (факторы) | Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, ПДК и др.) |
| Вариант 1. Вспомогательное технологическое средство - порошок чистой культуры спиртовых дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* Y-1986 для производства спирта из крахмалосодержащего сырья | |
| ГММ: Содержит генно-инженерно-  модифицированный штамм | Saccharomyces *cerevisiae* штамм Y-1986 с геном альфа-амилазы из Bacillus licheniformis в количестве 1 х 10 КОЕ/г продукта, не менее |
| Вариант 2. Агаровая культура-продуцент фермента липазы Aspergillus oryzae на основе ГММ | |
| ГММ: Содержит генно-инженерно-  модифицированный штамм | Состоит из Aspergillus oryzae штамм АТСС-92341 с геном липазы *триацилглицерина* из Humicola lanuginosa |
| Вариант 3. Пищевая добавка - ферментный препарат "ХХХХ" альфа-амилазы микробного происхождения для крахмалопаточной промышленности | |
| ГММ: получен с использованием генно-  инженерно-модифицированного штамма | Bacillus amyloliquefaciens шт.ЕВА-1 с геном альфа-амилазы из Bacillus amyloliquefaciens шт. BZ53 в 1 продукта - отсутствуют |

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

**VI. Санитарно-эпидемиологические требования**

**к органическим продуктам**

(глава дополнительно включена с 1 июля 2008 года

Дополнениями и изменениями N 8 от 21 апреля 2008 года)

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

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

- только натуральные ароматизаторы;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7. Требования к производству органических продуктов растительного происхождения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. Требования к производству органических продуктов пчеловодства и животноводства.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 9

**Пищевые добавки, используемые при производстве  органических продуктов растительного происхождения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| N  п/п | Наименование пищевых добавок | Условия применения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Карбонаты кальция (Е 170) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03\* |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \* СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613. | | |
| 2. | Диоксид серы (Е 220) | Для продуктов виноделия в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 3. | Молочная кислота (270) | Для ферментированных овощных продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 4. | Диоксид углерода (Е 290) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 5. | Яблочная кислота (Е 296) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 6. | Аскорбиновая кислота (Е 300) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 7. | Токоферолы, концентрат смеси натуральные (Е 306) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 8. | Лецитины (Е 322) - полученные без использования отбеливающих средств и органических растворителей | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 9. | Лимонная кислота (330) | Для продуктов из овощей и фруктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 10. | Тартраты натрия (Е 335) | Для тортов и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 11. | Тартраты калия (Е 336) | Для злаковых, кондитерских изделий, тортов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 12. | Орто-фосфат кальция 1-замещенный (Е 341i) | Только для поднятия теста в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 13. | Альгиновая кислота (Е 400) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 14. | Альгинат натрия (Е 401) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 15. | Альгинат калия (Е 402) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 16. | Агар (Е 406) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 17. | Каррагинан (Е 407) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 18. | Камедь рожкового дерева (410) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 19. | Гуаровая смола (Е 412) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 20. | Трагакант камедь (Е 413) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 21. | Гуммиарабик (Е 414) | Для молочных продуктов, жиров и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 22. | Ксантановая камедь (Е 415) | Для продуктов из овощей и фруктов, на основе жиров, для тортов и печенья, салатов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 23. | Карайи камедь (Е 416) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 24. | Пектины (Е 440) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 25. | Карбонаты натрия (не модифицированные) (Е 500) | Для тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 26. | Карбонаты калия (Е 501) | Для злаковых изделий, тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 27. | Карбонаты аммония (Е 503) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 28. | Карбонаты магния (Е 504) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 29. | Хлорид калия (Е 508) | Для замороженных фруктов и овощей, консервированных фруктов и овощей, соусов из овощей, кетчупов и горчицы в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 30. | Хлорид кальция (Е 509) | Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, фруктов и овощей, соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 31. | Хлорид магния (Е 511) | Для соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 32. | Сульфаты кальция (Е 516) | Для тортов и печенья, соевых продуктов, дрожжей в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03. |
| 33. | Гидроксид натрия (Е 524) | Для злаковых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 34. | Аргон (Е 938) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 35. | Азот (Е 941) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 36. | Кислород (Е 948) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |

      Таблица 10

**Технологические вспомогательные средства,**

**которые могут быть использованы при производстве органических продуктов растительного происхождения**

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

      Таблица 11

**Агрохимикаты, разрешенные для производства органических продуктов\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Таблица 12

**Средства контроля за численностью вредителей и борьбы**

**с болезнями растений, разрешенные для производства  органических продуктов\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

      Таблица 13

**Пищевые добавки, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов животноводства и пчеловодства**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| N  п/п | Наименование | Область применения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Уголь растительный (Е 153) | Для некоторых видов сыров, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03\* |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \* СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613. | | |
| 2. | Карбонаты кальция (Е 170) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03. Не должны использоваться в качестве красителя |
| 3. | Молочная кислота (Е 270) | Для колбасных оболочек, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 4. | Диоксид углерода (Е 290) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 5. | Лецитины (Е 322), полученные без использования отбеливающих средств или органических растворителей | Для молочных продуктов, детского питания на основе молока, продуктов на основе жиров, майонезов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 6. | Цитраты натрия (Е 331) | Для колбас, пастеризации яичного белка, молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 7. | Агар (Е 406) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 8. | Каррагинан (Е 407) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 9. | Камедь рожкового дерева (Е 410) | Для молочных и мясных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 10. | Гуаровая камедь (Е 412) | Для молочных продуктов, мясных консервов, продуктов из яиц, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 11. | Трагакант камедь (Е 413) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 12. | Гуммиарабик (Е 414) | Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, кондитерских изделий, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 13. | Пектины (не модифицированные) (Е 440) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 14. | Хлорид кальция (Е 509) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 15. | Аргон (Е 938) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 16. | Азот (Е 941) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |
| 17. | Кислород (Е 948) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 |

Таблица 14

**Технологические вспомогательные средства,**

**которые могут быть использованы для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства**

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

Таблица 15

**Корма, приготовленные без использования химических**

**растворителей, макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов**

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

**VII. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов**

(глава дополнительно включена с 15 июля 2009 года

 Дополнением N 14 от 5 мая 2009 года)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**VIII: Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами**

(глава дополнительно включена

Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года)

**8.1. Основные требования к обогащению пищевых продуктов микронутриентами**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- мука и хлебобулочные изделия;

- молочная продукция;

- напитки безалкогольные;

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

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

- соль поваренная пищевая;

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

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

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

- продукты детского питания;

- продукты диетического (лечебного и профилактического) питания;

- функциональные пищевые продукты;

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

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

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

8.1.4. Не подлежат обогащению витаминами и минеральными веществами:

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

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

**8.2. Формы и перечень витаминов и минеральных веществ, используемых для обогащения пищевых продуктов**

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



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

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

**8.3. Регламентируемые уровни содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных продуктах**

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

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

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

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

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

- для витаминов С, В1 В, В, пантотеновой кислоты, ниацина и минеральных веществ магния, кальция, фосфора, железа, цинка - 20%;



- для витаминов А, Б, Е, В, фолиевой кислоты, биотина и минерального вещества йода - 30%;



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



**8.4. Специальные требования к обогащенным витаминами и минеральными веществами пищевым продуктам**

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

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

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

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

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

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

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

**8.5. Требования к информации при маркировке пищевых продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами**

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

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

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



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

Приложение 1

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным постановлением

главного государственного

санитарного врача от 14 ноября 2001 года N 36

**1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

(с изменениями на 6 июля 2011 года)

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | | 4 |
| 1.1.1. | | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  |
| Мясо, в том числе полуфабрикаты, | | свинец | | | 0,5 | | | |  |
| парные, | | мышьяк | | | 0,1 | | | |  |
| охлажденные, | | кадмий | | | 0,05 | | | |  |
| подмороженные, | | ртуть | | | 0,03 | | | |  |
| замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных),  в т.ч.: | | **Антибиотики** (кроме диких животных)\*: | | | | | | | |
|  | | левомицетин (хлорамфеникол) | | | 0,01    0,0003 | | | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | | тетрациклиновая группа | | | 0,01 | | | |  |
|  | | бацитрацин | | | 0,02 | | | |  |
|  | | **Пестициды\*\*:**  Гексахлорциклогексан  (, , -изомеры) | | | 0,1 | | | |  |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | | | |  |
|  | | **Радионуклиды:** | | |  | | | |  |
|  | | цезий-137 | | | 200 | | | | (Бк/кг) мясо без кости |
|  | |  | | | 300 | | | | то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | 0,000003 | | | | говядина, баранина (в пересчете на жир) |
|  | |  | | | 0,000001 | | | | свинина (в пересчете на жир) |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | | Плесени, КОЕ/г, не более | Приме-  чание |
|  | КОЕ/г, не более | | БГКП (коли-  формы) | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы | |  | |  |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | | 6 | 7 |
| 1.1.1.1.  Мясо (все виды убойных животных): |  | |  |  | |  | |  | отбор проб из глубоких слоев |
| - парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах | 10 | | 1,0 | 25 | | - | | - | L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются |
| - подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах | 1·10 | | 0,1 | 25 | | - | | - | то же |
| - мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах | 1х10 | | 0,1 | 25 | |  | | - | L.monocytogenes в 25 г не допускаются. Для продукции со сроком годности более 7 суток бактерии рода Proteus в 0,1 г не допускаются. Для производства продуктов детского, диетического (лечебного и профилактического) питания бактерии рода Proteus в 1,0 г не допускаются |
| - мясо охлажденное в отрубах (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу | 1х10 | | 0,01 | 25 | | 1х10 | | - | L.monocytogenes в 25 г не допускаются. Сульфитредуцирую-  щие клостридии в 0,01 г не допускаются |
| 1.1.1.2.  Мясо замороженное убойных животных: |  | |  |  | |  | |  |  |
| - в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах | 1·10 | | 0,01 | 25 | | - | | - | L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются |
| -блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного | 5·10 | | 0,001 | 25 | | - | | - | то же |
| - мясная масса после дообвалки костей убойных животных | 5·10 | | 0,0001 | 25 | | - | | - | то же пробо-  подготовка без фламбирова-  ния поверхности |
| 1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные: |  | |  |  | |  | |  |  |
| - крупнокусковые | 5·10 | | 0,001 | 25 | | - | | - | L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются |
| - мелкокусковые | 1·10 | | 0,001 | 25 | | - | | - | то же |
| 1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные): |  | |  |  | |  | |  |  |
| - формованные, в т.ч. панированные | 5·10 | | 0,0001 | 25 | | - | | 500\* | L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются;  \*для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца |
| - полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые | 2·10 | | 0,0001 | 25 | | - | | 500\* | L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются; \*для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца |
| - фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных | 5·10 | | 0,0001 | 25 | | - | | - | L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются |
| 1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 5·10 | | 0,0001 | 25 | | - | | - | L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | | 3 | | 4 | |
| 1.1.2. | | **Токсичные элементы:** | | | |  | |  | |
| Субпродукты убойных | | свинец | | | | 0,6  1,0 | | почки | |
| животных | | мышьяк | | | | 1,0 | |  | |
| охлажденные, замороженные | | кадмий | | | | 0,3  1,0 | | почки | |
| (печень, почки, | | ртуть | | | | 0,1 | |  | |
| язык, мозги, | |  | | | | 0,2 | | почки | |
| сердце), | |  | | | |  | |  | |
| шкурка | |  | | | |  | |  | |
| свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки | | **Антибиотики, пестициды и радионуклиды** | | | | по п.1.1.1 | |  | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | | 0,000006 | | печень и продукты из нее (в пересчете на жир) | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| ндекс, группа продуктов | КМАФА  нМ, КОЕ/г, | | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Приме-  чание |
|  | не более | | | БГКП (коли-  формы) | Сульфит-  редуцирую-  щие клостридии | | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 |
| 1.1.2.1. |  | | |  |  | |  |  |  |
| Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная | - | | | - | - | | 25 | - | пробо-  подготов-  ка с фламби-  рованием заморо-  женных блоков; L. monocy-  togenes в 25 г не допуска-  ются |
| 1.1.2.2.   Кровь пищевая | 5·10 | | | 0,1 | 1,0 | | 25 | - | S. aureus в 1 г не допускаются |
| 1.1.2.3. Продукты переработки крови: |  | | |  |  | |  |  |  |
| - альбумин пищевой | 2,5·10 | | | 0,1 | 1,0 | | 25 | - | S. aureus и Proteus в 1 г не допуска-  ются |
| - сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови | 5·10 | | | 0,1 | 1,0 | | 25 | - |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание | | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | 4 | | |
| 1.1.3. |  | | |  | | | |  | | |
| Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него | См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты",  п.1.7.4 | | | | | | | | | |
|  | Диоксины\*\*\*\*: | | | 0,000003 | | | | говяжий, бараний (в пересчете на жир) | | |
|  |  | | | 0,000001 | | | | свиной (в пересчете на жир) | | |
| 1.1.4. Колбасные изделия\*\*\*, | **Токсичные**  **элементы:** | | |  | | | |  | | |
| продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса | свинец | | | 0,5 | | | |  | | |
|  | мышьяк | | | 0,1 | | | |  | | |
|  | кадмий | | | 0,05 | | | |  | | |
|  | ртуть | | | 0,03 | | | |  | | |
|  | **Бенз(а)пирен** | | | 0,001 | | | | для копченых продуктов | | |
|  | **Антибиотики, пестициды и радионуклиды** | | | по п.1.1.1 | | | |  | | |
|  | **Нитрозамины:** | | |  | | | |  | | |
|  | Сумма НДМА и | | | 0,002 | | | |  | | |
|  | НДЭА | | | 0,004 | | | | для копченых продуктов | | |
|  | Диоксины\*\*\*\*: | | | 0,000003 | | | | из говядины, баранины (в пересчете на жир) | | |
|  |  | | | 0,000001 | | | | из свинины (в пересчете на жир) | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФА нМ,  КОЕ/г, не  более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | | Примечание |
|  | |  | БГКП (коли-  формы) | | Сульфи-  треду-  цирую-      щие  клостри-  дии | S.aureus | Пато-  генные, в т.ч. сальмо-  неллы | | |  |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | | | 7 |
| 1.1.4.1. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом | | - | 0,1 | | 0,01 | 1,0 | 25 | | | Е. coli - в 1 г не допуска-  ются;  L. mono-  cyto-  genes в 25 г не допуска-  ются |
| 1.1.4.2. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Колбасы полукопченные и варенокопченные | | - | 1,0 | | 0,01 | 1,0 | 25 | | | L. mono-  cyto-  genes в 25 г не допускаются |
| 1.1.4.3. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под | | - | 1,0 | | 0,1 | 1,0 | 25 | | | L. mono-  cyto-  genes в 25 г не допуска-  ются |
| вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | |  |  | |  |  |  | | |  |
| 1.1.4.4. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные) | |  |  | |  |  |  | | |  |
| - высшего и первого сорта, бессортовые | | 1·10 | 1,0 | | 0,01 | 1,0 | 25 | | | В сосисках и сардель-  ках L. mono-  cyto-  genes в 25 г не допуска-  ются |
| - второго и третьего сорта | | 2,5·10 | 1,0 | | 0,01 | 1,0 | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные | | 1·10 | 1,0 | | 0,1 | 1,0 | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.4.6. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | | 1·10\* | 1,0 | | 0,1 | 1,0 | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются    \*для серви-  ровочной нарезки -  2,5·10 |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.4.7. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме | | 1·10 | 1,0 | | 0,1 | - | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.4.8. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Продукты мясные копчено-вареные: | |  |  | |  |  |  | | |  |
| - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке | | 1·10 | 1,0 | | 0,1 | - | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - щековина (баки), рулька | | 1·10 | 1,0 | | 0,01 | - | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.4.9. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Продукты мясные копчено- запеченные, запеченные | | 1·10 | 1,0 | | 0,1 | - | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.4.10. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Продукты вареные и запеченные, копчено- запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы | | 1·10\* | 1,0 | | 0,1 | 1,0 | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются    \*для  сервиро-  вочной нарезки - 2,5·10 |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.4.11. | |  |  | |  |  |  | | |  |
| Мясные блюда, готовые, быстрозаморо- женные: | |  |  | |  |  |  | | |  |
| - из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные | | 1·10 | 0,01 | | - | 0,1 | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| -из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п. | | 2·10 | 0,01 | | - | 0,1 | 25 | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | 4 | | |
| 1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови,  колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда) | | **Токсичные элементы:** | | | по п.1.1.2 | | |  | | |
|  | | **Бенз(а)пирен и нитрозамины** | | | по п.1.1.4 | | |  | | |
|  | | **Антибиотики, пестициды и радионуклиды** | | | по п.1.1.1 | | |  | | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | по п.1.1.2 | | |  | | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| ндекс, группа продуктов | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | | Примеча-  ние |
|  |  | | БГКП (колифо рмы) | Сульфитре-  дуцирующие клостридии | | S.aureus | Патоген-   ные, в т.ч. сальмо-  неллы | | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | | 7 |
| 1.1.5.1. |  | |  |  | |  |  | | |  |
| Колбасы кровяные | 2·10 | | 1,0 | 0,01 | | -\* | 25 | | | \*для  продуктов, сроки годности которых превыша-  ют 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; суль-  фитреду-  цирующие клостри-  дии в 0,1 г не допуска-  ются |
| 1.1.5.2. |  | |  |  | |  |  | | |  |
| Зельцы, салтисоны | 2·10 | | 1,0 | 0,1 | | -\* | 25 | | | \*S.aureus в 1,0 г не допускает-  ся |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.5.3. |  | |  |  | |  |  | | |  |
| Колбасы ливерные | 2·10 | | 1,0 | 0,01 | | -\* | 25 | | | \*для продуктов, сроки годности которых превыша-  ют 2 суток: |
|  |  | |  |  | |  |  | | | S.aureus в 1,0 г не допуска-  ется суль-  фитреду-  цирующие клостри-  дии в 0,1 г не допуска-  ются |
| 1.1.5.4. |  | |  |  | |  |  | | |  |
| Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках | 1·10 | | 1,0 | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | | \*для продуктов, сроки годности которых превыша-  ют 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; L. monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | | |
| 1.1.5.5. |  | |  |  | |  |  | | |  |
| Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.) | 2·10 | | 0,1 | 0,1 | | 0,1 | 25 | | | то же |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1.6. |  |  |  |
| Консервы из мяса, мясорастительные\*\*\* | **Токсичные**  **элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  |  | 1,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | мышьяк | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  |  | 0,1 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | олово | 200,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | хром | 0,5 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан  (-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | **Нитрозамины:** |  |  |
|  | Сумма НДМА и НДЭА | 0,002\* | \*для консервов с добавлением нитрита натрия |
|  | **Нитраты** | 200 | мясорастительные с овощами |
|  | **Радионуклиды** | по п.1.1.1 |  |
|  | Диоксины\*\*\*\*: | по п.1.1.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | |
| Индекс, группа продуктов |  | | |
| 1.1.6.1. |  | | |
| Консервы пастеризованные: |  | | |
| -из говядины и свинины  - ветчина рубленая и любительская | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | |
| 1.1.6.2. |  | | |
| Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные: |  | | |
| - натуральные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | |
| - с крупяными, овощными гарнирами |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | 4 | |
| 1.1.7. | |  | | |  | |  | |
| Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все | |  | | |  | |  | |
| виды убойных и промысловых животных) | | **Токсичные элементы:** | | |  | |  | |
|  | | свинец | | | 0,6 | |  | |
|  | |  | | | 1,0 | | для консервов в сборной жестяной таре | |
|  | | мышьяк | | | 1,0 | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,3 | |  | |
|  | |  | | | 0,6 | | почки | |
|  | | ртуть | | | 0,1 | |  | |
|  | |  | | | 0,2 | | почки | |
|  | | олово | | | 200,0 | | для консервов в сборной жестяной таре | |
|  | | хром | | | 0,5 | | для консервов в хромированной таре | |
|  | | **Нитрозамины:** | | |  | |  | |
|  | | сумма НДМА и НДЭА | | | 0,002 | |  | |
|  | | **Антибиотики, пестициды и радионуклиды** | | | по п.1.1.1 | |  | |
|  | | **Микробиологические показатели:** | | | Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А", в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | по п.1.1.2 | |  | |
| 1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки | | **Токсичные элементы** | | | по п.1.1.1 | | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | |
|  | | **Нитрозамины**: | | |  | |  | |
|  | | сумма НДМА и НДЭА | | | 0,002 | |  | |
|  | | **Антибиотики, пестициды и радионуклиды** | | | по п.1.1.1 | |  | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | по п.1.1.1 | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года - ) | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  | |  |
| 1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие | 2,5·10 | | 1,0 | 25 | | 100 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | 3 | | | 4 | |
| 1.1.9.  Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, | | **Токсичные**  **элементы:** | |  | | |  | |
| замороженные (все виды птицы для убоя, | | свинец | | 0,5 | | |  | |
| пернатой дичи) | | мышьяк | | 0,1 | | |  | |
|  | | кадмий | | 0,05 | | |  | |
|  | | ртуть | | 0,03 | | |  | |
|  | | **Антибиотики** (кроме дикой птицы)\*: | | | | | | |
|  | | левомицетин (хлорамфеникол) | | 0,01    0,0003 | | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. | |
|  | | тетрациклиновая группа | | 0.01 | | |  | |
|  | | бацитрацин | | 0,02 | | |  | |
|  | | **Пестициды\*\*:** | |  | | |  | |
|  | | Гексахлорциклогексан (-изомеры) | | 0,1 | | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | 0,1 | | |  | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | 0,000002 | | | домашняя птица (в пересчете на жир) | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | Примечание | | |
|  |  | | БГКП (колиформы) | | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  | | |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | 5 | | |
| 1.1.9.1. |  | |  | |  |  | | |
| Тушки и мясо птицы |  | |  | |  | Отбор проб из глубоких слоев мышц | | |
| - охлажденное | 1·10 | | - | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | | |
| - замороженное | 1·10 | | - | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | | |
| - фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное | 5·10 | | - | | 25 | то же | | |
| 1.1.9.2. |  | |  | |  |  | | |
| Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: |  | |  | |  |  | | |
| - мясокостные, бескостные без панировки | 1·10 | | - | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | | |
| - мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 1·10 | | - | | 25 | то же | | |
| - мясо кусковое бескостное в блоках | 1·10 | | - | | 25 | то же | | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | |
| 1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные): |  | |  | |  |  | | |
| - в тестовой оболочке | 1·10 | | 0,0001 | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | | |
| - в натуральной оболочке, в т.ч. купаты | 1·10 | | - | | 25 | то же | | |
| - в панировке и без нее | 1·10 | | - | | 25 | то же | | |
| 1.1.9.4. |  | |  | |  |  | | |
| Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный | 1·10 | | - | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | | |
| 1.1.9.5. |  | |  | |  |  | | |
| Кожа птицы | 1·10 | | - | | 25 | то же | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1.1.10. | |  | |  | |  | |
| Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | | **Токсичные элементы:** | |  | |  | |
|  | | свинец | | 0,6 | |  | |
|  | | мышьяк | | 1,0 | |  | |
|  | | кадмий | | 0,3 | |  | |
|  | | ртуть | | 0,1 | |  | |
|  | | **Антибиотики, пестициды** | | по п.1.1.9 | |  | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | 0,000006 | | печень домашней птицы (в пересчете на жир) | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | | Патогенные, в том числе сальмо-  неллы | |  |
| 1.1.10.1. |  | |  | |  | |  |
| Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | 1·10 | | - | | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.1.11. | | **Токсичные** **элементы**: | | |  | | |  | |
| Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы | |  | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | 0,5 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 0,1 | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,05 | | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,03 | | |  | |
|  | | **Бенз(а)пирен** | | | 0,001 | | | для копченых продуктов | |
|  | | **Нитрозамины:** | | |  | | |  | |
|  | | Сумма НДМА и | | | 0,002 | | |  | |
|  | | НДЭА | | | 0,004 | | | для копченых продуктов | |
|  | | **Антибиотики, пестициды** | | | по п.1.1.9 | | |  | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | по п.1.1.9 | | |  | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г) в которой, не допускаются | | | | | | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | Сульфи-  тредуци-  рующие клостри-  дии | | S.aureus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.1.11.1. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые |  | | 0,1 | 0,01 | | 1,0 | 25 | | E. coli в 1,0 г не допуска-  ются L. mono-  cytogenes в 25 г не допуска-  ются |
| 1.1.11.2. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицирован-  ной атмосферы | - | | 0,1 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | Е. coli в 1,0 г не допуска-  ются L. mono-  cytogenes в 25 г не допуска-  ются |
| 1.1.11.3. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Колбасные изделия полукопченые | - | | 1,0 | 0,01 | | 1,0 | 25 | |  |
| - нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицирован-  ной атмосферы | - | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | |  |
| 1.1.11.4. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.) | 1·10 | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | для сосисок и сарделек L. mono-  cytogenes в 25 г не допуска-  ются |
| 1.1.11.5. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Варено-копченые колбасы | - | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | |  |
| 1.1.11.6. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые | 1·10 | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | |  |
| 1.1.11.7. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые | 1 ·10 | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | Е. coli в 1,0 г не допуска-  ются L. mono-  cytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.11.8. | Пункт исключен - Дополнения и изменения N 25 от 6 июля 2011 года. - . | | | | | | | | |
| 1.1.11.9. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Готовые быстрозамо- роженные блюда из мяса птицы: |  | |  |  | |  |  | |  |
| - жареные, отварные | 1·10 | | 0,1 | - | | 1,0 | 25 | | Enterococcus  не более  1 х 10 КОЕ/г |
| -из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром | 2·10 | | 0,1 | - | | 1,0 | 25 | | то же |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | 4 | | |
| 1.1.12.  Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и  др.) | | **Токсичные**  **элементы** | | | по п.1.1.10 | | |  | | |
|  | | **Бенз(а)пирен и нитрозамины** | | | по п.1.1.4 | | |  | | |
|  | | **Антибиотики, пестициды** | | | по п.1.1.9 | | |  | | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | по п.1.1.10 | | |  | | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Приме-  чание | |
|  |  | | БГКП (колифо рмы) | Сульфи-  тре дуцирую-  щие клостри-  дии | | S.aureus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 | |
| 1.1.12.1. |  | |  |  | |  |  | |  | |
| Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов | 2·10 | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.12.2. |  | |  |  | |  |  | |  | |
| Паштеты из птичьей печени | 5·10 | | 1,0 | 0,1 | | 0,1 | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.12.3. |  | |  |  | |  |  | |  | |
| Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных | 2·10 | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | |  | |
| 1.1.12.4. |  | |  |  | |  |  | |  | |
| Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов | 5·10 | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| 1.1.13. | |  |  |  |
| Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные\*, в т.ч. паштетные и фаршевые) | | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | | свинец | 0,5 |  |
|  | |  | 0,6 | паштетные |
|  | |  | 1,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | | мышьяк | 0,1 |  |
|  | |  | 1,0 | Паштетные |
|  | | кадмий | 0,05 |  |
|  | |  | 0,3 | Паштетные |
|  | |  | 0,1 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | | ртуть | 0,03 |  |
|  | |  | 0,1 | Паштетные |
|  | | олово | 200,0 | Паштетные для консервов в сборной жестяной таре |
|  | | хром | 0,5 | То же |
|  | | **Нитрозамины:** |  |  |
|  | | сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
|  | | **Пестициды\*\*:** | 0,1 |  |
|  | | Гексахлорциклогексан (-изомеры) ДДТ и его метаболиты |  |  |
|  | | **Нитраты** | 200 | Мясорастительные |
|  | | **Антибиотики, пестициды** | по п.1.1.9 |  |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | по п.1.1.9 |  |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Индекс, группа продуктов |  | | | |
| 1.1.13.1. |  | | | |
| Консервы пастеризованные из мяса птицы | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | |
| 1.1.13.2. |  | | | |
| Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | 4 | |
| 1.1.14. | |  | | |  | | |  | |
| Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки | | **Токсичные элементы** | | | по п.1.1.9 | | | В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | |
|  | | **Нитрозамины**: | | |  | | |  | |
|  | | сумма НДМА и НДЭА | | | по п.1.1.13 | | |  | |
|  | | **Антибиотики, пестициды** | | | по п.1.1.9 | | |  | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | по п.1.1.9 | | |  | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  |  | | | БГКП (коли-  формы) | | S. aureus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | | 4 | 5 | | 6 |
| 1.1.14.1. |  | | |  | |  |  | |  |
| Фарш цыплят сублимационной сушки | 1·10 | | | 0,01 | | 0,1 | 25 | | Proteus в 1 г не допускаются |
| 1.1.14.2. |  | | |  | |  |  | |  |
| Фарш куриный тепловой сушки | 5·10 | | | 0,1 | | 0,1 | 25 | | то же |
| 1.1.14.3. |  | | |  | |  |  | |  |
| Сушеные продукты из мяса птицы | 1·10 | | | 0,1 | | 0,01 | 25 | | то же |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | 4 | |
| 1.1.15. | |  | | |  | | |  | |
| Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) | | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | 0,3 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 0,1 | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,01 | | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,02 | | |  | |
|  | | **Антибиотики\***: | | |  | | |  | |
|  | | левомицетин (хлорамфеникол) | | | 0,01    0,0003 | | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. | |
|  | | тетрациклиновая группа | | | 0,01 | | |  | |
|  | | бацитрацин | | | 0,02 | | |  | |
|  | | **Пестициды\*\*:** | | |  | | |  | |
|  | | Гексахлорциклогексан  (-изомеры) | | | 0,1 | | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | | |  | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | 0,000003 | | | яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир) | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | S.aureus | | Протей | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.1.15.1. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Яйцо куриное диетическое, перепелиное | 1·10 | | 0,1 | - | | - | 5·25\* | | \*анализ проводят в желтках |
| 1.1.15.2. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Яйцо куриное столовое и других видов птицы | 5·10 | | 0,01 | - | | - | 5·25\* | | \*то же |
| 1.1.15.3. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Яичные продукты жидкие: |  | |  |  | |  |  | |  |
| - смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные | 1·10 | | 0,1 | 1,0 | | 1,0 | 25 | |  |
| - замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета | 5·10 | | 0,1 | 1,0 | | 1.0 | 25 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | 4 | |
| 1.1.16. | |  | | |  | |  | |
| Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток) | | **Токсичные элементы:** | | |  | |  | |
|  | | свинец | | | 3,0 | |  | |
|  | | мышьяк | | | 0,6 | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,1 | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,1 | |  | |
|  | | **Антибиотики, пестициды** | | | по п.1.1.15 | | В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | по п.1.1.15 | |  | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФА  нМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Приме-  чание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | S.aureus | | Протей | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |
| 1.1.16.1. |  | |  |  | |  |  |  |
| Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания | 5·10 | | 0,1 | 1,0 | | 1,0 | 25 |  |
| 1.1.16.2. |  | |  |  | |  |  |  |
| Меланж, белок, желток, сухие смеси для омлета | 1·10 | | 0,1 | 1,0 | | 1,0 | 25 |  |
| 1.1.16.3. |  | |  |  | |  |  |  |
| Яичные продукты сублимационной сушки: |  | |  |  | |  |  |  |
| - желток | 5·10 | | 0,01 | 1,0 | | - | 25 |  |
| - белок, альбумин | 1·10 | | 0,1 | 1,0 | | - | 25 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.1.17. |  |  |  |
| Яичный белок  (альбумин) сухой | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Антибиотики, пестициды** | по п. 1.1.15 | В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |
|  | **Микробиологические**  **показатели** | по п.1.1.16.3 |  |
| (пункт дополнен с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

\*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).

\*\*\* Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

Примечание:

\*\*\*\* Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

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

**Токсические эквиваленты**

**(по шкале ВОЗ)\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Конгенер | Величина ТЭ |
| **Дибензо-п-диоксины (ПХДД)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| **Дибензофураны (ПХДФ)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

(Примечание дополнительно включено с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

**1.2. Молоко и молочные продукты**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг(л), не более | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | 4 | |
| 1.2.1. | |  | | |  | |  | |
| Молоко, сливки сырые, термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе | | **Токсичные элементы:** | | |  | |  | |
|  | | свинец | | | 0,1 | |  | |
|  | | мышьяк | | | 0,05 | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,03 | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,005 | |  | |
|  | | **Микотоксины**: | | |  | |  | |
|  | | афлатоксин М | | | 0,0005 | |  | |
|  | | **Антибиотики\*:** | | |  | |  | |
|  | | левомицетин (хлорамфеникол) | | | 0,01    0,0003 | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. | |
|  | | тетрациклиновая группа | | | 0,01 | |  | |
|  | | пенициллины | | | 0,004 | |  | |
|  | | стрептомицин | | | 0,2 | |  | |
|  | | **Ингибирующие вещества:** | | | не допускаются | | молоко и сливки сырые | |
|  | | **Пестициды**\*\*: | | |  | | молоко, пахта, | |
|  | | Гексахлорциклогексан (-изомеры) | | | 0,05 | | сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе | |
|  | |  | | | 1,25 | | сливки, сметана, в | |
|  | |  | | |  | | пересчете на жир | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 | | молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе | |
|  | |  | | | 1,0 | | сливки, сметана, в пересчете на жир | |
|  | | **Радионуклиды:** | | |  | |  | |
|  | | Цезий-137 | | | 100 | | Бк/кг | |
|  | | Стронций-90 | | | 25 | | то же | |
|  | | Диоксины\*\*\*: | | | 0,000003 | | (в пересчете на жир) | |
|  | | Меламин | | | не допускается | | <1 мг/кг | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; дополнен с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см(г), не более\* | | | Масса продукта (г, см), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|  |  | | | БГКП (коли-  формы) | | Патогенные, в том числе сальмо-  неллы | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | | 4 | | 5 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | | | |
| 1.2.1.1. |  | | |  | |  | |  |
| Молоко сырое: |  | | |  | |  | |  |
| - высший сорт | 3·10 | | | - | | 25 | | соматические клетки не более 5·10 в 1 см |
| - первый сорт | 5·10 | | | - | | 25 | | соматические клетки не более 1·10 в 1 см |
| - второй сорт | 4·10 | | | - | | 25 | | то же |
| 1.2.1.2. |  | | |  | |  | |  |
| Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные |  | | |  | |  | |  |
| - в потребительской таре | 1·10 | | | 0,01 | | 25 | | S. aureus в 1 см не допускается; L. monocytogenes в 25 см не допускаются |
| - во флягах и цистернах | 2·10 | | | 0,01 | | 25 | | S. aureus в 0,1 см не допускается; L. monocytogenes в 25 см не допускаются |
| 1.2.1.3. Сливки пастеризованные: |  | | |  | |  | |  |
| - в потребительской таре | 1·10 | | | 0,01 | | 25 | | S. aureus в 1 см не допускается; L. monocytogenes в 25 см не допускаются |
| - во флягах | 2·10 | | | 0,01 | | 25 | | S. aureus в 0,1 см не допускается; L. monocytogenes в 25 см не допускаются |
| 1.2.1.4. |  | | |  | |  | |  |
| Молоко топленое | 2,5·10 | | | 1,0 | | 25 | |  |
| 1.2.1.5. |  | | | | | | | |
| Молоко и сливки стерилизованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс группа продуктов | Количество молочно- кислых микроорга- низмов, КОЕ/см(г)\* | Масса продукта (г, см), в которой не допускаются | | | Дрожжи, плесени,  КОЕ/см (г), не более\* | Приме-  чание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S.aur-  eus | Пато-  генные, в том числе сальмо-  неллы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название граф в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | |
| 1.2.1.6. |  |  |  |  |  |  |
| Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час. | - | 0,01 | 1,0 | 25 | - |  |
| 1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч.  йогурт, | не менее  1 ·10\*\* | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи - 50\* | \*кроме напитков, изготавливаемых с использованием |
| со сроками годности более 72 час |  |  |  |  | плесени - 50 | заквасок, содержащих дрожжи \*\*для термически обработанных продуктов не нормируется |
| 1.2.1.8. |  |  |  |  |  |  |
| Жидкие  кисломолочные  продукты | Не менее  1·10; | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи - 50\* | \*кроме напитков, изготавливаемых с |
| обогащенные  бифидо- бактериями | Бифидо- бактерии |  |  |  | плесени - 50 | использованием заквасок, содержащих |
| со сроками годности более 72 час | - не менее  1·10, |  |  |  |  | дрожжи |
| 1.2.1.9. |  |  |  |  |  |  |
| Ряженка | - | 1,0 | 1,0 | 25 | - |  |
| 1.2.1.10. |  |  |  |  |  |  |
| Сметана и продукты на ее основе | - | 0,001\* | 1,0 | 25 | дрожжи - 50\*\* | \*для термически обработанных продуктов  - 0,01; |
|  |  |  |  |  | плесени - 50\*\* | \*\*для продуктов со сроком годности более 72 час |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | 3 | | 4 | |
| 1.2.2. |  | | |  | |  | |
| Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые | **Токсичные**  **элементы:** | | |  | |  | |
|  | свинец | | | 0,3 | |  | |
|  | мышьяк | | | 0,2 | |  | |
|  | кадмий | | | 0,1 | |  | |
|  | ртуть | | | 0,02 | |  | |
|  | **Микотоксины:** | | |  | |  | |
|  | афлатоксин M | | | 0,0005 | |  | |
|  | **Пестициды\*\*:** | | |  | |  | |
|  | Гексахлорциклогексан  (-изомеры) | | | 1,25 | | в пересчете на жир | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 | | то же | |
|  | **Антибиотики**  **и радионуклиды** | | | по п.1.2.1 | |  | |
|  | Диоксины\*\*\*: | | | по п.1.2.1 | |  | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 5 | | Примечание |
|  | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  | |  |
| (названия граф 2 - 5 в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | |
| 1.2.2.1. |  |  |  | |  | |  |
| Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час | 0,001 | 0,1 | 25 | | - | |  |
| 1.2.2.2. |  |  |  | |  | |  |
| Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 часов, в т.ч. замороженные | 0,01 | 0,1 | 25 | | дрожжи - 100 плесени - 50 | |  |
| 1.2.2.3. |  |  |  | |  | |  |
| Творожные изделия термически обработанные | 0,01 | 1,0 | 25 | | дрожжи и плесени - 50 | |  |
| 1.2.2.4. |  |  |  | |  | |  |
| Альбуминная масса из молочной сыворотки | 0,1 | 0,1 | 25 | | дрожжи - 100 плесени - 50 | | КМАФАнМ - не более  2·10 КОЕ/г, кроме продуктов, вырабатываемых с молочнокислой микрофлорой |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | 3 | | | 4 | |
| 1.2.3. |  | |  | | |  | |
| Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное) | **Токсичные элементы:** | |  | | |  | |
|  | 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 | |
|  | **Микотоксины:** | |  | | |  | |
|  | афлатоксин M | | 0,0005 | | |  | |
|  | **Пестициды** | | по п.1.2.2 | | |  | |
|  | **Антибиотики** | | по п.1.2.1 | | |  | |
|  | **Радионуклиды:** | |  | | |  | |
|  | цезий-137 | | 300 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | 100 | | | то же | |
|  | Диоксины\*\*\*: | | по п.1.2.1 | | |  | |
|  | Меламин | | не допускается | | | <1 мг/кг | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; дополнен с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года - ) | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются\* | | | | | Примеча-  ние |
|  |  | БГКП (колиформы) | | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | | |
| 1.2.3.1. |  | | | | | | |
| Молоко сгущенное стерилизованное в банках | Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | | |
| 1.2.3.2. |  |  | | |  | |  |
| Молоко сгущенное с сахаром: |  |  | | |  | |  |
| - в потребительской таре | 2·10 | 1,0 | | | 25 | |  |
| - в транспортной таре | - | 1,0 | | | 25 | |  |
| 1.2.3.3. |  |  | | |  | |  |
| Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром | 5·10 | 1,0 | | | 25 | |  |
| 1.2.3.4. |  |  | | |  | |  |
| Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром | 3,5·10 | 1,0 | | | 25 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1.2.4. |  | | |  | | | |  |
| Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта | **Токсичные элементы,**  **микотоксины**  **и антибиотики** | | | по п.1.2.1 | | | | в пересчете на восстановленные продукты |
|  | **Пестициды\*\*:** | | |  | | | |  |
|  | Гексахлорциклогексан  (-изомеры | | | 1,25 | | | | в пересчете на жир |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 | | | | то же |
|  | **Радионуклиды:** | | |  | | | |  |
|  | цезий-137 | | | 500 | | | | Бк/кг |
|  | стронций-90 | | | 200 | | | | то же |
|  | Диоксины\*\*\*: | | | по п.1.2.1 | | | |  |
|  | Меламин | | | не допускается | | | | <1 мг/кг |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; дополнен с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года - ) | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются\* | | | | | Приме-  чание |
|  | |  | БГКП (коли-  формы) | | S. aureus | | Патоген-  ные, в том  числе сальмо-  неллы |  |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 | | 5 | 6 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | | | |
| 1.2.4.1. | |  |  | |  | |  |  |
| Молоко коровье сухое цельное | | 5·10 | 0,1 | | 1,0 | | 25 |  |
| 1.2.4.2. | |  |  | |  | |  |  |
| Молоко сухое обезжиренное: | |  |  | |  | |  |  |
| -для непосредственного употребления | | 5·10 | 0,1 | | 1,0 | | 25 |  |
| -для промышленной переработки | | 1·10 | 0,1 | | 1,0 | | 25 |  |
| 1.2.4.3. | |  |  | |  | |  |  |
| Напитки сухие молочные | | 1·10 | 0,01 | | 1,0 | | 25 | плесени - не более 50 KOE/г |
| 1.2.4.4. | |  |  | |  | |  |  |
| Сливки сухие и сливки сухие с сахаром | | 7·10 | 0,1 | | 1,0 | | 25 |  |
| 1.2.4.5. | |  |  | |  | |  |  |
| Сыворотка молочная сухая | | 1·10 | 0,1 | | 1,0 | | 25 | дрожжи - не более 50 KOE/г, плесени - не более 100 КОЕ/г |
| 1.2.4.6. | |  |  | |  | |  |  |
| Пахта сухая | | 5·10 | 0,1 | | 1,0 | | 25 | дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | |
| 1.2.5. | см. раздел "Другие продукты", п.1.9.2. | | |  | |
| Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков |  | | |  | |
| 1.2.6. |  |  | |  | |
| Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые) | **Токсичные элементы:** |  | |  | |
|  | свинец | 0,5 | |  | |
|  | мышьяк | 0,3 | |  | |
|  | кадмий | 0,2 | |  | |
|  | ртуть | 0,03 | |  | |
|  | **Микотоксины и антибиотики** | по п.1.2.1 | |  | |
|  | **Пестициды** | по п.1.2.2 | |  | |
|  | **Радионуклиды:** |  | |  | |
|  | цезий-137 | 50 | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | 100 | | то же | |
|  | Диоксины\*\*\*: | по п.1.2.1 | |  | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются\* | | | Примечание |
|  |  | БГКП       (колиформы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | |
| 1.2.6.1. |  |  |  | |  |
| Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие) | - | 0,001 | 25 | | S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.2.6.2. |  |  |  | |  |
| Сыры плавленые - без наполнителей | 5·10 | 0,1 | 25 | | плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г |
| - с наполнителями | 1·10 | 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 | | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | 3 | | | | 4 | |
| 1.2.7. Мороженое на молочной основе | | **Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды** | | по п.1.2.1 | | | |  | |
|  | | **Пестициды** | | по п.1.2.2 | | | |  | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см(г), не более\* | | Масса продукта (г, см), в которой не допускаются\*: | | | | | | Приме-  чание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | | S.aureus | | Патогенные, в том числе сальмо-  неллы | |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Названия граф в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | | | | |
| 1.2.7.1. |  | |  | |  | |  | |  |
| Мороженое закаленное | 1·10 | | 0,01 | | 1,0 | | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.2.7.2. |  | |  | |  | |  | |  |
| Мороженое мягкое | 1·10 | | 0,1 | | 1,0 | | 25 | | то же |
| 1.2.7.3. |  | |  | |  | |  | |  |
| Жидкие смеси для мягкого мороженого | 3·10 | | 0,1 | | 1,0 | | 25 | | то же |
| 1.2.7.4. |  | |  | |  | |  | |  |
| Сухие смеси для мягкого мороженого | 5·10 | | 0,1 | | 1,0 | | 25 | | то же |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.2.8. | См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.6 | | | | | | | |
| Масло коровье |  | | | | | | | |
|  | Диоксины\*\*\*: | | | 0,000003 | | |  | |
| 1.2.9. |  | | |  | | |  | |
| Заквасочные бактериальные | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  | |
| культуры для производства | свинец | | | 1,0 | | |  | |
| кисломолочных продуктов, | мышьяк | | | 0,2 | | |  | |
| кислосливочного масла и сыров, | кадмий | | | 0,2 | | |  | |
| пробиотических продуктов | ртуть | | | 0,03 | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Количество молочно- кислых и (или) других | Масса продукта (г, см), в которой не допускаются: | | | | | | Приме-  чание |
|  | микроорга- низмов закваски, КОЕ/см(г), не менее\* | БГКП (коли-  формы) | S. аureus | | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | | | |
| 1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие) | - | 3,0 | 10,0 | | | 100 | | плесени не более 5 КОЕ/г |
| 1.2.9.2. |  |  |  | | |  | |  |
| Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов: |  |  |  | | |  | |  |
| - жидкие, в т.ч. замороженные | 1·10\* | 10,0 | 10,0 | | | 100 | | плесени и дрожжи не более 5 KOE/г; \*для заквасок концентрированных - не менее  1·10 |
| - сухие | 1·10\* | 1,0 | 1,0 | | | 10 | | плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г;  \*для заквасок концентрированных - не менее  1·10 |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | |
| 1.2.10. |  | |  | |  | |
| Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры | **Токсичные элементы:** | |  | |  | |
|  | свинец | | 0,3 | |  | |
|  | мышьяк | | 1,0 | |  | |
|  | кадмий | | 0,2 | |  | |
|  | ртуть | | 0,03 | |  | |
|  | **Микотоксины:**  афлатоксин M | | 0,0005 | |  | |
|  | **Пестициды\*\***  Гексахлорциклогексан | | 1,25 | | в пересчете на жир | |
|  | (-изомеры) | |  | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 1,0 | | то же | |
|  | **Радионуклиды:** | |  | |  | |
|  | цезий-137 | | 160 | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | 80 | | То же | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются\* | | | | Примечание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | | 5 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | |
| 1.2.10.1. |  |  | |  | |  |
| Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры | 5·10 | 0,01 | | 25 | | сульфитреду-  цирующие клостридии в 0,01 г не допускаются |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.2.11. |  |  | |
| Молоко-  содержащие продукты с немолочными компонентами, в т.ч. мороженое | **Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды** | устанавливаются с учетом содержания немолочных компонентов и требований к их безопасности | |
|  | **Микробиологические показатели** | по п.1.2.1-1.2.7 |  |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

\*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).

Примечание:

\*\*\* Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

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

**Токсические эквиваленты**

**(по шкале ВОЗ)\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Конгенер | Величина ТЭ |
| **Дибензо-п-диоксины (ПХДД)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| **Дибензофураны (ПХДФ)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

(Примечание дополнительно включено с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

**1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | 4 | |
| 1.3.1.  Рыба живая, | **Токсичные элементы**: | | |  | | | |  | |
| рыба-сырец, охлажденная, | свинец | | | 1,0 | | | |  | |
| мороженая, фарш, филе, мясо морских |  | | | 2,0 | | | | тунец, меч-рыба, | |
| млекопитающих |  | | |  | | | | белуга | |
|  | мышьяк | | | 1,0 | | | | пресноводная | |
|  |  | | | 5,0 | | | | морская | |
|  | кадмий | | | 0,2 | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,3 | | | | пресноводная нехищная | |
|  |  | | | 0,6 | | | | пресноводная хищная | |
|  |  | | | 0,5 | | | | морская | |
|  |  | | | 1,0 | | | | тунец, меч-рыба, белуга | |
|  | **Гистамин** | | | 100,0 | | | | тунец, скумбрия, лосось, сельдь | |
|  | **Нитрозамины:** | | |  | | | |  | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | 0,003 | | | |  | |
|  | **Пестициды\*:** | | |  | | | |  | |
|  | Гексахлорцикло-  гексан | | | 0,2 | | | | морская, мясо  морских животных | |
|  | (-изомеры) | | |  | | | |  | |
|  |  | | | 0,03 | | | | пресноводная | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,2 | | | | морская | |
|  |  | | | 0,3 | | | | пресноводная | |
|  |  | | | 2,0 | | | | осетровые,  лососевые, сельдь жирная | |
|  |  | | | 0,2 | | | | мясо морских животных | |
|  | 2,4-D кислота, ее соли и эфиры | | | не допускается | | | | пресноводная | |
|  | **Полихлорированные бифенилы** | | | 2,0 | | | |  | |
|  | **Радионуклиды:** | | |  | | | |  | |
|  | цезий-137 | | | 130 | | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | 100 | | | | то же | |
|  | Диоксины\*\*: | | | 0,000004 | | | |  | |
|  | **Антибиотики** (в рыбе прудовой и садкового содержания)\*: | | | | | | | | |
|  | тетрациклиновая группа | | | 0,01 | | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; дополнен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | | | Примечание |
|  | |  | БГКП (коли-  формы) | | S. aureus | | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы и L. monocy- togenes | |  |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 | | 5 | | 6 |
| 1.3.1.1. | |  |  | |  | |  | |  |
| Рыба-сырец и рыба живая | | 5·10 | 0,01 | | 0,01 | | 25 | | V. paraha- emolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |
| 1.3.1.2. | |  |  | |  | |  | |  |
| Рыба охлажденная, мороженая | | 1·10 | 0,001 | | 0,01 | | 25 | | то же |
| 1.3.1.3. | |  |  | |  | |  | |  |
| Охлажденная и мороженая рыбная продукция: | |  |  | |  | |  | |  |
| - филе рыбное, рыба спецразделки | | 1·10 | 0,001 | | 0,01 | | 25 | | то же;  сульфи-  тредуци-  рующие клостри-  дии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом |
| - фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом | | 1·10 | 0,001 | | 0,01 | | 25 | | то же |
| - фарш особой кондиции | | 5·10 | 0,01 | | 0,1 | | 25\* | | сульфи-  тредуцирующие клостри-  дии в 0,1 г не допуска-  ются в продук-  ции, упакованной под вакуумом,  \*только сальмо- неллы |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1.3.2. | |  | | |  | | | |  | |
| Консервы и пресервы рыбные | | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  | |
|  | | свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, | | | по п.1.3.1 | | | |  | |
|  | | олово | | | 200 | | | | в сборной жестяной таре | |
|  | | хром | | | 0,5 | | | | в хромированной таре | |
|  | | бенз(а)пирен | | | 0,005\* | | | | \*для копченых продуктов | |
|  | | **Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды** | | | по п.1.3.1 | | | |  | |
|  | | Диоксины\*\*: | | | по п.1.3.1 | | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс,  группа продуктов | КМАФАн М, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | | | | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | S. aure-  us | | Сульфи-  тредуци-  рующие клостри-  дии | | Пато-  генные, в т.ч. сальмо-  неллы и L. monocito- genes | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | | 6 | | 7 |
| 1.3.2.1. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы | 1·10 | | 0,01 | - | | 0,01 | | 25 | | плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.2.2. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: |  | |  |  | |  | |  | |  |
| - неразделанной | 1·10 | | 0,01 | 1,0 | | 0,01 | | 25 | | плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| - разделанной | 5·10 | | 0,01 | 1,0 | | 0,01 | | 25 | | то же |
| 1.3.2.3. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб) | 2·10 | | 0,01 | 1,0 | | 0,01 | | 25 | | то же |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | | |
| 1.3.2.4. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Пресервы "Пасты": |  | |  |  | |  | |  | |  |
| - пасты рыбные | 5·10 | | 0,01 | 0,1 | | 0,01 | | 25 | | то же |
| - из белковой пасты | 1·10 | | 0,1 | 0,1 | | 0,1 | | 25 | | то же |
| 1.3.2.5. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Пресервы из термически обработанной рыбы | 5·10 | | 1,0 | 1,0 | | 1,0 | | 25 | |  |
| 1.3.2.6. |  | | | | | | | | | |
| Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | |
| 1.3.2.7. |  | | | | | | | | | |
| Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.3.3. |  | | | |  | | |  | |
| Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению | **Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы** | | | | по п.1.3.1 | | | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах | |
|  | **Нитрозамины:** | | | |  | | |  | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | | 0,003 | | |  | |
| - копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция | **Радионуклиды:** | | | | по п.1.3.1 | | |  | |
| - рыба сушеная, вяленая | цезий-137 | | | | 130 | | | Бк/кг (кроме рыбы сушеной и вяленой) | |
|  |  | | | | 260 | | | Бк/кг - для вяленой и сушеной рыбы | |
|  | стронций-90 | | | | 100 | | | Бк/кг (кроме рыбы вяленой и сушеной, в которой стронций-90 не нормируется) | |
|  | **Пестициды\*:** | | | |  | | |  | |
|  | гексахлорциклогексан  (-изомеры) | | | | 0,2 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,4 | | |  | |
|  |  | | | | 2,0 | | | балычные изделия, сельдь жирная | |
|  | **Бенз(а)пирен** | | | | 0,005 | | | копченая рыба | |
|  | Диоксины\*\*: | | | | по п.1.3.1 | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Допонениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | | | Приме-  чание |
|  | |  | БГКП (коли-  формы) | S. aur-  eus | | Сульфи-  тре-  дуциру-  ющие клостри-  дии | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы и L.monoci-  togenes | |  |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.3.3.1. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная | | 1·10 | 1,0 | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | \*в упакованной под вакуумом |
| 1.3.3.2. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: | |  |  |  | |  |  | |  |
| - неразделанная | | 1·10 | 0,1 | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | \*то же;  V. parahaemo-  lyticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы |
| - разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная) | | 3·10 | 0,1 | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | \*то же  V. parahaemo-  lyticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы |
| - балычные изделия холодного копчения, в том числе в нарезку | | 7,5·10 | 0,1 | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | \*в упако-  ванной под вакуумом |
| - ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями | | 1·10 | 0,01 | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | \*то же |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополненями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |
| 1.3.3.3. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Рыба  разделанная  подкопченная,  малосоленая, в  том числе филе | | 5·10 | 0,1 | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | V. parahaemoly-  ticus -  не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы\* в упакованной под вакуумом |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополненями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |
| 1.3.3.4. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная: | |  |  |  | |  |  | |  |
| - неразделанная | | 1·10 | 0,1 | - | | 0,1\* | 25 | | \*в упакованной под вакуумом; |
| - разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом | | 1·10 | 0,01 | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | \*в упакованной под вакуумом |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |
| 1.3.3.5. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Рыба вяленая | | 5·10 | 0,1 | - | | 1,0 | 25\* | | \* только сальмо-  неллы; плесени - не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не  более 100 КОЕ/г; |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |
| 1.3.3.6. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Рыба провесная | | 5·10 | 0,1 | - | | 0,1\* | 25\*\* | | \*в упакованной под вакуумом;  \*\*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.3.7. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Рыба сушеная | | 5·10 | 0,1 | - | | 0,01\* | 25\*\* | | \*то же; |
|  | |  |  |  | |  |  | | \*\*то же; |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |
| 1.3.3.8. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Супы сухие с рыбой, требующие варки | | 5·10 | 0,001 | - | | - | 25\* | | \*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.3.9. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Кулинарные изделия с термической обработкой: | |  |  |  | |  |  | |  |
| - рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, | | 1·10 | 1,0 | 1,0 | | 1,0\* | 25\*\* | | \*в упако-  ванной под ваку-  умом; |
| жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные; | |  |  |  | |  |  | | \*\*только сальмо-  неллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г |
| - много-  компонентные изделия  - солянки, пловы, закуски, тушеные | | 5·10 | 0,01 | 1,0 | | 1,0\* | 25\*\* | | \*в упако-  ванной под ваку-  умом; |
| морепродукты с овощами в т.ч. замороженные; | |  |  |  | |  |  | | \*\*только сальмо-  неллы; |
| - желированные продукты: студень, рыба заливная и  т.д. | | 5·10 | 0,1 | 1,0 | | - | 25\* | | \*только сальмо-  неллы |
| 1.3.3.10. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Кулинарные изделия без тепловой обработки: | |  |  |  | |  |  | |  |
| - салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; | | 1·10 | 1,0 | 1,0 | | - | 25 | | Proteus в 0,1 г не допуска-  ются |
| - рыба соленая рубленая; паштеты, пасты; | | 2·10 | 0,01 | 0,1 | | - | 25 | | То же |
| - масло селедочное, икорное, крилевое и др. | | 2·10 | 0,001 | 0,1 | | - | 25 | | то же |
| - салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие) | | 5 x 10 | 0,1 | 0,1 | | - | 25 | | E. coli в 0,1 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются; плесени - не более 50 КОЕ/г; дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| (пункт дополнен Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| 1.3.3.11. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Вареномороженая продукция: | |  |  |  | |  |  | |  |
| быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом | | 2·10 | 0,1 | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | Enteroco-  ccus -  1·10, КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)  \*в упакованной под вакуумом |
| - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.) | | 1·10 | 1,0 | 1,0 | | 1,0 | 25 | | Enterococcus - 2·10 КОЕ/г, не более (в фаршевых) |
| 1.3.3.12. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Майонез на основе рыбных бульонов | | - | 0,01 | - | | - | 25\* | | \*только сальмонеллы; |
|  | |  |  |  | |  |  | | плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | | | 4 | |
| 1.3.4. | **Токсичные** **элементы**: | | | |  | | | |  | |
| Икра и молоки рыб и продукты |  | | | |  | | | |  | |
| из них; аналоги икры | свинец | | | | 1,0 | | | |  | |
|  | мышьяк | | | | 1,0 | | | |  | |
|  | кадмий | | | | 1,0 | | | |  | |
|  | ртуть | | | | 0,2 | | | |  | |
|  | **Пестициды\*:** | | | |  | | | |  | |
|  | Гексахлорциклогексан | | | | 0,2 | | | |  | |
|  | (-изомеры) | | | |  | | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 2,0 | | | |  | |
|  | **Полихлорированные бифенилы, радионуклиды** | | | | по п.1.3.1 | | | |  | |
|  | **Антибиотики** (для рыб прудовых и садкового содержания)\*: | | | | | | | | | |
|  | тетрациклиновая группа | | | | 0,01 | | | |  | |
| (пункт дополнен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | | Пле-  сени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более | | Примечание |
|  |  | БГКП (коли-  форм ы) | S. aur-  eus | Суль-  фитре-  дуци-  рую-  щие клос-  тридии | | Пато-  ген-  ные, в том числе саль-  мо-  неллы |  |  | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | | 9 |
| 1.3.4.1. |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые | 5·10 | 0,001 | 0,01 | - | | 25 | - | - | | L. monocy- togenes в 25 г не допускаются; |
|  |  |  |  |  | |  |  |  | | V. parahaemo- lyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы |
| 1.3.4.2. |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| Молоки соленые | 1·10 | 0,1 | 0,1 | - | | 25 | - | - | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты: |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| - с термической обработкой | 1·10 | 1,0 | 1,0 | - | | 25 | - | - | |  |
| - много-  компонентные блюда без термической | 2·10 | 0,1 | 0,1 | - | | 25 | - | - | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются; |
| обработки после смешивания |  |  |  |  | |  |  |  | | Proteus в 0,1 г не допускаются |
| 1.3.4.4. |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| Икра осетровых рыб: |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| - зернистая баночная, паюсная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 50 | |  |
| - зернистая пастеризо- ванная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 0,1\* | 0,1\* | | \*масса (г), в которой не допускаются |
| - ястычная слабосоленая, соленая | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 100 | |  |
| 1.3.4.5. | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 300 | |  |
| Икра лососевых рыб зернистая соленая:  - баночная, бочковая |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| - из замороженных ястыков | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 200 | |  |
| 1.3.4.6. |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| Икра других видов рыб |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| - пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 300 | | \*масса (г), в которой не допускаются |
| - пастеризо-  ванная | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 0,1\* | 0,1\* | |  |
| 1.3.4.7. |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| Аналоги икры, в т.ч. белковые | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | | 25 | 50 | 50 | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| 1.3.5. | **Токсичные элементы:** | |  |  |
| Печень рыб и продукты из нее | 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 |
|  | **Пестициды\*:** | |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан  (-изомеры) | | 1,0 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 3,0 |  |
|  | **Полихлорированные бифенилы** | | 5,0 |  |
|  | **Радионуклиды** | | по п.1.3.1 |  |
|  | **Антибиотики** (для рыб прудовых и садкового содержания)\*: | | | |
|  | тетрациклиновая группа | | 0,01 |  |
| (пункт дополнен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| 1.3.5.1. |  | | | |
| Консервы из печени рыб | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | |
| 1.3.5.2. |  |  | |  |
| Печень, головы рыб мороженые | **Микробиологические показатели:** |  | |  |
|  | КМАФАнМ | 1·10 | | КОЕ/г, не более |
|  | БГКП (колиформы) | 0,001 | | масса продукта (г), в которой не допускаются |
|  | S.aureus | 0,01 | | то же |
|  | V. parahaemolyticus | 100 | | КОЕ/г, не более, для морской рыбы |
|  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 25 | | то же |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.3.6.  Рыбный жир | | См. раздел "Масличное сырье и жировые продуты", п.1.7.8 | | | | | | | | | | |
|  | | Диоксины\*\*\*\*: | | | | | | 0,000002 | | | (в пересчете на жир) | |
| 1.3.7. | |  | | | | | |  | | |  | |
| Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся: | |  | | | | | |  | | |  | |
| - моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся | | **Токсичные элементы:** | | | | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | | | | 10,0 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | | | | 5,0 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | | | 2,0 | | |  | |
|  | | ртуть | | | | | | 0,2 | | |  | |
|  | | **Фикотоксины:** | | | | | |  | | |  | |
|  | | паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | | | | | | 0,8 | | | моллюски | |
|  | | амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | | | | | | 20 | | | моллюски | |
|  | | амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | | | | | | 30 | | | внутренние органы крабов | |
|  | | диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота) | | | | | | 0,16 | | | моллюски | |
| - водоросли  и травы морские | | **Токсичные элементы:** | | | | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | | | | 0,5 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | | | | 5,0 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | | | 1,0 | | |  | |
|  | | ртуть | | | | | | 0,1 | | |  | |
|  | | **Антибиотики** (для объектов промысла прудовых и садкового содержания)\*: | | | | | | | | | | |
|  | | тетрациклиновая группа | | | | | | 0,01 | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года; дополнен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | | | | | Примечание |
|  |  | | | БГКП (коли формы) | S. aureus | | | | Сульфи-  тредуци-  рующие клостри-  дии | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы и L. mono-  cytogenes | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.3.7.1.  Нерыбные объекты  промысла -  ракообразные и  другие  беспозвоночные  (головоногие и  брюхоногие  моллюски,  иглокожие и  др.): |  | | |  |  | | | |  |  | |  |
| - живые | 5х10 | | | 0,01 | 0,01 | | | | - | 25 | | *V. parahaemo- luticus* -  не более 100 КОЕ/г,  для морских |
| - охлажденные,  мороженые | 1х10 | | | 0,001 | 0,01 | | | | - | 25 | | то же |
| Нерыбные  объекты  промысла -  двухстворчатые  моллюски  (мидии,  устрицы,  гребешок и др.): |  | | |  |  | | | |  |  | |  |
| - живые | 5х10 | | | 1,0 | 0,1 | | | | 0,1 | 25 | | *E. coli* в 1 г не  допускаются,  *Enterococcus* - в 0,1 г  не допускаются  *V. parahaemo- luticus* -  в 25 г не  допускается, для  морских |
| - охлажденные,  мороженые | 5х10 | | | 0,1 | 0,1 | | | | - | 25 | | *V. parahaemo- luticus* -  не более 100 КОЕ/г,  для морских |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | | | | |
| 1.3.7.2. |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира | 2·10 | | | 0,01 | | 1,0 | | | 0,01 | 25\* | | \*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.7.3. |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков | 5·10 | | | 0,1 | | 0,1 | | | - | 25\* | | \*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.7.4. |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| Консервы из нерыбных объектов промысла | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | | | |
| 1.3.7.5. |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных | 2·10 | | | 1,0 | | - | | | 0,1 | 25\* | | \*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г; |
| 1.3.7.6. |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| Варено- мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| - ракообразные; | 2·10 | | | 0,1 | | 0,1 | | | 1,0\* | 25 | | \*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1·10 - в продукции из порционных кусков, 2·10 - в фаршевых |
| - мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков | 2·10 | | | 0,1 | | 1,0 | | | 1,0\* | 25 | | \*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1·10 - в продукции из порционных кусков, 2·10 - в фаршевых |
| - из мяса креветок, крабов, криля | 2·10 | | | 0,1 | | 1,0 | | | 1,0\* | 25 | | \*то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1·10 - в продукции из порционных кусков,  2·10 - в фаршевых |
| 1.3.7.7. |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| - сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный | 5·10 | | | 0,1 | | - | | | 0,01 | 25\* | | \*только сальмонеллы |
| - гидролизат из мидий (МИГИ-К) | 5·10 | | | 1,0 | | 1,0 | | | - | 25\* | | \*то же |
| - белково- углеводный концентрат из мидий | - | | | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 | 25\* | | \*то же |
| 1.3.7.8.  Водоросли, травы морские и продукты из них: |  | | |  | |  | | |  |  | |  |
| - водоросли и  травы морские -  сырец, в т.ч.  замороженные | 5х10 | | | 0,1 | | - | | | - | 25\* | | \*то же |
| - водоросли и  травы морские  сушеные | 5х10 | | | 0,1 | | - | | | - | 25\* | | \*- только  сальмонеллы;  плесени - не более  100 КОЕ/г |
| - джемы из  морской капусты | 5х10 | | | 1,0 | | - | | | - | 25\* | | \*только  сальмонеллы |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп.3.12, 3.13, 3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

Примечание:

\*\* Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

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

**Токсические эквиваленты**

**(по шкале ВОЗ)\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Конгенер | Величина ТЭ |
| **Дибензо-п-диоксины (ПХДД)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| **Дибензофураны (ПХДФ)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

(Примечание дополнительно включено с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

**1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.4.1. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, | свинец | 0,5 |  |
| тритикале, овес, ячмень, просо, | мышьяк | 0,2 |  |
| гречиха, рис, кукуруза, сорго | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин В | 0,005 |  |
|  | дезоксиниваленол | 0,7 | пшеница |
|  |  | 1,0 | ячмень |
|  | Т-2 токсин | 0,1 |  |
|  | зеараленон | 1,0 | пшеница, ячмень,  кукуруза |
|  | **Нитрозамины:** |  |  |
|  | сумма НДМА | 0,015 | пивоваренный |
|  | и НДЭА |  | солод |
|  | **Бенз(а)пирен** | 0,001 |  |
|  | **Пестициды\*:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан  (-изомеры) | 0,5 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
|  | гексахлорбензол | 0,01 | пшеница |
|  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | **Вредные примеси:** |  |  |
|  | спорынья | 0,05 |  |
|  | горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности) | 0,1 | рожь, пшеница |
|  | вязель разноцветный | 0,1 | рожь, пшеница |
|  | гелиотроп опущенноплодный | 0,1 | рожь, пшеница |
|  | триходесма седая | не допускается | рожь |
|  | головненые (мараные, синегузочные) зерна | 10,0 | пшеница |
|  | фузариозные зерна | 1,0 | рожь, пшеница, |
|  |  |  | ячмень |
|  | зерна с розовой | 3,0 | рожь |
|  | окраской |  |  |
|  | наличие зерен с ярко желто-зеленой | 0,1 | кукуруза |
|  | флуоресценцией (ЖЗФ) |  |  |
|  | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
|  | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | 15 | суммарная плотность  загрязненности, экз/кг, не более |
|  | охратоксин А | 0,005 | пшеница, ячмень, рожь, овес, рис |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| 1.4.2. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Семена зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут |  |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,3 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин В | 0,005 |  |
|  | **Пестициды\*:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан  (-изомеры) | 0,5 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,05 |  |
|  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  | **Вредные примеси:** |  |  |
|  | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускаются |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |
| 1.4.3. |  |  |  |
| Крупа, толокно, хлопья | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин В1 | 0,005 |  |
|  | дезоксиниваленол | 0,7 | пшеничная |
|  |  | 1,0 | ячменная |
|  | Т-2 токсин | 0,1 |  |
|  | зеараленон | 0,2 | пшеничная, кукурузная, ячменная |
|  | **Пестициды:** | по п.1.4.1 |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | **Вредные примеси:** |  |  |
|  | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускаются |  |
|  | охратоксин А | 0,005 | пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Примеча-  ния |
|  |  | БГКП (ко-  лиформы) | Патоген-  ные, в т.ч. сальмонел-  лы | В. се-  reus |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.4.3.1 |  |  |  |  |  |  |
| Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки) | 5·10 | 0,01 | 25 | 0,1 | 50 |  |
| 1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии) | 1·10 | 1,0 | 25 | 0,1 | 50 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.4.4. | **Токсичные элементы:** | | | | |  | | |  | |
| Мука пшеничная, в т.ч. для | свинец | | | | | 0,5 | | |  | |
| макаронных изделий, ржаная, | мышьяк | | | | | 0,2 | | |  | |
| тритикалевая, кукурузная, | кадмий | | | | | 0,1 | | |  | |
| ячменная, просяная | ртуть | | | | | 0,03 | | |  | |
| (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая | **Микотоксины**: | | | | |  | | |  | |
|  | афлатоксин В1 | | | | | 0,005 | | |  | |
|  | дезоксиниваленол | | | | | 0,7 | | | пшеничная | |
|  |  | | | | | 1,0 | | | ячменная | |
|  | Т-2 токсин | | | | | 0,1 | | |  | |
|  | зеараленон | | | | | 0,2 | | | пшеничная,  кукурузная,  ячменная | |
|  | **Пестициды\*:** | | | | |  | | |  | |
|  | гексахлорциклогексан  (-изомеры) | | | | | 0,5 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | | 0,02 | | | из зерновых | |
|  |  | | | | | 0,05 | | | из зернобобовых | |
|  | гексахлорбензол | | | | | 0,01 | | | пшеничная | |
|  | ртутьорганические пестициды | | | | | не допускаются | | |  | |
|  | 2,4-Д кислота и ее соли, эфиры | | | | | не допускаются | | |  | |
|  | **Радионуклиды:** | | | | |  | | |  | |
|  | цезий-137 | | | | | 60 | | | Бк/кг | |
|  | **Вредные примеси:** | | | | |  | | |  | |
|  | загрязненность, | | | | | не допускаются | | |  | |
|  | зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) | | | | |  | | |  | |
|  | зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба | | | | | не допускается | | | для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов;  через 36 часов после пробной лабораторной выпечки | |
|  | охратоксин А | | | | | 0,005 | | | пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.4.5. | **Токсичные элементы:** | | | | |  | | |  | |
| Макаронные изделия |  | | | | |  | | |  | |
|  | свинец | | | | | 0,5 | | |  | |
|  | мышьяк | | | | | 0,2 | | |  | |
|  | кадмий | | | | | 0,1 | | |  | |
|  | ртуть | | | | | 0,02 | | |  | |
|  | **Микотоксины, пестициды** | | | | | по п.1.4.4 | | |  | |
|  | **Радионуклиды:** | | | | |  | | |  | |
|  | цезий-137 | | | | | 60 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | | 30 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМА ФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более | | Приме-  чания |
|  | |  | | БГКП (ко-  ли-  фор-  мы) | S.aureus | | Пато-  ген-  ные, в т.ч. саль-  мо-  неллы |  | |  |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.4.5.1. | |  | |  |  | |  |  | |  |
| Яичные макаронные изделия | | - | | - | - | | 25 | - | |  |
| 1.4.5.2. | |  | |  |  | |  |  | |  |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом) | | 5·10 | | 0,01 | 0,1 | | 25 |  | |  |
| 1.4.5.3. | |  | |  |  | |  |  | |  |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой) | | 5·10 | | 0,1 | - | | 25 | 100 | |  |
| 1.4.5.4. | |  | |  |  | |  |  | |  |
| Безбелковые макаронные изделия | | 1·10 | | 0,01 | - | | 25 | 200\* | | \* дрожжи  - 100 КOE/г, не более; |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Приме-  чание | | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | | 4 | | |
| 1.4.6. |  | | | | | | |  | | |
| Отруби пищевые (пшеничные, ржаные) | См.раздел 1.9.4 "Другие продукты" | | | | | | |  | | |
| 1.4.7. | **Токсичные элементы:** | | | |  | | |  | | |
| Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия | свинец | | | | 0,35 | | |  | | |
|  | мышьяк | | | | 0,15 | | |  | | |
|  | кадмий | | | | 0,07 | | |  | | |
|  | ртуть | | | | 0,015 | | |  | | |
|  | **Микотоксины, пестициды** | | | | по п.1.4.4 | | |  | | |
|  | **Радионуклиды:** | | | |  | | |  | | |
|  | цезий-37 | | | | 40 | | | Бк/кг | | |
|  | стронций-90 | | | | 20 | | | то же | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Пле-  сени, КОЕ/г, не более | Приме-  чания |
|  | |  | БГКП (ко-  ли-  фор-  мы) | S. aur-  eus | | Бак-  терии  рода Prote-  us | Пато-  генные, в т.ч. саль-  мо-  неллы | |  |  |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 | 8 |
| 1.4.7.1. | |  |  |  | |  |  | |  |  |
| Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками | | 1·10 | 1,0 | 1,0 | | - | 25 | | 50 |  |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | | |
| 1.4.7.2. | |  |  |  | |  |  | |  |  |
| Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др. | | 1·10 | 1,0 | 1,0 | | 0,1 | 25 | | 50 |  |
| 1.4.7.3. | |  |  |  | |  |  | |  |  |
| Хлебобулочные изделия со сливочньм заварным кремом | | 5·10 | 0,01 | 1,0 | | - | 25 | | 50 |  |
| 1.4.7.4. | |  |  |  | |  |  | |  |  |
| Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами | | 1·10 | 1,0 | 1,0 | | 0,1 | 25 | | 50 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.4.8. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др. | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | **Микотоксины, пестициды** | по 1.4.4 |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 50 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 30 | То же |
| 1.4.9. |  |  |  |
| Мучные кондитерские изделия | См. раздел "Сахар и кондитерские изделия", п.1.5.5 | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).

**1.5. Сахар и кондитерские изделия**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | 4 | |
| 1.5.1.  Сахар | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  | |
|  | свинец | | | 0,5 | | | |  | |
|  | мышьяк | | | 1,0 | | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,05 | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,01 | | | |  | |
|  | **Пестициды\*:** | | |  | | | |  | |
|  | гексахлорцикло-  гексан  (-изомеры) | | | 0,005 | | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,005 | | | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| 1.5.2. | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  | |
| Сахаристые, кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка | свинец | | | 1,0 | | | |  | |
|  | мышьяк | | | 1,0 | | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,1 | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,01 | | | |  | |
|  | **Микотоксины:** | | |  | | | |  | |
|  | афлатоксин В | | | 0,005 | | | | для изделий, содержащих орехи | |
|  | **Пестициды\*, \*\*** | | |  | | | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАн  М, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесе-  ни, КОЕ/г, не более | | Приме-  чание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Пато-  генные, в том числе саль-  мо-  неллы | | |  |  | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.5.2.1. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Конфеты и сладости неглазированные: |  |  |  | | |  |  | |  |
| - помадные, молочные | 5·10 | 1,0 | 25 | | | 10 | 50 | |  |
| - на основе пралине, на кондитерском жире | 1·10 | 0,01 | 25 | | | 50 | 100 | |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| 1.5.2.2. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Конфеты и сладости глазированные с корпусами: |  |  |  | | |  |  | |  |
| - помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными | 1·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - молочными, сбивными | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - из сухофруктов | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 200 | 100 | |  |
| - из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными | 1·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - кремовыми, на основе пралине | 5·10 | 0,01 | 25 | | | 50 | 100 | |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| 1.5.2.3. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Конфеты диабетические | 5·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.4. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Драже (всех наименований) | 1·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.5. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Карамель неглазированная: |  |  |  | | |  |  | |  |
| - леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной | 5·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и  др. | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.6. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Карамель глазированная с начинками |  |  |  | | |  |  | |  |
| - помадной, фруктовой | 1·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - молочной, сбивной, ореховой | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.7. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Карамель диабетическая | 5·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.8. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Ирис (всех наименований) | 1·10 | 1,0 | 25 | | | 10 | 10 | |  |
| 1.5.2.9. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Резинка жевательная | 5·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.10. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Халва: |  |  |  | | |  |  | |  |
| - глазированная | 1·10 | 0,01 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - неглазированная | 5·10 | 0,01 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.11. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Пастиломармеладные изделия: |  |  |  | | |  |  | |  |
| - пастила, зефир, мармелад неглазированные | 1·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 100 | |  |
| - пастила, зефир, мармелад глазированные | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 100 | |  |
| - пастиломармеладные изделия диабетические | 1·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.12. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Восточные сладости: |  |  |  | | |  |  | |  |
| - типа мягких конфет, косхалва, ойла | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 100 | 100 | |  |
| - типа мягких конфет глазированные | 1·10 | 0,1 | 25 | | | 100 | 100 | |  |
| - щербеты | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 200 | 100 | |  |
| - рахат-лукум | 1·10 | 0,01 | 25 | | | - | 100 | |  |
| 1.5.2.13. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Восточные сладости типа карамели |  |  |  | | |  |  | |  |
| - орех обжаренный | 1·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - козинак | 5·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - типа карамели глазированные | 1·10 | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.14. |  |  |  | | |  |  | |  |
| Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели" | 1·10 | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | ’3 | | | | 4 | |
| 1.5.3. | | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  | |
| Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него | | свинец | | | 1,0 | | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 1,0 | | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,5 | | | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,1 | | | |  | |
|  | | **Микотоксины:** | | |  | | | |  | |
|  | | афлатоксин В | | | 0,005 | | | |  | |
|  | | **Пестициды\*’ \*\*** | | |  | | | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Приме-  чание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы | | |  |  | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.5.3.1. |  | |  |  | | |  |  | |  |
| Шоколад: |  | |  |  | | |  |  | |  |
| - обыкновенный и десертный без добавлений | 1·10 | | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - обыкновенный и десертный с добавлениями | 5·10 | | 0,1 | 25 | | | 50 | 100 | |  |
| - с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские | 5·10 | | 0,1 | 25 | | | 50 | 100 | |  |
| 1.5.3.2. |  | |  |  | | |  |  | |  |
| Шоколад диабетический | 5·10 | | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.3.3. |  | |  |  | | |  |  | |  |
| Пасты, кремы: |  | |  |  | | |  |  | |  |
| - молочные, шоколадные | 5·10 | | 0,1 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| - ореховые | 5·10 | | 0,01 | 25 | | | 50 | 100 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | 4 | |
| 1.5.4. | | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  | |
| Какао-бобы и какао-продукты | |  | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | 1,0 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 1,0 | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,5 | | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,1 | | |  | |
|  | | **Микотоксины**: | | |  | | |  | |
|  | | афлатоксин B | | | 0,005 | | |  | |
|  | | **Пестициды\*:** | | |  | | |  | |
|  | | Гексахлорциклогексан (-изомеры) | | | 0,5 | | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,15 | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Приме-  чание |
|  |  | | БГКП (колифор-  мы) | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы | |  |  | |  |
| 1.5.4.1. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Какао-порошок: |  | |  |  | |  |  | |  |
| - товарный | 1·10 | | 0,01 | 25 | | 100 | 100 | |  |
| для  промпереработки | 1·10 | | 0,01 | 25 | | 100 | 100 | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.5.5. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Мучные кондитерские изделия |  |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,3 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин B | 0,005 |  |
|  | дезоксиниваленол | 0,7 |  |
|  | **Пестициды\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан  ( -изомеры) | 0,2 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи, KOE/, не более r | Плесени, КОЕ/г, не более | Приме-  чание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S. aur-  eus | Пато-  ген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1.5.5.1. |  |  |  |  |  |  |  |
| Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с отделками, в т.ч. замороженные |  |  |  |  |  |  |  |
| - сливочной | 5·10 | 0,01\* | 0,01\* | 25 | 100 | 50 | \*в 0,1 г не допуска-  ются со сроком годности 5 и более суток |
| - белково-сбивной, типа суфле | 1·10 | 0,01\* | 0,01\* | 25 | 50 | 100 | \*то же |
| - фруктовой, помадной, из шоколадной глазури | 1·10 | 0,01\* | 0,1\* | 25 | 50 | 100 | \*то же |
| - жировой | 5·10 | 0,01\* | 0,1\* | 25 | 50 | 100 | \*то же |
| - творожно- сливочной | 5·10 | 0,01\* | 0,1\* | 25 | -\*\* | -\*\* | \*то же \*\*дрожжи - 50, плесени -  100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более суток |
| - типа "картошка" | 5·10 | 0,01\* | 0,1\* | 25 | 50 | 100 | \*то же |
| - с заварным  кремом | 1·10 | 0,01\* | 1,0\* | 25 | 50 | 100 | \*то же |
| 1.5.5.2. |  |  |  |  |  |  |  |
| Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров | 1·10 | 1,0\* | 0,1 | 25 | 50 | 50 |  |
| 1.5.5.3. |  |  |  |  |  |  |  |
| Торты, пирожные, рулеты диабетические | 5·10 | 0,1 | 1,0 | 50 | 50 | 50 |  |
| 1.5.5.4. |  |  |  |  |  |  |  |
| Торты вафельные с начинкой: |  |  |  |  |  |  |  |
| - жировой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - пралине, шоколадно- ореховой | 5·10 | 0,01 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| 1.5.5.5. |  |  |  |  |  |  |  |
| Рулеты бисквитные с начинкой: |  |  |  |  |  |  |  |
| - сливочной, жировой | 5·10 | 0,01 | 0,1 | 25 | 50 | 100 |  |
| - фруктовой, с цукатами, маком, орехами | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 100 |  |
| 1.5.5.6. |  |  |  |  |  |  |  |
| Кексы: |  |  |  |  |  |  |  |
| -с сахарной пудрой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| -  глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| 1.5.5.7. |  |  |  |  |  |  |  |
| Кексы и рулеты в герметизированной упаковке | 5·10 | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 50 |  |
| 1.5.5.8. |  |  |  |  |  |  |  |
| Вафли: |  |  |  |  |  |  |  |
| - без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| - с орехово- пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью | 5·10 | 0,01 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| 1.5.5.9. |  |  |  |  |  |  |  |
| Пряники, коврижки: | 2,5·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - без начинки |  |  |  |  |  |  |  |
| - с начинкой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| 1.5.5.10. |  |  |  |  |  |  |  |
| Печенье: |  |  |  |  |  |  |  |
| - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное | 1·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| - с кремовой прослойкой, начинкой | 1·10 | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 100 |  |
| - галеты, крекеры | 1·10 | 1,0 | - | 25 | - | 100 |  |
| 1.5.5.11. |  |  |  |  |  |  |  |
| Мучные восточные сладости: |  |  |  |  |  |  |  |
| - бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек | 5·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - земелах | 5·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - рулеты и трубочки с орехами | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - глазированные | 1·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.5.6. | **Токсичные** **элементы:** |  |  |
| Мед | свинец | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 0,5 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | **Оксиметилфурфурол** | 25 |  |
|  | **Пестициды:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан  ( -изомеры) | 0,005 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
|  | **Антибиотики\*** (в импортируемой продукции по информации поставщика): | | |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года; дополнен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп.3.12, 3.13, 3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

\*\* Допустимые уровни гексахлоциклогексана (-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.



**1.6. Плодоовощная продукция**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.6.1. | **Токсичные элементы:** | | | |  | | |  | |
| Свежие и свежезамороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы | свинец | | | | 0,5 | | |  | |
|  |  | | | | 0,4 | | | Фрукты, ягоды | |
|  | мышьяк | | | | 0,2 | | |  | |
|  |  | | | | 0,5 | | | Грибы | |
|  | кадмий | | | | 0,03 | | |  | |
|  |  | | | | 0,1 | | | Грибы | |
|  | ртуть | | | | 0,02 | | |  | |
|  |  | | | | 0,05 | | | Грибы | |
|  | **Нитраты:** | | | |  | | |  | |
|  | картофель | | | | 250 | | |  | |
|  | капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября) | | | | 900 | | |  | |
|  | капуста белокачанная поздняя | | | | 500 | | |  | |
|  | морковь ранняя (до 1 сентября) | | | | 400 | | |  | |
|  | морковь поздняя | | | | 250 | | |  | |
|  | томаты | | | | 150 | | |  | |
|  |  | | | | 300 | | | Защищенный грунт | |
|  | огурцы | | | | 150 | | |  | |
|  |  | | | | 400 | | | Защищенный грунт | |
|  | свекла столовая | | | | 1400 | | |  | |
|  | лук репчатый | | | | 80 | | |  | |
|  | лук-перо | | | | 600 | | |  | |
|  |  | | | | 800 | | | Защищенный грунт | |
|  | листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) | | | | 2000 | | |  | |
|  | перец сладкий | | | | 200 | | |  | |
|  |  | | | | 400 | | | Защищенный грунт | |
|  | Кабачки | | | | 400 | | |  | |
|  | Арбузы | | | | 60 | | |  | |
|  | Дыни | | | | 90 | | |  | |
|  | свежий салат латук | | | | 4500 | | | выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта | |
|  |  | | | | 4000 | | | выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта | |
|  |  | | | | 3500 | | | выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября | |
|  |  | | | | 2500 | | | выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября | |
|  | салат латук айсбергового типа | | | | 2500 | | | выращенный в защищенном грунте | |
|  |  | | | | 2000 | | | выращенный в незащищенном грунте | |
|  | **Пестициды\*:** | | | |  | | |  | |
|  | Гексахлорциклогексан (-изомеры) | | | | 0,1 | | | Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла | |
|  |  | | | | 0,5 | | | Овощи, бахчевые, грибы | |
|  |  | | | | 0,05 | | | Фрукты, ягоды, виноград | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,1 | | |  | |
|  | **Радионуклиды:** | | | |  | | |  | |
| картофель | цезий-137 | | | | 80 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 40 | | | то же | |
| овощи, бахчевые | цезий-137 | | | | 80 | | | то же | |
|  | стронций-90 | | | | 40 | | | то же | |
| ягоды дикорастущие | цезий-137 | | | | 160 | | | то же | |
|  | стронций-90 | | | | - | | | не нормируется | |
| грибы | цезий-137 | | | | 500 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | - | | | не нормируется | |
| фрукты, ягоды, виноград | цезий-137 и стронций-90 | | | | - | | | не нормируется | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_         Пункт 1.6.1 настоящих Правил в части дополнения показателя "Нитраты" строками "свежий салат латук" и "салат латук айсбергового типа" Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года вступает в силу с момента включения указанной нормы в Единые санитарные требования таможенного союза - см. пункт 1.21 Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта  (г, см), в которой   не допускаются | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечание |
|  | |  | БГКП (коли-  формы) | Пато- генные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  |  | |  |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.6.1.1. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Овощи и картофель свежие, свежезамороженные и продукты их переработки: | |  |  |  | |  |  | |  |
| - овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные | | 1·10 | 1,0 | 25 | | 1·10 | 1·10 | | L. monocy-  togenes в 25 г не допускаются; |
| - овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные | | 1·10\* | 0,01 | 25 | | 5·10 | 5·10 | | \*для овощей резаных, в т.ч. смесей -  5·10 |
| - овощи зеленые и листовые быстрозамороженные | | 5·10 | 0,01 | 25 | | 5·10 | 5·10 | | в бланширо-  ванных L. monocyto-  genes в 25 г не допускаются; |
| - грибы быстрозамороженные бланшированные | | 1·10 | 1,0 | 25 | | 1·10 | 1·10 | |  |
| - полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.) | | 5·10 | 0,01 | 25 | | 1·10 | - | |  |
| - салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные | | 5·10 | 0,1 | 25 | | 1·10 | 1·10 | | L. monocy- togenes в 25 г не допускаются |
| - полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные | | 5·10 | 0,1 | 25 | | 2·10 | 2·10 | | Сульфитре- дуцирую-  щие клостридии в 1 г не допускаются |
| - котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты) | | 1·10 | 0,1 | 25 | | 1·10 | - | |  |
| - полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные | | 5 x 10 | 0,01 | 25 | | - | 2 x 10 | |  |
| (пункт дополнен Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| 1.6.1.2. | |  |  |  | |  |  | |  |
| Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки | |  |  |  | |  |  | |  |
| - плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные | | 5·10 | 0,1 | 25 | | 2·10 | 1·10 | |  |
| - плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные | | 5·10 | 0,1 | 25 | | 5·10 | 1·10 | |  |
| - ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые | | 5·10 | 0,1 | 25 | | 2·10 | 5·10 | |  |
| - ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные | | 1·10 | 0,01 | 25 | | 5·10 | 1·10 | |  |
| - блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные | | 1·10 | 1,0 | 25 | | 1·10\* | 1·10\* | | \*количество дрожжей и плесеней в сумме |
| - полуфабрикаты десертные плодово-ягодные | | 1·10 | 0,1 | 25 | | 1·10\* | 1·10\* | | \* то же |
| - полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные | | 1 x 10 | 0,01 | 25 | | 1 х 10 | 1 x 10 | | \* количество дрожжей и плесеней в сумме |
| (пункт дополнен Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1 | | 2 | | | 3 | | 4 |
| 1.6.2.  Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы | | **Токсичные элементы, нитраты, пестициды** | | | по п.1.6.1 | | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте |
| (показатель "Токсичные элементы, нитраты, пестициды" дополнен с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - ) | | | | | | | |
|  | | **Радионуклиды:** | | |  | |  |
| картофель | | цезий-137 | | | 600 | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | 200 | | То же |
| овощи, бахчевые | | цезий-137 | | | 600 | | То же |
|  | | стронций-90 | | | 200 | | То же |
| ягоды дикорастущие | | цезий-137 | | | 800 | | То же |
| грибы | | цезий-137 | | | 2500 | | То же |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта  (г, см), в которой  не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | Пато- генные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 |
| 1.6.2.1. |  | |  |  | |  |  |
| Сухие овощи и картофель: |  | |  |  | |  |  |
| - овощи сушеные, небланширо-  ванные перед сушкой | 5·10 | | 0,01 | 25 | | 5·10 | B.cereus 1·10 КОЕ/г, не более |
| -  сухое картофельное пюре | 5·10 | | 0,1 | 25 | | 5·10 |  |
| - картофель сушеный и другие корнеплоды, бланширо-  ванные перед сушкой | 2·10 | | 0,01 | 25 | | 5·10 |  |
| - чипсы картофельные | 1·10 | | 0,1 | 25 | | - |  |
| - чипсы и экструдиро-  ванные изделия со вкусовыми добавками | 1·10 | | 0,1 | 25 | | 2·10 |  |
| 1.6.2.2. |  | |  |  | |  |  |
| Сухие фрукты и ягоды: |  | |  |  | |  |  |
| - фрукты и ягоды (сухофрукты) | 5·10 | | 0,1 | 25 | | 5х10 | дрожжи 5·10 КОЕ/г, не более |
| - плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки | 5·10 | | 0,1 | 25 | | 1·10 |  |
| - цукаты | 1·10 | | 1,0 | 25 | | 50 | дрожжи 50 КОЕ/г, не более |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | |
| 1.6.2.3. |  | |  |  | |  |  |
| Грибы сушеные | 5·10 | | 0,001 | 25 | | 5·10 |  |
| 1.6.2.4. |  | |  |  | |  |  |
| Концентраты пищевые: |  | |  |  | |  |  |
| - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки) | 5·10 | | 1,0 | 25 | | 1·10 | S. aureus в 1 г и В. cereus в 0,1 г не допускаются |
| - порошки овощные (сублимационной сушки) | 5·10 | | 0,01 | 25 | | 1·10 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.6.3. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Консервы овощные, фруктовые, ягодные | свинец | 0,5 |  |
|  |  | 0,4 | Фрукты, ягоды в сборной жестяной таре |
|  |  | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,03 |  |
|  |  | 0,05 | в сборной жестяной таре |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | олово | 200,0 | в сборной жестяной таре |
|  | хром | 0,5 | хромированной таре |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | Патулин | 0,05 | Яблочные, томатные, облепиховые |
|  | **Нитраты, пестициды, радионуклиды** | по п.1.6.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Требования | |
| 1.6.3.1. | |  | |
| Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.3.2. | |  | |
| Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12% | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.3.3. | |  | |
| Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2 | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.3.4. | |  | |
| Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8 | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.6.4. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Консервы грибные | свинец | 0,5 |  |
|  |  | 1,0 | в сборной жестяной таре |
|  | мышьяк | 0,5 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,05 |  |
|  | олово | 200,0 | в сборной жестяной таре |
|  | хром | 0,5 | в хромированной таре |
|  | **Пестициды, радионуклиды** | по п.1.6.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | |
| Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.6.5. Соки, нектары, напитки,  концентраты, полуфабрикаты  овощные, фруктовые,  ягодные (консервированные);  мороженое фруктовое,  плодово-ягодное,  ароматизированное и  пищевой лед |  |  |  |
|  | **Токсичные элементы**: |  |  |
| - соки, нектары, полуфабрикаты, | свинец | 0,5 | овощные |
| мороженое |  | 0,4 | фруктовые, ягодные |
|  |  | 1,0 | в сборной жестяной таре |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,03 |  |
|  |  | 0,05 | в сборной жестяной таре |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | олово | 200,0 | в сборной жестяной таре |
|  | хром | 0,5 | в хромированной таре |
| -  напитки, пищевой лед | свинец | 0,3 |  |
|  | мышьяк | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,03 |  |
|  | ртуть | 0,005 |  |
| -  концентраты |  | по п.1.6.1 | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте |
| (показатель "Токсичные элементы" в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
| - соки, напитки, концентраты | патулин | 0,05 | яблочные, томатные, облепиховые |
| - полуфабрикаты овощные, фруктовые | патулин | 0,05 | томатная пульпа, яблочная пульпа |
| - соки, напитки, концентраты | **Нитраты, пестициды** | по п.1.6.1 | для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
| - соки, напитки | цезий-137  стронций-90 | по п.1.6.1 |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Требования | |
| 1.6.5.1. | |  | |
| Соки овощные, консервированные, имеющие рН 4,2 и выше | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.5.2. | |  | |
| Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12% | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.5.3. | |  | |
| Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатная паста, томатные соусы) | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам. содержание плесеней по Говарду в томатной пасте - не более 40% полей зрения. | |
| 1.6.5.4. | |  | |
| Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.5.5. | |  | |
| Соки овощные с рН 3,7-4,2 (с добавлением кислот) | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.5.6. | |  | |
| Соки овощные с рН ниже 3,7; фруктовые (из цитрусовых), плодовоягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | КМА  ФАнМ, КОЕ/ см, не более | Масса продукта  (г, см), в которой не допускаются | | Дрожжи, КОЕ/см, не более | Плесени, КОЕ/см , не более | Примечание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.6.5.7. |  |  |  |  |  |  |
| Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с рН 3,7 и ниже | 50 | 1000 | - | 1,0\* | 5,0 | молочнокислые микроорганизмы в 1 см не допускаются; \*масса см, в которой не допускаются |
| 1.6.5.8. |  | | | | | |
| Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков  для  промпереработки: |  | | | | | |
| - пастеризованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | |
| - непастеризованные, в т.ч. быстрозаморо- женные | 5·10 | 1,0 | 25 | 2·10 | 5·10 |  |
| 1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные в, т.ч. с добавлением консервантов | 5·10 | 1,0 | 25 | 50 | 50 | сульфитре- дуцирую-  щие клостридии в 0,1 см не допускаются |
| 1.6.5.10. |  |  |  |  |  |  |
| Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т.ч.  ароматизированные | 1·10 | 0,01 | 25 | 100 | 100 |  |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | |
| 1.6.5.11. |  |  |  |  |  |  |
| Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда | 5·10 | 0,01 | 25 | 100 | 100 | сухие смеси контролируются после восстановления водой |
| 1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежеотжатые, реализуемые без хранения | по п.1.9.15.16 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | | 3 | | | | 4 | |
| 1.6.6. | | **Токсичные элементы:** | | | |  | | | |  | |
| Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и | | Свинец | | | | 0,5 | | | |  | |
| ягоды, протертые с сахаром, и др. | |  | | | | 1,0 | | | | в сборной жестяной таре | |
| плодово-ягодные концентраты с сахаром | | Мышьяк | | | | 1,0 | | | |  | |
|  | | Кадмий | | | | 0,05 | | | |  | |
|  | | Ртуть | | | | 0,02 | | | |  | |
|  | | Олово | | | | 200,0 | | | | в сборной жестяной таре | |
|  | | Хром | | | | 0,5 | | | | в хромированной таре | |
|  | | **Микотоксины**: | | | |  | | | |  | |
|  | | Патулин | | | | 0,05 | | | | Яблочные, облепиховые | |
|  | | **Нитраты, пестициды\*\*** | | | |  | | | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | Масса продукта   (г, см), в которой не допускаются | | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Приме-  чание |
|  |  | | | БГКП (коли-  формы) | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | | |  |  | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.6.6.1. |  | | |  |  | | |  |  | |  |
| Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные | 5·10 | | | 1,0 | 25 | | | 50 | 50 | |  |
| 1.6.6.2. |  | | | | | | | | | | |
| Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 |
| 1.6.7. |  | |  | |  |
| Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашеные, моченые | **Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды** | | по п.1.6.1 | |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Масса продукта в г (см\*), в которой не допускаются | | | |
|  | | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |
| 1.6.7.1. | |  | |  | |
| Овощи квашеные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные) | | - | | 25 | |
| 1.6.7.2. | |  | |  | |
| Грибы заготовляемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках | | 0,1 | | 25 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.6.8. | | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  | |
| Специи и пряности сухие | | свинец | | | 5,0 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 3,0 | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,2 | | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г, см), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примеча-  ние |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | Сульфи-  тре-  дуциру-  ющие клостри-  дии | | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.6.8.1. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Специи и пряности: |  | |  |  | |  |  | |  |
| - готовые к употреблению | 5·10 | | 0,01 | 0,01 | | 25 | 1·10 | |  |
| - специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др. | 2·10 | | 0,001 | - | | 25 | 1·10 | |  |
| 1.6.8.2. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами | 5·10 | | 0,01 | 0,01 | | 25 | 2·10 | |  |
| 1.6.8.3. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые | 5·10 | | 0,01 | 0,01 | | 25 | 2·10 | |  |
| 1.6.8.4. |  | |  |  | |  |  | |  |
| Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки) | 5·10 | | 1,0 | - | | 25 | 1·10 | | В.cereus  1·10 КОЕ/г, не более |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | 4 | | |
| 1.6.9. | **Токсичные элементы:** | | | |  | |  | | |
| Орехи | свинец | | | | 0,5 | |  | | |
|  | мышьяк | | | | 0,3 | |  | | |
|  | кадмий | | | | 0,1 | |  | | |
|  | ртуть | | | | 0,05 | |  | | |
|  | **Пестициды\*:** | | | |  | |  | | |
|  | Гексахлорциклогексан  ( -изомеры) | | | | 0,5 | |  | | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,15 | |  | | |
|  | **Микотоксины:** | | | |  | |  | | |
|  | афлатоксин B | | | | 0,005 | |  | | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Масса продукта (г, см), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечание | |
|  | | БГКП (ко-  лиформы) | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |  | |  | |
| 1.6.9.1. | |  | |  | |  | |  | |
| Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные | | 0,01 | | 25 | | 1·10 | |  | |
| 1.6.9.2. | |  | |  | |  | |  | |
| Орехи обжаренные | | 0,1 | | 25 | | 5·10 | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | |
| 1.6.9.3. | |  | |  | |  | |  | |
| Орехи кокосовые высушенные измельченные | | 0,01 | | 25 | | 1·10 | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| 1.6.9.4. | |  | |  | |  | |  | |
| Орехи кокосовые измельченные | | 0,01 | | 25 | | 1·10 | |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.6.10. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Чай (черный, зеленый, плиточный) | свинец | 10,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 1,0 |  |
|  | ртуть | 0,1 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин B | 0,005 |  |
|  | **Микробиологические показатели:** |  |  |
|  | плесени | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |
| 1.6.11. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Кофе (в зернах, молотый, растворимый) | свинец | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин B | 0,005 |  |
|  | **Микробиологические показатели:** |  |  |
|  | плесени | 5·10 | КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).

\*\* Нитраты и пестициды рассчитываются по основном(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням этих контаминантов.

**1.7. Масличное сырье и жировые продукты**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.7.1 | | **Токсичные элементы:** | | | |  | | |  | |
| Семена маслиничных культур  (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, мака пищевого и других) | | свинец | | | | 1,0 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | | 0,3 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | 0,1 | | |  | |
|  | |  | | | | 0,5 | | | для семян пищевого мака | |
|  | | ртуть | | | | 0,05 | | |  | |
|  | | **Микотоксины:** | | | |  | | |  | |
|  | | афлатоксин B | | | | 0,005 | | |  | |
|  | | **Пестициды\*:** | | | |  | | |  | |
|  | | гексахлорциклогексан  ( -изомеры) | | | | 0,2 | | | соя, хлопчатник; | |
|  | |  | | | | 0,4 | | | лен, горчица, paпс; | |
|  | |  | | | | 0,5 | | | подсолнечник, арахис, кукуруза | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,05 | | | соя, хлопчатник, кукуруза | |
|  | |  | | | | 0,1 | | | лен, горчица, рапс | |
|  | |  | | | | 0,15 | | | подсолнечник, арахис | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| 1.7.2 | | **Показатели окислительной порчи:** | | | |  | | |  | |
| Масло растительное (все виды) | | кислотное число | | | | 4,0 | | | мг КОН/г | |
|  | |  | | | | 0,6 | | | то же, для рафинированных масел | |
|  | | перекисное число | | | | 10,0 | | | ммоль активного кислорода/кг | |
|  | | **Токсичные элементы:** | | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | | 0,1 | | |  | |
|  | |  | | | | 0,2 | | | арахисовое | |
|  | | мышьяк | | | | 0,1 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | 0,05 | | |  | |
|  | | ртуть | | | | 0,03 | | |  | |
|  | | **Микотоксины:** | | | |  | | |  | |
|  | | афлатоксин B | | | | 0,005 | | | для нерафинированных масел | |
|  | | **Пестициды\*:** | | | |  | | |  | |
|  | | гексахлорциклогексан | | | | 0,2 | | |  | |
|  | | (-изомеры) | | | |  | | | рафинированные, | |
|  | |  | | | | 0,05 | | | дезодорированные | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,2 | | |  | |
|  | |  | | | | 0,1 | | | рафинированные, дезодорированные | |
|  | | **Радионуклиды:** | | | |  | | |  | |
|  | | цезий-137 | | | | 60 | | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | | 80 | | | то же | |
|  | | Диоксины\*\*\*: | | | | 0,00000075 | | | (в пересчете на жир) | |
| 1.7.3. | | **Показатели окислительной порчи:** | | | |  | | |  | |
| Продукты переработки растительных масел и животных жиров, | | перекисное число | | | | 10 | | | ммоль активного кислорода/кг | |
| включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты) | |  | | | |  | | |  | |
|  | | **Токсичные элементы:** | | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | | 0,1 | | |  | |
|  | |  | | | | 0,3 | | | майонез | |
|  | | мышьяк | | | | 0,1 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | 0,05 | | |  | |
|  | | ртуть | | | | 0,05 | | |  | |
|  | | никель | | | | 0,7 | | | для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров | |
|  | | **Микотоксины:** | | | |  | | |  | |
|  | | афлатоксин B | | | | 0,005 | | |  | |
|  | | **Пестициды, радионуклиды** | | | | по п.1.7.2 | | |  | |
|  | | **Полихлори- рованные бифенилы** | | | | 3,0 | | | для продуктов, содержащих рыбные жиры | |
|  | | Диоксины\*\*\*: | | | | по п.1.7.2 - на основе растительных масел,  по п.1.7.4 - на основе животных жиров,  по п.1.3.6 - на основе жира рыбного | | | (в пересчете на жир) | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ КОЕ/г, | | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Приме-  чания |
|  | не более | | | БГКП (коли-  формы) | Пато- генные,  в т.ч.  сальмо-  неллы | |  |  | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.7.3.1. |  | | |  |  | |  |  | |  |
| Майонез |  | | |  |  | |  |  | |  |
| - в потребительской таре | - | | | 0,1 | 25 | | 5·10 | 50 | |  |
| - для промпереработки | - | | | 0,01 | 25 | | 1·10 | 50 | |  |
| 1.7.3.2. |  | | |  |  | |  |  | |  |
| Кулинарные и кондитерские жиры | - | | | 0,001 | 25 | | 1·10 | 1·10 | |  |
| 1.7.3.3. |  | | |  |  | |  |  | |  |
| Маргарины столовые, бутербродные | - | | | 0,01 | 25 | | 5·10 | 50 | |  |
| 1.7.3.4. |  | | |  |  | |  |  | |  |
| Кремы на растительных маслах | 1·10 | | | 0,01 | 25 | | 50 | 50 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечания | |
| 1 | 2 | | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.7.4. | **Токсичные элементы:** | | | | |  | | |  | |
| Жир-сырец говяжий, | свинец | | | | | 0,1 | | |  | |
| свиной, бараний и др. | мышьяк | | | | | 0,1 | | |  | |
| убойных животных (охлажденный, замороженный)  Шпик свиной охлажденный, | кадмий | | | | | 0,03 | | |  | |
| замороженный, соленый, копченый и продукты | ртуть | | | | | 0,03 | | |  | |
| из него | **Антибиотики\*\*:** | | | | |  | | |  | |
|  | левомицетин (хлорамфеникол) | | | | | 0,01    0,0003 | | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. | |
|  | тетрациклиновая группа | | | | | 0,01 | | |  | |
|  | бацитрацин | | | | | 0,02 | | |  | |
|  | **Нитрозамины:** | | | | |  | | |  | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | | | 0,002 | | |  | |
|  |  | | | | | 0,004 | | | шпик копченый | |
|  | **Бенз(а)пирен** | | | | | 0,001 | | | шпик копченый | |
|  | **Пестициды\*:** | | | | |  | | |  | |
|  | гексахлорциклогексан  (-изомеры) | | | | | 0,2 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | | 1,0 | | |  | |
|  | Диоксины\*\*\*: | | | | | 0,000003 - жир говяжий.  0,000001 - жир свиной.  0,000002 - жир птичий.  0,000002 - смешанный животный жир | | | (в пересчете на жир) | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ КОЕ/г, | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечания | | |
|  | | не более | | БГКП (коли-  формы) | Сульфит-  редуциру-  ющие клостри-  дии | | Патоген-  ные, в т. ч. сальмо-  неллы |  | | |
| 1.7.4.1. | |  | |  |  | |  |  | | |
| Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый | | 5·10 | | 0,001 | - | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | | |
| 1.7.4.2 | |  | |  |  | |  |  | | |
| Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые | | 5·10 | | 1,0 | 0,1 | | 25 | то же для соленых и копченых продуктов | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | | Примечания | | |
| 1 | | 2 | | | | 3 | | | | | 4 | | |
| 1.7.5. | | **Показатели окислительной порчи:** | | | |  | | | | |  | | |
| Жиры животные топленые | |  | | | |  | | | | |  | | |
|  | | кислотное число | | | | 4,0 | | | | | Mг KOH/г | | |
|  | | перекисное число | | | | 10,0 | | | | | ммоль активного кислорода/кг | | |
|  | | **Токсичные элементы:** | | | |  | | | | |  | | |
|  | | свинец | | | | 0,1 | | | | |  | | |
|  | | мышьяк | | | | 0,1 | | | | |  | | |
|  | | кадмий | | | | 0,03 | | | | |  | | |
|  | | ртуть | | | | 0,03 | | | | |  | | |
|  | | медь | | | | 0,4 | | | | | для поставляемых на хранение | | |
|  | | железо | | | | 1,5 | | | | | то же | | |
|  | | **Антибиотики, нитрозамины, пестициды** | | | | по п. 1.7.4 | | | | |  | | |
|  | | Диоксины\*\*\*: | | | | по п.1.7.4 | | | | | (в пересчете на жир) | | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.6. | |  | | | |  | | | | |  | | |
| Масло коровье | | **Показатели окислительной порчи:** | | | |  | | | | |  | | |
|  | | кислотность жировой фазы | | | | 2,5 | | | | | о Кеттстофера | | |
|  | | **Токсичные элементы:** | | | |  | | | | |  | | |
|  | | свинец | | | | 0,1 | | | | |  | | |
|  | |  | | | | 0,3 | | | | | масло шоколадное | | |
|  | | мышьяк | | | | 0,1 | | | | |  | | |
|  | | кадмий | | | | 0,03 | | | | |  | | |
|  | |  | | | | 0,2 | | | | | масло шоколадное | | |
|  | | ртуть | | | | 0,03 | | | | |  | | |
|  | | медь | | | | 0,4 | | | | | для  поставляемого на хранение | | |
|  | | железо | | | | 1,5 | | | | | для поставляемого на хранение | | |
|  | | **Микотоксины:** | | | |  | | | | |  | | |
|  | | афлатоксин M | | | | 0,0005 | | | | |  | | |
|  | | **Антибиотики\*\*:** | | | |  | | | | |  | | |
|  | | левомицетин (хлорамфеникол) | | | | 0,01    0,0003 | | | | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. | | |
|  | | тетрациклиновая группа | | | | 0,01 | | | | |  | | |
|  | | пенициллины | | | | 0,004 | | | | |  | | |
|  | | стрептомицин | | | | 0,2 | | | | |  | | |
|  | | **Пестициды\*:** | | | |  | | | | |  | | |
|  | | гексахлорци- клогексан  (-изомеры) | | | | 1,25 | | | | | в пересчете на жир | | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 1,0 | | | | | то же | | |
|  | | **Радионуклиды:** | | | |  | | | | |  | | |
|  | | цезий-137 | | | | 200 | | | | | Бк/кг | | |
|  | | стронций-90 | | | | 60 | | | | | то же | | |
|  | | Диоксины\*\*\*: | | | | 0,000003 | | | | | (в пересчете на жир) | | |
| (пункт дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА  ФАнМ КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Плесе-  ни, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КOE/г, не более | | | | | Приме-  чания |
|  |  | | БГКП (коли- формы) | S. aureus | Патоген-  ные, в т. ч. сальмо- неллы | |  |  | | | | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | | | | | 8 |
| 1.7.6.1. |  | |  |  |  | |  |  | | | | |  |
| Масло вологодское и марочных сортов | 1·10 | | 0,1 | 1,0 | 25 | | 50 в сумме | | | | | | L. monocytoge-  nes в 25 г не допус-  каются |
| 1.7.6.2. |  | |  |  |  | |  | | | | | |  |
| Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч.соленое с массовой долей жира от 60% и более | 1·10\* | | 0,01 | 0,1 | 25 | | 100 в сумме | | | | | | То же \*в кисло-  сли-  вочном масле не норми-  руется |
| 1.7.6.3. |  | |  |  |  | |  | |  | | | |  |
| Масло шоколадное | 1·10 | | 0,01 | 0,1 | 25 | | 100 | | 100 | | | | L. monocytoge-  nes в 25 г не допускаются |
| 1.7.6.4. |  | |  |  |  | |  | |  | | | |  |
| Масло из коровьего молока  (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59% | 2·10 | | 0,001 | 0,01 | 25 | | 100 | | 100 | | | | L. monocyto-  genes в 25 г не допус-  каются |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.6.5. |  | |  |  |  | |  | |  | | | |  |
| Масло коровье топленое | 1·10 | | 1,0 | - | 25 | | 200 | | - | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечания | |
| 1 | | 2 | | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.7.7. | | **Показатели окислительной** **порчи:** | | | | |  | | |  | |
| Жировые продукты | |  | | | | |  | | |  | |
| на основе сочетания | | кислотность жировой фазы | | | | | 2,5 | | | 0 Кеттстофера | |
| животных, включая молочный жир, и растительных жиров | | перекисное число | | | | | 10 | | | ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе | |
|  | | **Токсичные элементы:** | | | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | | | 0,1 | | |  | |
|  | |  | | | | | 0,3 | | | с шоколадным компонентом | |
|  | | мышьяк | | | | | 0,1 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | | 0,03 | | |  | |
|  | |  | | | | | 0,2 | | | с шоколадным компонентом | |
|  | | ртуть | | | | | 0,03 | | |  | |
|  | | медь | | | | | 0,4 | | | для  поставляемых на хранение | |
|  | | железо | | | | | 1,5 | | | то же | |
|  | | никель | | | | | 0,7 | | | комбинированные масла с гидрогенези- рованным жиром | |
|  | | **Микотоксины:** | | | | |  | | |  | |
|  | | афлатоксин M | | | | | 0,0005 | | |  | |
|  | | **Антибиотики\*\*:** | | | | |  | | |  | |
|  | | левомицетин (хлорамфеникол) | | | | | 0,01    0,0003 | | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. | |
|  | | тетрациклиновая группа | | | | | 0,01 | | |  | |
|  | | бацитрацин | | | | | 0,02 | | |  | |
|  | | **Пестициды\*:** | | | | |  | | |  | |
|  | | Гексахлорциклогексан  (-изомеры) | | | | | 1,25 | | | в пересчете на жир | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | | 1,0 | | | то же | |
|  | | **Радионуклиды:** | | | | |  | | |  | |
|  | | цезий-137 | | | | | 100 | | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | | | 80 | | | то же | |
|  | | Диоксины\*\*\*: | | | | | 0,000002 | | | животный жир смешанный (в пересчете на жир) | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА ФАнМ КОЕ/г, не более | | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Пле-  сени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более | | Приме-  чания |
|  |  | | | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Пато-  ген-  ные, в т.ч. саль-  монел-  лы | |  |  | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | | 8 |
| 1.7.7.1. |  | | |  |  |  | |  |  | |  |
| Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60% и более | 1·10 | | | 0,01 | 0,1 | 25 | | 100 | 100 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.7.2. |  | | |  |  |  | |  |  | |  |
| Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30-59% | - | | | 0,01 | 0,01 | 25 | | 200 в сумме | | | то же |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.7.8. |  |  |  |
| Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир  морских млекопитающих и | **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического)  питания | кислотное число | 4,0 | мг КОН/г ммоль |
|  | перекисное число | 10,0 | активного кислорода/кг |
|  | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,2 |  |
|  | ртуть | 0,3 |  |
|  | **Пестициды\*:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан   ( -изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,2 |  |
|  | **Полихлорированные бифенилы** | 3,0 |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 80 | то же |
|  | Диоксины\*\*\*: | по п.1.3.6 | (в пересчете на жир) |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года - ) | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).

\*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

Примечание:

\*\*\* Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

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

**Токсические эквиваленты**

**(по шкале ВОЗ)\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Конгенер | Величина ТЭ |
| **Дибензо-п-диоксины (ПХДД)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| **Дибензофураны (ПХДФ)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

(Примечание дополнительно включено с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

**1.8. Напитки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.8.1. Питьевая вода бутылированная (газированная и негазированная)\* | К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415) | | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | |
| 1.8.2. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Воды питьевые минеральные | свинец | 0,1 |  |
| природные столовые, лечебно- | кадмий | 0,01 |  |
| столовые, лечебные\*\* | ртуть | 0,005 |  |
|  | **Радионуклиды\*\*:** |  |  |
|  | Удельная суммарная альфа-активность | 0,2 | Бк/кг |
|  | Удельная суммарная бета-активность | 1,0 | Бк/кг |
|  | **Микробиоло- гические показатели:** |  |  |
|  | КМАФАнМ | 100 | КОЕ/см, не более объем (см), в |
|  | БГКП (колиформы) | 100 | котором не допускаются; проводится 3-кратное исследование по 100 см |
|  | БГКП (колиформы) фекальные | 100 | то же |
|  | Pseudomonas aeruginosa | 100 | то же |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 1 апреля 2010 года постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 января 2010 года N 6, - ) | | | |
| 1.8.2.1. | Микробиологические показатели: | | |
| Воды питьевые, искусственно | БГКП (колиформы) | в 100 г не допускается |  |
| минерализованные | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | в 100 г не допускаются |  |
|  | Pseudomonas aeruginosa | в 100 г не допускаются |  |
|  | дрожжи, КОЕ/см | не более 10 |  |
|  | плесени, КОЕ/см | не более 10 |  |
| (пункт дополнительно включен Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8.3. |  | | |  | | |  |
| Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные | См. раздел "Плодоовощная продукция" | | | | | | п.1.6.5 |
| 1.8.4. |  | | |  | | |  |
| Напитки молокосодержащие | См. раздел "Молоко и молочные продукты", | | | | | | п.п.1.2.1 и 1.2.4 |
| 1.8.5. |  | | |  | | |  |
| Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные |  | | |  | | |  |
|  | свинец | | | 0,3 | | |  |
|  | мышьяк | | | 0,1 | | |  |
|  | кадмий | | | 0,03 | | |  |
|  | ртуть | | | 0,005 | | |  |
|  | **Микотоксины:** | | |  | | |  |
|  | Патулин | | | 0,05 | | | сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый |
|  | **Кофеин** | | | 150 | | | для напитков, содержащих кофеин |
|  |  | | | 400 | | | для  специали- зированных напитков, содержащих кофеин |
|  | **Хинин** | | | 85 | | | для напитков, содержащих хинин |
|  | **Общая минерализация** | | | 2,0 | | | г/л, не более - искусственно минерали- зованные напитки |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см, не более | Объем или масса продукта (см, г), в которых не допускается | | | Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см, не более | Примечания | |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Патоге- нные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  |  | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | |
| 1.8.5.1. |  |  |  | |  |  | |
| Напитки безалкогольные непастерированные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток | 30 | 333 | 25 | | 100 |  | |
| 1.8.5.2. |  |  |  | |  |  | |
| Напитки безалкогольные сокосодержащие со сроком стойкости 30 суток и более: |  |  |  | |  |  | |
| - на сахарах | - | 100 | 100 | | 15\* | \*КОЕ/100 см, не более | |
| - на подсластителях | 100\* | 100 | 100 | | - | \*- количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см, не более | |
| - сокосодержащие | - | 100 | 100 | | 40\* | \*объем (см), в котором не допускаются | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | |
| 1.8.5.3. |  |  |  | |  |  | |
| Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообраз-  ные, таблетирован-  ные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре | 5·10\* | 1,0 | 25 | | 10\*\* | \*кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия    \*\*объем (см), масса (г), в которых не допускаются | |
| 1.8.5.4. |  |  |  | |  |  | |
| Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков | 5·10 | 1,0 | 25 | | 100- дрожжи  100- плесени |  | |
| 1.8.5.5. |  |  |  | |  |  | |
| Сиропы непастеризован-  ные | - | 1,0 | 25 | | 50\* | \* КОЕ/10 см, не более | |
| 1.8.5.6. |  |  |  | |  |  | |
| Сиропы пастеризован-  ные, горячего розлива | - | 1,0 | 25 | | 40\* | \*объем, см, в котором не допускаются | |
| 1.8.5.7. |  | | | | | | |
| Концентраты, фасованные методом асептического розлива | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.  См. раздел "Плодоовощная продукция", п.1.6.5.8. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | 4 | |
| 1.8.6. | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  | |
| Напитки брожения |  | | |  | | | |  | |
|  | свинец | | | 0,3 | | | |  | |
|  | мышьяк | | | 0,1 | | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,03 | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,005 | | | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/см, не более\* | Объем или масса продукта (см, г), в которых не допускаются | | | | Примечания | | |
|  | |  | БГКП (коли-  формы) | | Пато- генные, в т.ч. сальмо-  неллы | Дрожжи и плесени |  | | |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - . | | | | | | | | | |
| 1.8.6.1. | |  |  | |  |  |  | | |
| Квасы нефильтрованные: | |  |  | |  |  |  | | |
| - в кегах | | - | 3,0 | | 25 | - |  | | |
| - разливные | | - | 1,0 | | 25 | - |  | | |
| Квасы фильтрованные непастеризованные: | |  |  | |  |  |  | | |
| - в полимерных | | - | 10,0 | | 25 | - |  | | |
| бутылках (ПЭТФ): | |  |  | |  |  |  | | |
| - в кегах | | - | 3,0 | | 25 | - |  | | |
| - разливные | | - | 1.0 | | 25 | - |  | | |
| Квасы фильтрованные пастеризованные | | 10 | 10,0 | | 25 | 100 |  | | |
| 1.8.6.2. | |  |  | |  |  |  | | |
| Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные: | |  |  | |  |  |  | | |
| - в кегах | | - | 3,0 | | 25 | - |  | | |
| - разливные | | - | 1,0 | | 25 | - |  | | |
| 1.8.6.3. | |  |  | |  |  |  | | |
| Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризован-  ные: | |  |  | |  |  |  | | |
| - в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.) | | - | 10,0 | | 25 | - |  | | |
| - в кегах | |  | 3,0 | | 25 | - |  | | |
| - разливные | | -- | 1,0 | | 25 | - |  | | |
| 1.8.6.4. | |  |  | |  |  |  | | |
| Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные | | 10 | 10 | | 25 | 100 |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | 4 | |
| 1.8.7. | **Токсичные** **элементы:** | | |  | | | |  | |
| Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки |  | | |  | | | |  | |
|  | свинец | | | 0,3 | | | |  | |
|  | мышьяк | | | 0,2 | | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,03 | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,005 | | | |  | |
|  | **Метиловый спирт** | | | 0,05 | | | | %, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые г/дм, не более (коньяки, | |
|  |  | | | 1,0 | | | | коньячные спирты) | |
|  | **Хинин** | | | 300 | | | | спиртные напитки, содержащие хинин | |
|  | **Нитрозамины:** | | |  | | | |  | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | 0,003 | | | | пиво | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФА нМ, КОЕ/см, | Объем или масса продукта (см, г), в которых не допускается | | | | | Примечания | | |
|  | не более\* | БГКП (коли-  формы) | Пато- генные, в т.ч. сальмо- неллы | | | Дрожжи и плесени |  | | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - . | | | | | | | | | |
| 1.8.7.1. |  |  |  | | |  |  | | |
| Пиво разливное | - | 1,0 | 25 | | | - |  | | |
| 1.8.7.2. |  |  |  | | |  |  | | |
| Пиво непастеризованное |  |  |  | | |  |  | | |
| - в кегах |  | 3,0 | 25 | | | - |  | | |
| - в бутылках |  | 10,0 | 25 | | | - |  | | |
| Пиво пастеризованное и обеспложенное | 500 | 10 | 25 | | | 40 |  | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Бутылированная питьевая вода должна изготавливаться из воды, соответствующей гигиеническим требованиям  безопасности  воды централизованных  систем  питьевого водоснабжения.

\*\* При превышении суммарных показателей активности проводится анализ содержания радионуклидов в соответствии с НРБ-99/2009 (примечание в редакции, введенной в действие с 1 апреля 2010 года постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 января 2010 года N 6, - ).

**1.9. Другие продукты**

|  |
| --- |
|  |
| **Микробиологические показатели:** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг не более | | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | | 4 | |
| 1.9.1. | |  | | |  | | | |  | |
| Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур | | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  | |
|  | | свинец | | | 1,0 | | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 1,0 | | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,2 | | | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,03 | | | |  | |
|  | | **Микотоксины:** | | |  | | | |  | |
|  | | Афлатоксин B | | | 0,005 | | | |  | |
|  | | Дезоксиниваленол | | | 0,7 | | | | из пшеницы, | |
|  | |  | | | 1,0 | | | | из ячменя | |
|  | | Зеараленон | | | 1,0 | | | | из пшеницы, ячменя, кукурузы | |
|  | | **Пестициды\*:** | | |  | | | |  | |
|  | | Гексахлорци- клогексан  (,,-изомеры) | | | 0,5 | | | | из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса | |
|  | |  | | | 0,4 | | | | из льна, горчицы, рапса | |
|  | |  | | | 0,2 | | | | из сои, хлопчатника | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,15 | | | | из подсолнечника, арахиса | |
|  | |  | | | 0,1 | | | | из льна, горчицы, рапса | |
|  | |  | | | 0,05 | | | | из бобовых, хлопчатника, кукурузы | |
|  | |  | | | 0,02 | | | | из зерновых | |
|  | | **Олигосахара** | | | 2,0 | | | | %, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания | |
|  | | **Ингибитор трипсина** | | | 0,5 | | | | то же | |
|  | | Меламин | | | не допускается | | | | <1 мг/кг | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли-  формы) | S.aure-  us | | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | | Сульфи-  тредуци-  рующие клостри-  дии | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | | 6 | | 7 |
| 1.9.1.1. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая | 5,0·10\* | | 0,1 | 0,1 | | 25 | | 0,1 | | дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более;  \* 5·10 - для детских продуктов |
| 1.9.1.2. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья | 1·10 | | 1,0 | - | | 25 | | - | | дрожжи и плесени в 1 г не допускаются |
| 1.9.1.3. |  | |  |  | |  | |  | |  |
| Концентрат белковый подсолнечный пищевой | 5·10 | | 0,1 | - | | 25 | | - | | плесени - 10 КОЕ/г, не более |
| 1.9.1.4 Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные | 2,5·10 | | 0,1 | 0,1 | | 25 | | 0,1 | | дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более |
| (пункт дополнительно включен с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.9.2. |  | | |  | | |  |
| Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  |
|  | свинец | | | 0,3 | | |  |
|  | мышьяк | | | 1,0 | | |  |
|  | кадмий | | | 0,2 | | |  |
|  | ртуть | | | 0,03 | | |  |
|  | **Микотоксины:** | | |  | | |  |
|  | афлатоксин M | | | 0,0005 | | |  |
|  | **Пестициды\*:** | | |  | | |  |
|  | гексахлорци- клогексан  (, , -изомеры) | | | 1,25 | | | в пересчете на жир |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 | | | то же |
|  | Меламин | | | не допускается | | | <1 мг/кг |
|  | **Антибиотики**\*: | | | | | | |
|  | левомицетин (хлорамфеникол) | | | 0,01    0,0003 | | | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | | | 0,01 | | |  |
|  | пенициллины | | | 0,004 | | |  |
|  | стрептомицин | | | 0,2 | | |  |
| (пункт дополнен с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года; дополнен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечание | |
|  | |  | БГКП (ко-  лиформы) | | Патогенные, в  т.ч. сальмонеллы |  | |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 | 5 | |
| 1.9.2.1. | |  |  | |  |  | |
| Казеинаты пищевые | | 5·10 | 0,1 | | 25 | сульфитре-  дуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются | |
| 1.9.2.3. | |  |  | |  |  | |
| Концентрат сывороточный белковый | | 5·10 | 1,0 | | 25 | S.aureus в 0,1 г не допускается | |
| 1.9.2.4. | |  |  | |  |  | |
| Концентрат альбуминоказеиновый | | 2,5·10 | 1,0 | | 25 | S.aureus в 1 г не допускается | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.9.3. |  |  |  |
| Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой) | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Антибиотики**\*: |  |  |
|  | левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
|  | бацитрацин | 0,02 |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года; дополнен Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | |
| См. раздел "Мясо и мясопродукты",  пп.1.1.2.2 и 1.1.2.3 | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | 3 | | | 4 | |
| 1.9.4. |  | |  | | |  | |
| Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби | **Токсичные элементы:** | |  | | |  | |
|  | свинец | | 1,0 | | |  | |
|  | мышьяк | | 0,2 | | |  | |
|  | кадмий | | 0,1 | | |  | |
|  | ртуть | | 0,03 | | |  | |
|  | **Микотоксины:** | |  | | |  | |
|  | афлатоксин B | | 0,005 | | |  | |
|  | дезоксиниваленол | | 0,7 | | | из пшеницы, | |
|  |  | | 1,0 | | | из ячменя | |
|  | зеараленон | | 1,0 | | | из пшеницы, ячменя, кукурузы | |
|  | **Пестициды\*:** | |  | | |  | |
|  | Гексахлорци- клогексан  (,,-изомеры) | | 0,5 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 0,02 | | |  | |
|  | **Олигосахара** | | по п.1.9.1 | | |  | |
|  | **Ингибитор трипсина** | | то же | | |  | |
|  | **Вредные примеси:** | |  | | |  | |
|  | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | не допускаются | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс,  группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Плесени КОЕ в 1 г | | Приме-  чание |
|  |  | БГКП (колифор-  мы) | | Патоген-  ные,  в т.ч. сальмо-  неллы |  | |  |
| 1.9.4.1. |  |  | |  |  | |  |
| Отруби пищевые из зерновых | 5·10 | 0,1 | | 25 | 100 | | с термической обработкой |
| 1.9.4.2. |  |  | |  |  | |  |
| Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки | 5·10 | 0,1 | | 25 | 50 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов. | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | | 4 | |
| 1.9.5. |  | | |  | | | | |  | |
| Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур:    - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара | **Токсичные элементы**: | | |  | | | | |  | |
|  | свинец | | | 0,2 | | | | | в пересчете на сухое вещество | |
|  | кадмий | | | 0,1 | | | | |  | |
|  | мышьяк | | | 0,2 | | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,03 | | | | |  | |
|  | **Микотоксины:** | | |  | | | | |  | |
|  | афлатоксин В | | | 0,005 | | | | |  | |
|  | дезоксиниваленол | | | 0,7 | | | | | из пшеницы | |
|  |  | | | 1,0 | | | | | из ячменя | |
|  | зеараленон | | | 1,0 | | | | | из пшеницы, ячменя, кукурузы | |
|  | **Пестициды\*:** | | |  | | | | |  | |
|  | гексахлорци- клогексан | | |  | | | | |  | |
|  | (,,-изомеры) | | | 0,1 | | | | | в пересчете на сухое вещество | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,01 | | | | |  | |
|  | ртутьорганические пестициды | | | не допускаются | | | | |  | |
|  | **Олигосахара** | | | по п.5.9.1 | | | | |  | |
|  | **Ингибитор трипсина** | | | по п.5.9.1 | | | | |  | |
| - напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие | **Токсичные элементы:** | | |  | | | | | в пересчете на  сухое вещество | |
|  | свинец | | | 0,2 | | | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,1 | | | | |  | |
|  | мышьяк | | | 0,2 | | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,03 | | | | |  | |
|  | **Микотоксины:** | | |  | | | | |  | |
|  | афлатоксин B | | | 0,005 | | | | |  | |
|  | дезоксиниваленол | | | 0,7 | | | | | из пшеницы | |
|  |  | | | 1,0 | | | | | из ячменя | |
|  | зеараленон | | | 1,0 | | | | | из пшеницы, ячменя, кукурузы | |
|  | **Пестициды\*:** | | |  | | | | | в пересчете на сухое вещество | |
|  | гексахлорци- клогексан | | | 0,1 | | | | |  | |
|  | (,,-изомеры) | | | 0,01 | | | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты ртутьорганические | | | не допускаются | | | | |  | |
|  | пестициды | | |  | | | | |  | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс,  группы продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Приме-  чание | | |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S.aur-  eus | | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | | В.се-  reus |  | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | | 6 | 7 | | |
| 1.9.5.1 |  |  |  | |  | |  |  | | |
| Напитки из бобов сои |  |  |  | |  | |  |  | | |
| - напитки соевые асептического розлива | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | |
| - напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты | 5·10 | 0,1\* | 1,0 | | 25 | | 0,1 | \* 1,0 - со сроками годности более 72 часов; плесени - 10, КОЕ/г, не более | | |
| - напитки соевые сквашенные | - | 0,1\* | 1,0 | | 25 | | 0,1 | \*то же; плесени - 10, дрожжи - 10, КОЕ/г, не более | | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | | | |
| 1.9.5.2. |  |  |  | |  | |  |  | | |
| Продукты белковые соевые | 5·10\*\* | 0,1\* | 1,0 | | 25 | | 0,1 | \*то же; | | |
| (тофу) |  |  |  | |  | |  | \*\*с применением заквасочных | | |
|  |  |  |  | |  | |  | культур - не нормируется; плесени   - 10 и дрожжи - 50, КОЕ/г, не более | | |
| - окара | 5·10 | 0,01 | 1,0 | | 25 | | 0,1 | плесени - 10 КОЕ/г, не более | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1 | 2 | | | 3 | | | 4 |
| 1.9.6. | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  |
| Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.) | свинец | | | 2,0 | | | каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука |
|  |  | | | 5,0 | | | агар, альгинаты |
|  |  | | | 10,0 | | | пектин,камеди: гхатти, тары, карайи |
|  | мышьяк | | | 3,0 | | | пектин, агар, альгинаты, каррагинан камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука |
|  | кадмий | | | 1,0 | | | каррагинан |
|  | ртуть | | | 1,0 | | | то же |
|  | медь | | | 50 | | | пектин |
|  | цинк | | | 25 | | | пектин |
|  | Пентахлорфенол: | | | не допускается (менее 0,001 мг/кг) | | | гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ в 1 г | Примечание | |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Патоге- нные, в т.ч. сальмо- неллы | |  |  | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | |
| 1.9.6.1. |  |  |  | |  |  | |
| Пектин: |  |  |  | |  |  | |
| - для продуктов детского и диетического питания | 5·10 | 1,0 | 25 | | 50 | дрожжи - 50 КОЕ/г, не более; | |
| - для продуктов массового потребления | 5·10 | 0,1 | 25 | | 100 | дрожжи - 100 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин,альгинат натрия пищевой | 5·10 | 1,0 | 25 | | 100 |  | |
| 1.9.6.3. Каррагинан | 5·10 | 1,0 | 25 | | 100 |  | |
| 1.9.6.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.) | 5·10 | 1,0 | 25 | | 500\* | дрожжи и плесени в сумме | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс,  группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Приме-  чание |
| 1 | 2 | | 3 | | | 4 |
| 1.9.7. |  | |  | | |  |
| Желатин, концентраты соединительнотканных белков | **Токсичные элементы:** | |  | | |  |
|  | свинец | | 2,0 | | |  |
|  | мышьяк | | 1,0 | | |  |
|  | кадмий | | 0,1 | | |  |
|  | ртуть | | 0,05 | | |  |
|  | **Пестициды\*:** | |  | | |  |
|  | гексахлорциклогексан ( ,,-изомеры) | | 0,1 | | |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 0,1 | | |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Приме-  чание | |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | | Патогенные, в т.ч. сальмонел-  лы |  | |
| 1.9.7.1. |  |  | |  |  | |
| Желатин пищевой: |  |  | |  |  | |
| - для продуктов детского и диетического питания | 1·10 | 1,0 | | 25 |  | |
| - для продуктов массового потребления | 1·10 | 0,01 | | 25 |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг не более | | | Примеча-  ние | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | 4 | |
| 1.9.8. | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  | |
| Крахмалы, патока и продукты их переработки | свинец | | | 0,5 | | |  | |
|  | мышьяк | | | 0,5 | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,1 | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,02 | | |  | |
|  | **Пестициды\*:** | | |  | | |  | |
|  | гексахлорциклогексан | | | 0,5 | | | кукурузные | |
|  | (,,-изомеры) | | | 0,1 | | | картофельные | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 | | | кукурузные | |
|  |  | | | 0,1 | | | картофельные | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи КОЕ/ г, не более | Плесе-  ни, КОЕ/г, не более | | Приме-  чание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Патоге- нные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  |  | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.9.8.1. |  |  |  | |  |  | |  |
| Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый) | 1·10 | 0,01 | 25 | | 500 | 500 | |  |
| 1.9.8.2. |  |  |  | |  |  | |  |
| Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный | 1·10 | 0,1 | 25 | | 250 | 250 | |  |
| 1.9.8.3. |  |  |  | |  |  | |  |
| Патока низкоосахаренная | 1·10 | 1,0 | 25 | | 50 | 100 | |  |
| 1.9.8.4. |  |  |  | |  |  | |  |
| Мальтин, мальтодекстрины | 5·10 | 1,0 | 25 | | 50 | 100 | |  |
| 1.9.8.5. |  |  |  | |  |  | |  |
| Концентрат лактулозы | 5·10 | 1,0 | 50 | | 50 | 100 | | S.aureus в 1,0 г не допускается |
| 1.9.8.6. |  |  |  | |  |  | |  |
| Глюкозо-фруктозный сироп | 1·10 | 1,0 | 25 | | 50 | 100 | |  |
| 1.9.8.7. |  |  |  | |  |  | |  |
| Глюкоза гранулированная с соковыми добавками | 1·10 | 1,0 | 25 | | 50 | 100 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |
| Индекс,  группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.9.9. |  | | | | |  | | |  |
| Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры | **Токсичные элементы:** | | | | |  | | |  |
|  | свинец | | | | | 1,0 | | |  |
|  | мышьяк | | | | | 0,2 | | |  |
|  | кадмий | | | | | 0,2 | | |  |
|  | ртуть | | | | | 0,03 | | |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Примечание | |
|  | | БГКП (коли-  формы) | | S.aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |  | |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | | | 5 | |
| 1.9.9.1. | |  | |  |  | | |  | |
| Дрожжи хлебопекарные сухие | | 0,01 | | 0,1 | 25 | | |  | |
| 1.9.9.2 | |  | |  |  | | |  | |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | | 0,001 | | 0,1 | 25 | | | плесени - 100 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.9.3. | |  | |  |  | | |  | |
| Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов) | | 1,0 | | 1,0 | 10 | | | сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 10 - для культур, 10 КОЕ/см - для концентратов;  дрожжи - 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.9.5. | |  | |  |  | | |  | |
| Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | | КМАФАнМ   - 1·10 КОЕ/г, не более; дрожжи - 50 и плесени - 50 КОЕ/г, не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | | 4 | |
| 1.9.10. | |  | | |  | | |  | |
| Бульоны пищевые сухие | | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | 1,0 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 1,0 | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,2 | | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,1 | | |  | |
|  | | **Пестициды:** | | |  | | |  | |
|  | | гексахлорцикло-  гексан | | |  | | |  | |
|  | | (,, -изомеры) | | | 0,1 | | | в пересчете на исходный | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | | | продукт | |
|  | | **Микробиологические показатели** | | | по п.1.9.14.7 | | |  | |
| (пункт дополнен с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| 1.9.11. | | **Токсичные элементы:** | | |  | | |  | |
| Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты | |  | | |  | | |  | |
|  | | свинец | | | 1,0 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 2,0 | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,05 | | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,01 | | |  | |
|  | | никель | | | 2,0 | | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Плесе ни, КОЕ/г, не более | Примечание | | |
|  |  | | БГКП (колифор-  мы) | Патогенные, в т.ч. сальмонел-  лы | |  |  | | |
| 1.9.11.1. |  | |  |  | |  |  | | |
| Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты | 1·10 | | 1,0 | 25 | | 1·10 |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | |
| 1.9.12. |  | |  | |  | |
| Соль поваренная и лечебно- | **Токсичные элементы:** | |  | |  | |
| профилактическая |  | |  | |  | |
|  | свинец | | 2,0 | |  | |
|  | мышьяк | | 1,0 | |  | |
|  | кадмий | | 0,1 | |  | |
|  | ртуть | | 0,1 | |  | |
|  |  | | 0,01 | | "Экстра", лечебно- профилактическая | |
|  | йод | | 0,04 | | мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень - 0,040,015 | |
| (пункт дополнен с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | |
| 1.9.13. |  | |  | |  | |
| Аминокислоты кристаллические и смеси из них | **Токсичные элементы:** | |  | |  | |
|  | свинец | | 1,0 | |  | |
|  | мышьяк | | 1,0 | |  | |
|  | кадмий | | 0,1 | |  | |
|  | ртуть | | 0,03 | |  | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | Плесени, КОЕ/Г, не более | | Примечание |
|  |  | БГКП (колифор-  мы) | Патогенные, в т.ч. сальмонел-  лы |  | |  |
| 1.9.13.1. |  |  |  |  | |  |
| Аминокислоты кристаллические и смеси из них | 1·10 | 1,0 | 25 | 10 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Приме-  чание | | |
| 1.9.14. | |  | | | |  | | | |  | | |
| Концентраты пищевые | | **Токсичные элементы\*\*** | | | | в пересчете на исходный продукт | | | | | | |
|  | | **Радионуклиды\*\*** | | | |  | | |  | | | |
|  | | Диоксины\*\*\*: | | | | в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир) | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ КОЕ/г, не более | | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Плесе-  ни, КОЕ/г, не более | | Приме-  чание |
|  |  | | | БГКП (коли-  формы) | Суль-  фитре-  дуци-  рую-  щие кло-  стри-  дии | | S. aur-  eus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | |  | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 | | 8 |
| 1.9.14.1. |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки) | 1·10 | | | 0,01 | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 100 | |  |
| 1.9.14.2. |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки) | 1·10 | | | 0,01 | 1,0 | | - | 25 | | 100 | | B.cereus  - 100 КОЕ/г, не более |
| 1.9.14.4.\* |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант) | 5·10 | | | 0,1 | - | | 0,1 | 25 | | 100 | |  |
| 1.9.14.5. |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки | 5·10 | | | 1,0 | - | | 1,0 | 25 | | 100 | | B.ce-  reus  - 100 КОЕ/г, не более |
| 1.9.14.6. |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре) | 5·10 | | | 0,01 | 0,01 | | - | 25 | | 500 | |  |
| 1.9.14.8.\* |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Супы сухие грибные, требующие варки | 5·10 | | | 0,001 | 0,01 | | - | 25 | | 500 | |  |
| 1.9.14.7.\* |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки | 5·10 | | | 1,0 | 0,01 | | - | 25 | | 200 | |  |
| 1.9.14.9. |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Концентраты каш сухие быстрого приготовления | 1·10 | | | 0,01 | - | | - | 25 | | 100 | | В.cereus - 100, и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более |
| 1.9.14.10 |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Кисели плодово-ягодные сухие | 1·10 | | | 0,01 | - | | - | 25 | | 500 | | дрожжи - 500 КОЕ/г,  не более |
| 1.9.14.11. |  | | |  |  | |  |  | |  | |  |
| Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии) | 5·10 | | | 0,1 | - | | 1,0 | 25 | | 100 | | В. cereus - 10 и дрожжи 10, КОЕ/г, не более |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Нумерация соответствует оригиналу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Приме-  чания |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Е. coli | S.aur-  eus | Proteus | Патоге- нные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1.9.15. |  |  |  |  |  |  |  |
| Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания |  |  |  |  |  |  |  |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.1. |  |  |  |  |  |  |  |
| Салаты из сырых овощей и фруктов: |  |  |  |  |  |  |  |
| - без заправки | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются; |
| - с заправками (майонез, соусы и др.) | 5·10 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.2. |  |  |  |  |  |  |  |
| Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.: |  |  |  |  |  |  |  |
| - без заправки и без добавления соленых овощей | 1·10 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются; |
| - с заправками (майонез, соусы и др.) | 1·10 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.3. |  |  |  |  |  |  |  |
| Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей | - | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.4. |  |  |  |  |  |  |  |
| Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей: |  |  |  |  |  |  |  |
| - без добавления соленых овощей и заправки | 5·10 | 0,1 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| - с заправками (майонез, соусы и др.) | 5·10 | 0,1 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 25 | дрожжи - 500, с консер-  вантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.5. |  |  |  |  |  |  |  |
| Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.: |  |  |  |  |  |  |  |
| - без заправки | 1·10 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| - с заправками (майонез, соусы и  др.) | 5·10 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | дрожжи - 500, с консер-  вантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.6. |  |  |  |  |  |  |  |
| Студни из рыбы (заливные) | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| Студни из говядины, свинины, птицы (заливные) | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| Паштет из мяса и печени | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса) | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | без заправки и соуса |
| Рыба отварная, жареная под маринадом | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.7. |  |  |  |  |  |  |  |
| Супы холодные: |  |  |  |  |  |  |  |
| - окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья | - | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| - борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной) | 1·10 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | без заправки сметаной |
| - супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.8. |  |  |  |  |  |  |  |
| Супы горячие и другие горячие блюда: |  |  |  |  |  |  |  |
| - борщи, щи, рассольники,  супы-харчо, солянки, овощные супы, бульоны | 5·10 | 1,0 | - | - | - | 25 |  |
| - борщи, щи, рассольники, солянки, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | дрожжи -  100 КОЕ/г, не более |
| - супы с макаронными изделиями, картофелем, овощные, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, щи, борщи, рассольники; супы рыбные с картофелем, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | дрожжи -  100 КОЕ/г, не более |
| Супы-пюре | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | - | 25 |  |
| Супы-пюре, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | дрожжи -  100 КОЕ/г, не более |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.9. |  |  |  |  |  |  |  |
| Блюда из яиц: |  |  |  |  |  |  |  |
| - яйца вареные | 1·10 | 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 | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9.15.10. |  |  |  |  |  |  |  |
| Блюда из творога: |  |  |  |  |  |  |  |
| - вареники ленивые, пудинг, вареный на пару | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| - запеканки из творога, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более (в сумме) |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.11. |  |  |  |  |  |  |  |
| Блюда из рыбы: |  |  |  |  |  |  |  |
| - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| - блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги | 2,5·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, суль-  фитреду-  цирующие клостри-  дии в 1 г не допуска-  ются |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.12. |  |  |  |  |  |  |  |
| Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные и т.д. | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, сульфит-  редуци-  рующие клостри-  дии в 1 г не допуска-  ются |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.13. |  |  |  |  |  |  |  |
| Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д. | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы (котлеты и т.д.) промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, сульфит-  редуци-  рующие клостри-  дии в 1 г не допуска-  ются |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.14. |  |  |  |  |  |  |  |
| Гарниры, каши, крупяные блюда: |  |  |  |  |  |  |  |
| - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п. | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | без заправки |
| Гарниры (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, дрожжи не более 100 КОЕ/г, плесени не более 100 КОЕ/г |
| Каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме) |
| - картофель отварной, жареный | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | без заправки |
| картофель отварной, жареный, промышленного изготовления охлажденный, упакованный в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме) |
| - овощи тушеные | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | без заправки |
| овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме) |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |
| 1.9.15.15. |  |  |  |  |  |  |  |
| Соусы и заправки для вторых блюд | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| Соусы и заправки для вторых блюд, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | Listeria monocyto-  genes в 25 г не допуска-  ются, дрожжи не более 100 КОЕ/г, плесени не более 100 КОЕ/г |
| (Пункт в редакции, введенной в действие Дополнениями и изменениями N 25 от 6 июля 2011 года. - ) | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9.15.16. |  |  |  |  |  |  |  |
| Сладкие блюда и напитки |  |  |  |  |  |  |  |
| - компоты из плодов и ягод свежих, консервированных | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - компоты из плодов и ягод сушеных | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 50 |  |
| - кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных | 5·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 50 |  |
| - соки фруктовые и овощные свежеотжатые | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | в овощных  соках: L. monocytogenes  в 25 г не допускаются |
| - желе, муссы | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.) | 1·10 | 0,1 | - | 0,1 | - | 25 |  |
| - шарлотка с яблоками | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - коктейли молочные | 1·10 | 0,1 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - сливки взбитые | 1·10 | 0,1 | - | 0,1 | - | 25 |  |
| 1.9.15.17. |  |  |  |  |  |  |  |
| Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | в упакованных  под вакуумом сульфи- тредуци-  рующие клостри-  дии в 0,1 г не допускаются |
| 1.9.15.18. |  |  |  |  |  |  |  |
| Пицца полуфабрикат замороженный | 5·10 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | - | 25 |  |
| 5.9.15.19. |  |  |  |  |  |  |  |
| Пицца готовая | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.20. |  |  |  |  |  |  |  |
| Вата сахарная | 1·10 | 1,0 | - | - | - | 25 |  |
| 1.9.15.21. |  |  |  |  |  |  |  |
| Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые | 2·10 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | - | 25 |  |
| 1.9.15.22. |  |  |  |  |  |  |  |
| Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания | по п.1.5.5 | | | | | | Е. coli - в 0,1 г не допус-  каются |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп.3.12, 3.13, 3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

\*\* Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевых концентратах (комбинированных) рассчитывается по основному(ым) компоненту(ам) как по массовой доле, так и по допустимому уровню этих контаминантов.

Примечание:

\*\*\* Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

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

**Токсические эквиваленты**

**(по шкале ВОЗ)\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Конгенер | Величина ТЭ |
| **Дибензо-п-диоксины (ПХДД)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| **Дибензофураны (ПХДФ)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

(Примечание дополнительно включено с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

**1.10. Биологически активные добавки к пище**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | 4 |
| 1.10.1. |  | | | | | | | |
| БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов | Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4, 1.9.13 | | | | | | | |
| 1.10.2. |  | | |  | | | |  |
| БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения: | Показатели безопасности регламентируются по разделам: | | | | | | | |
| - БАД на основе растительных масел | п.п. 1.7.2, 1.7.3 | | |  | | | |  |
| - БАД на основе рыбного жира | п. 1.7.8 | | |  | | | |  |
| - БАД на основе животных жиров | п.п. 1.7.4, 1.7.5, 1.7.6 | | |  | | | |  |
| - БАД на смешанной жировой основе | по преобладающему компоненту | | | | | | |  |
|  | Диоксины\*\*\*: | | | по п.1.7.2, 1.7.3 | | | | БАД на основе растительных масел (в пересчете на жир) |
|  |  | | | по п.1.7.8 | | | | БАД на основе рыбного жира (в пересчете на жир) |
|  |  | | | по п.1.7.4 | | | | БАД на основе животных жиров (в пересчете на жир) |
|  |  | | | по п.1.7.3, 1.7.7 | | | | БАД на смешанной жировой основе (в пересчете на жир) |
| 1.10.3. |  | | |  | | | |  |
| БАД на основе преимущественно | Показатели безопасности регламентируются по разделам п.1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6 | | | | | | | |
| усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др. | Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п.1.5.1) | | | | | | | |
| 1.10.4. |  | | |  | | | |  |
| БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокри- сталлическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды) | **Токсичные элементы**: | | |  | | | |  |
|  | свинец | | | 1,0 | | | |  |
|  | мышьяк | | | 0,2 | | | |  |
|  | кадмий | | | 0,1 | | | |  |
|  | ртуть | | | 0,03 | | | |  |
|  | **Микотоксины:** | | |  | | | | регламенти-  руются по сырью |
|  | **Пестициды\*:** | | |  | | | |  |
|  | Гексахлорци-  клогексан (,, -изомеры) | | | 0,5 | | | |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,02 | | | |  |
|  | Гептахлор | | | не допускается | | | | <0,002 |
|  | Алдрин | | | не допускается | | | | <0,002 |
|  | **Радионуклиды:** | | |  | | | |  |
|  | цезий-137 | | | 200 | | | | Бк/кг |
|  | стронций-90 | | | 100 | | | | то же |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г),  в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Е.coli | | | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы |  | |
| 1.10.4.1. |  |  |  | | |  |  | |
| БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокри- сталлическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды), в т.ч. с пребиотическим действием | 5·10 | 0,1 | 1,0 | | | 25 | дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более | |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1 | 2 | | | 3 | | | | 4 |
| 1.10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |  |
| минеральные вещества, | свинец | | | 5,0 | | | |  |
| органические кислоты и | мышьяк | | | 3,0 | | | |  |
| др.) или их концентратов | кадмий | | | 1,0 | | | |  |
| (экстракты растений и др.) с использованием | ртуть | | | 1,0 | | | |  |
| различных | **Пестициды\*:** | | |  | | | |  |
| наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков | Гексахлорциклогексан  (,,-изомеры) | | | 0,1 | | | | для композиций с включением растительных компонентов |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | | | |  |
|  | Гептахлор | | | не допускается | | | | <0,002 |
|  | Алдрин | | | не допускается | | | | <0,002 |
|  | **Радионуклиды:** | | |  | | | | для композиций с включением растительных компонентов |
|  | цезий-137 | | | 200 | | | | Бк/кг |
|  | cтронций-90 | | | 100 | | | | то же |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Е.coli | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  | |
| 1.10.5.1. |  |  |  | |  | |  | |
| БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков | 5·10 | 0,1 | 1,0 | | 10,0 | | дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.10.6. |  |  |  |
| БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 6,0 |  |
| мумие | мышьяк | 3,0 |  |
|  |  | 12,0 | мумие |
|  | кадмий | 1,0 |  |
|  | ртуть | 1,0 |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 200 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 100 | то же |
| **Микробиологические показатели:** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс,  группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | В. cereus КОЕ/г, не более | Примечание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S.aureus | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы |  |  |
| 1.10.6.1. |  |  |  |  |  |  |
| БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 10,0 | 200 | дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | | | |
| 1 | 2 | | | | | | 3 | | | 4 | | | |
| 1.10.7. |  | | | | | |  | | |  | | | |
| БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца |  | | | | | |  | | |  | | | |
| - сухие (чаи) | **Токсичные элементы:** | | | | | |  | | |  | | | |
|  | cвинец | | | | | | 6,0 | | |  | | | |
|  | мышьяк | | | | | | 0,5 | | |  | | | |
|  | кадмий | | | | | | 1,0 | | |  | | | |
|  | ртуть | | | | | | 0,1 | | |  | | | |
|  | **Пестициды\*:** | | | | | |  | | |  | | | |
|  | Гексахлорциклогексан  (  ,,-изомеры) | | | | | | 0,1 | | |  | | | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | | | 0,1 | | |  | | | |
|  | гептахлор | | | | | | не допускается | | | <0,002 | | | |
|  | алдрин | | | | | | не допускается | | | <0,002 | | | |
| - жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.) | **Токсичные элементы:** | | | | | |  | | |  | | | |
|  | свинец | | | | | | 0,5 | | |  | | | |
|  | мышьяк | | | | | | 0,05 | | |  | | | |
|  | кадмий | | | | | | 0,03 | | |  | | | |
|  | ртуть | | | | | | 0,01 | | |  | | | |
|  | **Пестициды\*:** | | | | | |  | | |  | | | |
|  | гексахлорциклогексан  ( ,,-изомеры) | | | | | | 0,1 | | |  | | | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | | | 0,1 | | |  | | | |
|  | гептахлор | | | | | | не допускается | | | <0,002 | | | |
|  | алдрин | | | | | | не допускается | | | <0,002 | | | |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | | | | | | | | | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Дрожжи КОЕ/г, не более | | | Плесе-  ни, КОЕ/г, не более | Приме-  чание |
|  | |  | | БГКП (коли-  формы) | Е. coli | S.aur-  eus | | Пато-  генные, в т.ч. саль-  монел-  лы |  | | |  |  |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | | | 8 | 9 |
| 1.10.7.1. | |  | |  |  |  | |  |  | | |  |  |
| БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: | |  | |  |  |  | |  |  | | |  |  |
| - таблетированные, капсулированные, порошкообразные | | 1·10 | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | | 10 | 100 | | | 100 | В.  cereus  200 КОЕ/г, не более |
| - таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-  пробиотиков | | - | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | | 10 | 100 | | | 100 | Микро-  орга-  низмы-  пробио-  тики:  1·10 КОЕ/г, не менее |
| - жидкие асептического разлива | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  |  |  | |  |  | | |  |  |
| - жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др. | | 5·10 | | 1,0 | - | - | | 10 | 50 | | | 50 | В.  cereus 200 КОЕ/г, не более |
| - смеси высушенных лекарственных растений (чаи) | | 5·10 | | 0,01 | 0,1 | - | | 10 | 100 | | | 10 |  |
| - БАД-чаи (детские сухие) | | 5·10 | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | | | 50 | В.  cereus 200 KOE/г, |
|  | |  | |  |  |  | |  |  | | |  | не более |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.10.8. |  |  |  |
| БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие | **Токсичные элементы**: |  |  |
|  | свинец | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 1,5 |  |
|  | кадмий | 1,0 |  |
|  | ртуть | 0,2 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин М | 0,0005 | для БАД на основе переработки молочного сырья |
|  | **Антибиотики\*:** |  |  |
| - БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы | левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
|  | бацитрацин | 0,02 |  |
| - БАД на основе молочного сырья | левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
|  | стрептомицин | 0,2 |  |
|  | пенициллины | 0,004 |  |
|  | **Пестициды\***: |  |  |
|  | Гексахлорцикло-  гексан (,, -изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | гептахлор | не допускается | <0,002 |
|  | алдрин | не допускается | <0,002 |
|  | **Микробиологические показатели:** | | |
|  | КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
|  | БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не |
|  |  |  | допускаются |
|  | Е. соli | 1,0 | то же |
|  | S.aureus | 1,0 | то же |
|  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 10,0 | то же |
|  | Дрожжи и плесени | 200 | КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства |
|  | Диоксины\*\*\*: | по п.п.1.1.1, 1.1.2, 1.1.9, 1.1.10 | БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы (в пересчете на жир) |
|  |  | по п.1.2.1 | БАД на основе молочного сырья (в пересчете на жир) |
|  | Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; дополнен с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; дополнен с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | |
| 1.10.9. |  |  |  |
| БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 10,0 |  |
|  | мышьяк | 12,0 |  |
|  | кадмий | 2,0 |  |
|  | ртуть | 0,5 |  |
|  | **Пестициды\*:** |  |  |
|  | гексахлорцикло-  гексан (,, -изомеры) | 0,2 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 2,0 |  |
|  | гептахлор | не допускается | <0,002 |
|  | алдрин | не допускается | <0,002 |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 200 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 100 | то же |
|  | **Микробиологи-**  **ческие показатели:** |  |  |
|  | КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
|  | БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
|  | Е. coli | 1,0 | то же |
|  | S.aureus | 1,0 | то же |
|  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 10,0 | то же |
|  | Дрожжи и плесени | 200 | КОЕ/г, не более \* для БАД растительных морских организмов |
|  | Диоксины\*\*\*: | по п.1.3.1 | БАД на основе рыбы |
|  |  | по п.1.3.6 | БАД на основе рыбного жира |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.10.10. | |  | | | |  | | |  | |
| БАД - на основе пробиотических микроорганизмов | | **Токсичные элементы:**  свинец | | | | 0,1 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | | 0,05 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | 0,03 | | |  | |
|  | | ртуть | | | | 0,005 | | |  | |
|  | | **Пестициды\*:** | | | |  | | |  | |
|  | | Гексахлорциклогексан | | | | 0,05 | | |  | |
|  | | (,,-изомеры) | | | |  | | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,05 | | |  | |
|  | | гептахлор | | | | не допускается | | | <0,002 | |
|  | | алдрин | | | | не допускается | | | <0,002 | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Приме-  чание |
|  | БГКП (коли-  формы) | | Е. coli | S.au-  reus | Патоген-  ные, в том числе сальмо-  неллы | |  |  | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | | 8 |
| 1.10.10.1. |  | |  |  |  | |  |  | |  |
| БАД - на основе пробиотических микроорганизмов: |  | |  |  |  | |  |  | |  |
| - БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов | 2,0 | | - | 2,0 | 10,0 | | 10 | 10 | | микроорга-  низмы- пробиотики не менее  1·10 КОЕ/г |
| - БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.) | 1,0 | | 5,0 | 1,0 | 10,0 | | 50 | 50 | | Микроорга- низмы- пробиотики,  не менее  1·10 КОЕ/г |
| - БАД - жидкие на основе чистых  культур микроорганизмов концентрированные | 10,0 | | - | 10,0 | 50,0 | | 10\* | | | микроорга- низмы-  пробиотики,  не менее  1·10 КОЕ/г \*дрожжи и плесени суммарно |
| - БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентри- рованные | 10,0 | | - | 10,0 | 50,0 | | 10\* | | | Микроорга- низмы- пробиотики, не менее  1·10 КОЕ/г; \* то же |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.10.11. |  |  |  |
| БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 2,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 1,0 |  |
|  | ртуть | 0,1 |  |
|  | **Нитраты** | 1000 | для БАД на основе водорослей |
|  | **Пестициды\*:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан  (,,-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | гептахлор | не допускается | <0,002 |
|  | алдрин | не допускается | <0,002 |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 200 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 100 | то же |
|  | **Микробиологические показатели:** |  |  |
|  | КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
|  | БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
|  | Е.coli | 1,0 | то же |
|  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 10,0 | то же |
|  | Дрожжи | 10 | КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов |
|  |  | 100 | то же, для водорослей |
|  | Плесени | 50 | КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов |
|  |  | 100 | то же, для водорослей |
|  | Живые клетки продуцента | для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп.3.12, 3.13, 3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года.

Примечание:

\*\*\* Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

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

**Токсические эквиваленты**

**(по шкале ВОЗ)\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Конгенер | Величина ТЭ |
| **Дибензо-п-диоксины (ПХДД)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| **Дибензофураны (ПХДФ)** |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

(Примечание дополнительно включено с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

Приложение 2

к СанПиН 2.3.2.1078-01

утвержденным постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N  36 (с изменениями на 15 апреля 2003 года)

**2.1. Гигиенические требования пищевой ценности отдельных пищевых продуктов**

(Пункт исключен с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года. -

)

**2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков**

**Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и К**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вид сока | BRIX | Аскорб.  к-та, мг/л | Лимонная  к-та, г/л | Яблочная  к-та, г/л | ОМФ, мг/л | Фруктоза г/л | Глюкоза г/л | Глюкоза/ Фруктоза | Сахароза г/л | Сорбит г/л | Na, мг/л | К, мг/л |
| Апельсиновый | 10,0 | 200 | 6,3-17,0 | 0,8-3,0 | 10 | 20-50 | 20-50 | 1 | 10-50 | - | 30 | 1300-2500 |
| Грейпфрутовый | 9,5 | 200 | 8,0-20,0 | 0,2-12,0 | 10 | 20-50 | 20-50 | 0,9-1,02 | 5-40 | - | 30 | 900-2000 |
| Яблочный | 10,0 | - | 0,05-0,2 | >3,0 | 20 | 45-85 | 15-35 | 0,3-0,5 | 5-30 | 2,5-7,0 | 30 | 900-1500 |
| Виноградный\* | 13,5 | - | 0-0,5 | 2,5-7,0 | 20 | 60-110 | 60-110 | 1,0 | нет | - | 30 | 900-2000 |
| Ананасовый | 11,2 | 50 | 3,0-11,0 | 1,0-4,0 | 20 | 15-40 | 15-40 | 0,8-1,1 | 25-80 | - | 30 | 900-2000 |
| Абрикосовый (пюре) | 10,2 (11,2) | - | 1,5-16,0 | 5-20 | 20 | 10-45 | 15-50 | 1,0-2,5 | <55 | 1,5-10 | 35 | 2000-4000 |
| Томатный | 5,0 | - | 2,0-5,0 | 0,1-0,6 | 20 | 12-18 | 10-16 | 0,8-1,0 | <1 | - | 100 | 1500-3500 |
| Черная смородина (пюре) | 11,6 | 750 | 26,0-42,0 | 1-4 | 20 | 30-65 | 23-50 | 0,6-0,9 | 0-5 | - | 30 | 2300-4100 |
| Вишневый | 13,5 | - | 0,0-0,4 | 15,5-27,0 | 20 | 32-60 | 35-70 | 1,0-1,35 | нет | 10-35 | 30 | 1600-3500 |
| Персиковый | 10,0 | - | 1,5-5,0 | 2,0-6,0 | 20 | 10-32 | 7,5-25 | 0,8-1,0 | 12-60 | 1-5 | 35 | 1400-3300 |
| Клубничный | 7,0 | - | 5-11 | 0,6-5,0 | 20 | 18-40 | 15-35 | 0,75-1,0 | <10 | <0,25 | 40 | 1300-2800 |
| Грушевый | 11,9 | - | <4,0 | 0,8-5,0 | 20 | 50-90 | 10-35 | <0,4 | 0-15 | - | 30 | 1000-2000 |
| Лимонный | 8,0 | 150 | 45-63 | 1,0-7,5 | 20 | 3-12 | 3-11 | 0,9-1,3 | <7,0 | - | 30 | 1100-2000 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* винная кислота 2,0-7,0 г/л

Приложение 3

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N  36

**3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания**

(с изменениями на 1 июня 2011 года)

**3.1. Продукты питания для детей раннего возраста**

**3.1.1. Продукты на молочной основе**

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Для детей от 0 до 5 месяцев жизни** | | | | | |
| Белок | | г/л | 12-17 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | | % от общего количества белка, не менее | 50 | + |  |
| Таурин | | мг/л | 40-60 | + |  |
| Жир | | г/л | 30-40 | + |  |
| Линолевая кислота | | % от суммы жирных кислот | 14-20 | + |  |
| Линолевая кислота | | мг/л | 4000-8000 | - |  |
| Отношение  -токоферол/ПНЖК | | - | 1-2 | - |  |
| Углеводы | | г/л | 65-80 | + |  |
| Лактоза | | % от общего количества углеводов, не менее | 65 | + |  |
| Энергетическая ценность | | ккал/л | 640-700 | + |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | |  |  | |
|  | кальций | мг/л | 330-700 | + |  |
|  | фосфор | мг/л | 150-400 | + |  |
|  | отношение кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
|  | калий | мг/л | 400-800 | + |  |
|  | натрий | мг/л | 150-300 | + |  |
|  | отношение калий/натрий | - | 2,5-3 | - |  |
|  | магний | мг/л | 30-90 | + |  |
|  | медь | мкг/л | 300-600 | + |  |
|  | марганец | мкг/л | 10-300 | + |  |
|  | железо | мг/л | 3-9 | + |  |
|  | цинк | мг/л | 3-10 | + |  |
|  | хлориды | мг/л | 300-800 | - |  |
|  | йод | мкг/л | 50-150 | + |  |
|  | селен | мкг/л | 10-40 | + |  |
|  | зола | г/л | 2,5-4,0 | + |  |
| ***Витамины:*** | | | | | |
|  | ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-1000 | + |  |
|  | токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
|  | кальциферол (Д) | мкг/л | 7,5-12,5 | + |  |
|  | витамин К | мкг/л | 25-60 | + |  |
|  | тиамин (B) | мг/л | 0,4-2,1 | + |  |
|  | рибофлавин (В) | мг/л | 0,5-2,8 | + |  |
|  | пантотеновая кислота | мг/л | 2,7-14,0 | + |  |
|  | пиридоксин (В) | мг/л | 0,3-1,0 | + |  |
|  | ниацин (РР) | мг/л | 2,0-10,0 | + |  |
|  | фолиевая кислота (Вс) | мкг/л | 60-350 | + |  |
|  | цианкобаламин (В) | мкг/л | 1-3 | + |  |
|  | аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 | + |  |
|  | инозит | мг/л | 20-280 | + |  |
|  | холин | мг/л | 50-350 | + |  |
|  | биотин | мкг/л | 10-40 | + |  |
|  | L-карнитин | мг/л | 10-20 |  |  |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) | | мг/л, не более | 35 | + |  |
| Ацидофильные микроорганизмы | | КОЕ/см, не менее | 1·10 | + | в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии | | то же | 1·10 | + | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы | | то же | 1·10 | + | то же |
| Осмоляльность | | мОсм/л | 290-320 | + |  |
| Кислотность | | Тернера, не более | 90 | - | для жидких кисломолочных продуктов |
| **Для детей от 5 до 12 месяцев жизни** | | | | | |
| Белок | | г/л | 12-21 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | | % от общего количества белка, не менее | Не менее 35 | + |  |
| Жир | | г/л | 25-40 | + |  |
| Линолевая кислота | | % от суммы жирных кислот | 14-20 | + |  |
| Линолевая кислота | | мг/л | 4000-8000 | - |  |
| Углеводы | | г/л | 70-90 | + |  |
| Лактоза | | % от общего количества углеводов, не менее | 65 | + |  |
| Энергетическая ценность | | ккал/л | 640-750 | + |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | | | |
|  | кальций | мг/л | 400-900 | + |  |
|  | фосфор | мг/л | 200-600 | + |  |
|  | отношение кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
|  | калий | мг/л | 500-900 | + |  |
|  | натрий | то же | 150-300 | + |  |
|  | отношение калий/натрий | - | 2-3 | - |  |
|  | магний | мг/л | 50-100 | + |  |
|  | медь | мкг/л | 400-1000 | + |  |
|  | марганец | мкг/л | 10-300 | + |  |
|  | железо | мг/л | 7-14 | + |  |
|  | цинк | мг/л | 4-10 | + |  |
|  | хлориды | мг/л | 300-800 |  |  |
|  | йод | мкг/л | 50-350 | + |  |
|  | селен | мкг/л | 10-40 | + |  |
|  | зола | г/л | 2,5-6,0 | + |  |
| ***Витамины:*** | | | | | |
|  | ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-800 | + |  |
|  | токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
|  | кальциферол (Д) | мкг/л | 8-21 | + |  |
|  | витамин К | мкг/л | 25-170 | + |  |
|  | тиамин (B) | мг/л | 0,4-2,1 | + |  |
|  | рибофлавин (В) | мг/л | 0,5-2,8 | + |  |
|  | пантотеновая кислота | мг/л | 3,0-14,0 | + |  |
|  | пиридоксин (В) | мг/л | 0,4-1,2 | + |  |
|  | ниацин (РР) | мг/л | 3,0-10,0 | + |  |
|  | фолиевая кислота (Вс) | мкг/л | 60-350 | + |  |
|  | цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
|  | аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 | + |  |
|  | холин | мг/л | 50-350 | + |  |
|  | биотин | мкг/л | 10-40 | + |  |
|  | инозит | мг/л | 20-280 | + |  |
|  | L-карнитин | мг/л | 5-20 | - |  |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) | | мг/л, не более | 35 | + |  |
| Ацидофильные микроорганизмы | | КОЕ/см, не менее | 1·10 | + | в кисломолочных, (при изготовлении с их использова-  нием) |
| Бифидобактерии | | то же | 1·10 | + | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы | | то же | 1·10 | + | то же |
| Осмоляльность | | мОсм/л | 290-320 | + |  |
| Кислотность | | Тернера, не более | 90 | - | для жидких кисломолочных продуктов |
| **Для детей от 0 до 12 месяцев жизни** | | | | | |
| Белок | | г/л | 12-21 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | | % от общего количества белка, не менее | 50 | + |  |
| Таурин | | мг/л | 40-60 | + |  |
| Жир | | г/л | 30-40 | + |  |
| Линолевая кислота | | % от суммы жирных кислот | 14-20 | + |  |
| Линолевая кислота | | мг/л | 4000-8000 | - |  |
| Отношение  -токоферол/ПНЖК | | - | 1-2 | - |  |
| Углеводы | | г/л | 65-80 | + |  |
| Лактоза | | % от общего количества углеводов, не менее | 65 | + |  |
| Энергетическая ценность | | ккал/л | 640-720 | + |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | | | |
|  | кальций | мг/л | 400-900 | + |  |
|  | фосфор | мг/л | 200-600 | + |  |
|  | отношение кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
|  | калий | мг/л | 400-800 | + |  |
|  | натрий | мг/л | 150-300 | + |  |
|  | отношение калий/натрий | - | 2,5-3 | - |  |
|  | магний | мг/л | 40-100 | + |  |
|  | медь | мкг/л | 300-1000 | + |  |
|  | марганец | мкг/л | 10-300 | + |  |
|  | железо | мг/л | 6-10 | + |  |
|  | цинк | мг/л | 3-10 | + |  |
|  | хлориды | мг/л | 300-800 | - |  |
|  | йод | мкг/л | 50-350 | + |  |
|  | селен | мкг/л | 10-40 | + |  |
|  | зола | г/л | 2,5-6,0 | + |  |
| ***Витамины:*** | |  |  |  | |
|  | ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
|  | токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
|  | кальциферол (Д) | мкг/л | 8-21 | + |  |
|  | витамин К | мкг/л | 25-170 | + |  |
|  | тиамин (B) | мг/л | 0,4-2,1 | + |  |
|  | рибофлавин (В) | мг/л | 0,5-2,8 | + |  |
|  | пантотеновая кислота | мг/л | 2,7-14,0 | + |  |
|  | пиридоксин (В) | мг/л | 0,3-1,2 | + |  |
|  | ниацин (РР) | мг/л | 3,0-10,0 | + |  |
|  | фолиевая кислота (Вс) | мкг/л | 60-350 | + |  |
|  | цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
|  | аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 | + |  |
|  | инозит | мг/л | 20-280 | + |  |
|  | холин | мг/л | 50-350 | + |  |
|  | биотин | мкг/л | 10-40 | + |  |
|  | L-карнитин | мг/л | 5-20 | + |  |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) | | мг/л, не более | 35 | + |  |
| Ацидофильные микроорганизмы | | КОЕ/см, не менее | 1·10 | + | в кисломолочных, (при изготовлении с их использова-  нием) |
| Бифидобактерии | | то же | 1·10 | + | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы | | то же | 1·10 | + | то же |
| Осмоляльность | | мОсм/л | 290-320 | + |  |
| Кислотность | | Тернера, не более | 90 | - | для жидких кисломолочных продуктов |

Примечание:

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



Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;



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

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

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



при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами, их содержание не должно быть более 1% от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2% для w-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты;

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



Для сухих и жидких кисломолочных смесей.



(Раздел 1 "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)" в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года. - )

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) (название раздела в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - )

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| Перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Антибиотики\***: |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| пенициллины | 0,004 |  |
| стрептомицин | 0,2 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Микотоксины:** |  |  |
| Афлатоксин M | не допускается | <0,00002 |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (,,-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Радионуклиды**: |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |
| **Микробиологические показатели:** | | |
| Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные) | | |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более, для смесей, |
|  |  | восстанавливаемых при 37-50°С; не |
|  |  | нормируется для кисломолочных |
|  | 3·10 | КОЕ/г, не более, для смесей, |
|  |  | восстанавливаемых при 70-85°С; не |
|  |  | нормируется для кисломолочных |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Е. coli | 10 | то же |
| S.aureus | 10 | то же |
| В. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. | 100 | масса (г), в которой не |
| сальмонеллы и L. |  | допускаются |
| monocytogenes |  |  |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 10 | то же |
| Ацидофильные микроорганизмы | 1·10 | КОЕ/г, не менее, в кисломолочных |
|  |  | (при изготовлении с их |
|  |  | использованием) |
| Бифидобактерии | 1·10 | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы | 1·10 | КОЕ/г, не менее, в кисломолочных |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные | | |
| Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 10. | |
| Жидкие кисломолочные смеси | | |
| БГКП (колиформы) | 3 | объем (см), в котором не допускаются |
| E.coli | 10 | то же |
| S.aureus | 10 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Ацидофильные микроорганизмы | 1·10 | КОЕ/см, не менее (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии | 1·10 | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы | 1·10 | КОЕ/см, не менее, в кисломолочных |
| Плесени | 10 | КОЕ/см, не более |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и  изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| Дрожжи | 10 | то же |

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Приме-  чания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г/л | 18-22 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего | 20-50 | - |  |
|  | количества |  |  |  |
|  | белка |  |  |  |
| Казеин | то же | 50-80 | - |  |
| Жир | г/л | 25-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы | 14 | + |  |
|  | жирных |  |  |  |
|  | кислот, |  |  |  |
|  | не менее |  |  |  |
| то же | мг/л, не менее | 5·10-6·10 | - |  |
| Углеводы | г/л | 70-90 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-800 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг/л | 600-900 | + |  |
| фосфор | то же | 300-500 | + |  |
| калий | мг/л | 600-900 | + |  |
| натрий | то же | 250-350 | + |  |
| магний | мг/л | 50-100 | + |  |
| медь | мкг/л | 400-1000 | + |  |
| марганец | то же | 30-80 | + |  |
| железо | мг/л | 5-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| зола | г/л | 4-5 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 600-800 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| токоферол (Е) | мг/л | 5-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-12 | + |  |
| тиамин (B) | то же | 400-800 | + |  |
| рибофлавин (В) | то же | 600-1000 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 2500-3500 | + |  |
| пиридоксин (В) | то же | 500-700 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 4000-8000 | + |  |
| фолиевая кислота (В) | то же | 50-150 | + |  |
| цианкобаламин (В) | то же | 1,5-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 50-100 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 320-360 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) (название раздела в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - )

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |
| Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | | | Примечания |
| 1 | 2 | | | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  | | |  |
| Перекисное число | 4,0 | | | ммоль активного |
|  |  | | | кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды** | по п.3.1.1.1 | | |  |
| Диоксины | не допускаются | | |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | | |
| Меламин | | не допускается | | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| Смеси инстантного приготовления |  |  |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более, для смесей,  восстанавлива-  емых  при 37-50°С |
|  | 3·10 | КОЕ/г, не более, для смесей,  восстанавлива-  емых  при 70-85°С |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не |
|  |  | допускаются |
| Е.coli | 10 | то же |
| S.aureus | 10 | то же |
| В. 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 | 2,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| В. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 50 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

**3.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г | 2,8-3,2 | + |  |
| Жир | то же | 3,2-3,5 | + |  |
|  | г, не менее | 2,0 |  | для профилактического |
|  |  |  |  | питания |
| Энергетическая ценность | ккал | 55-65 | + |  |
| Зола | г | 0,6-0,8 | - |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| Кальций | мг | 115-140 | + |  |
| Фосфор | то же | 90-120 | + |  |
| Калий | то же | 140-180 | - |  |
| Натрий | мг, не более | 60 | - |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| Ретинол (А) | мкг-экв | 100-200 | - | Для витаминизированных продуктов |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| -каротин | то же | 0,05-0,1 |  | то же |
| Тиамин (В) | то же | 0,1-0,2 | - | то же |
| Рибофлавин (В) | 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) (название раздела в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - )

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| **Показатели окислительной** | по п.3.1.1.1 |  |
| **порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды** |  |  |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам | |
| Диоксины | не допускаются | |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными наполнителями)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г | 2,0-3,2 | + |  |
|  | г, не более | 4,0 | + | для профилактического питания |
| Жир | г | 2,5-7,0 | + |  |
|  | г, не менее | 1,5 | + | для профилактического питания |
| Углеводы | то же | 4-12 | - |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 40-125 | + |  |
| Зола | г | 0,5-0,8 | - |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг | 60-140 | + |  |
| фосфор | то же | 30-120 | - |  |
| калий | то же | 140-180 | - |  |
| натрий | мг, не более | 60 | - |  |
| Витамины:  тиамин (В) | то же | 0,05-0,1 | + | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (В) | то же | 0,1-0,2 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 2-8 | + | то же |
| Кислотность | °Т, не более | 100 | - |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| **Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины,** | по п.3.1.1.1 |  |
| **пестициды и радионуклиды** |  |  |
| **Микробиологические** **показатели:** |  |  |
| БГКП (колиформы) | 3,0 | объем (см), в котором не |
|  |  | допускаются |
| E.coli | 10,0 | то же, для продуктов со сроками |
|  |  | годности более 72 ч |
| S.aureus | 10,0 | объем (см), в котором не |
|  |  | допускаются |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Дрожжи | 10 | КОЕ/см, не более, для продуктов |
|  |  | со сроками годности более 72 ч |
|  | 10 | для кефира |
| Плесени | 10 | КОЕ/см, не более, для продуктов |
|  |  | со сроками годности более 72 ч |
| Молочнокислые микроорганизмы | 1·10 | КОЕ/см, не менее |
| Бифидобактерии | 1·10 | КОЕ/см, не менее; при |
|  |  | изготовлении с их использованием |
| Ацидофильные микроорганизмы | 1·10 | то же |
| Микроскопический препарат | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.1.1.5. Творог и изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Допустимые уровни | | Примечания |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г | 7-17 | + |  |
| Жир | то же | 3,5-15 | + |  |
| Углеводы | г, не более | 12 | - |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 105-250 | + |  |
| Зола | г | 3-4 | - |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| Кальций | мг | 150-200 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Натрий | мг, не более | 50 | + |  |
| Кислотность | ° Т, не более | 150 | + |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |
| Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечания |
| 1 | | 2 | | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** | |  | |  |
| перекисное число | | 4,0 | | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| **Токсичные элементы:** | |  | |  |
| Свинец | | 0,06 | |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | | | |
| Мышьяк | | 0,15 | |  |
| Кадмий | | 0,06 | |  |
| Ртуть | | 0,015 | |  |
| **Антибиотики, микотоксины и радионуклиды** | | по п.3.1.1.1 | |  |
| **Пестициды\*\*:** | |  | |  |
| Гексахлорциклогексан | | 0,55 | |  |
| (,,-изомеры) | |  | |  |
| ДДТ и его метаболиты | | 0,33 | |  |
| **Микробиологические показатели:** | |  | |  |
| БГКП (колиформы) | | 0,3 | | масса (г), в которой не допускается |
| E.coli | | 1,0 | | То же, для продуктов |
|  | |  | | годности более 72 ч. |
| S.aureus | | 1,0 | | Масса (г), в которой не допускается |
| 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 |
| Строка исключена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года. - | | | | |
| Микроскопический препарат | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры | | | |
| Диоксины | не допускаются | | |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | | |

**3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимыe уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г | 2,8-3,2 | + |  |
| Жир | то же | 3,2-3,5 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 56-65 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| Кальций | мг | 115-140 | - |  |
| Фосфор | то же | 90-120 | - |  |
| Калий | то же | 140-180 | - |  |
| Натрий | мг, не более | 60 | - |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды** | по п.3.1.1.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| - для молока инстантного приготовления |  |  |
| - для молока, требующего кипячения после восстановления: | по п.3.1.1.2 |  |
| КМАФАнМ | 2,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не |
| S.aureus |  | допускаются |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. | 1,0 | то же |
| monocytogenes | 25 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 2,0-5,0 | + |  |
| Жир | то же | 1,0-4,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 7,0-12,0 | + |  |
| Энергетическая | ккал | 45-105 |  |  |
| ценность |  |  |  |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг | 105-240 | + |  |
| фосфор | то же | 65-180 | + |  |
| калий | то же | 105-180 | - |  |
| железо | то же | 1-2 | - | для обогащенных продуктов |
| (строка дополнена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - ) | | | | |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв | 80-120 | + | для витаминизиро-  ванных продуктов |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями  2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| токоферол (Е) | мг | 0,7-1,2 | + | то же |
| аскорбиновая | то же | 5-15 | + | то же |
| кислота(С) |  |  |  |  |
| тиамин (B) | то же | 0,2-0,5 | + | то же |
| рибофлавин (B) | то же | 0,2-0.5 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной**  **порчи, токсичные элементы,**  **антибиотики, микотоксины,**  **пестициды и радионуклиды** | по п.З.1.1.1 | для сухих напитков - в пересчете на  восстановленный продукт |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| - Жидкие напитки |  |  |
| КМАФАнМ | 1,5·10 | КОЕ/см, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | объем (см), в котором не |
|  |  | допускаются |
| Е.coli | 1,0 | то же, для продуктов со сроками |
|  |  | годности более 72 ч |
| S.aureus | 1,0 | объем (см), в котором не |
|  |  | допускаются |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. | 50 | то же |
| monocytogenes |  |  |
| Дрожжи | 50 | КОЕ/ см, не более; для продуктов |
|  |  | со сроками годности более 72 ч |
| Плесени | 50 | то же |
| Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления (название продукта в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| КМАФАнМ | 2,5·10 | 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 | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| - сухие напитки  инстантного  приготовления | по п.3.1.1.2 | Смеси инстантного  приготовления |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе**

**3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | 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 | - |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| натрий | мг, не более | 25 | - |  |
| железо | мг | 1-8 | - |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин B | не допускается | <0,00015 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для пшеничной, |
|  |  | ячменной муки |
| зеараленон | не допускается | <0,005 для кукурузной, |
|  |  | ячменной, пшеничной муки |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| фумонизины В и В | 0,2 | для кукурузной муки |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года  Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| **Пестициды:** |  |  |
| гексахлорциклогексан  (,,-изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| гексахлорбензол | 0,01 |  |
| ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
| **Бенз(а)пирен** | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| **Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (показатель "Радионуклиды" в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| **Вредные примеси:** |  |  |
| Зараженность и загрязненность | не допускается |  |
| вредителями хлебных запасов |  |  |
| (насекомые, клещи) |  |  |
| Металлические примеси | 3·10 | %; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| Плесени | 200 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 100 | то же |

**3.1.2.2. 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 | + |  |
| Жир | г, не более | 12,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 70-85 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Энергетическая ценность | ккал | 315-480 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Зола | г | 0,5-3,5 | - |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| натрий | мг, не более | 30 | + |  |
| кальций | мг | 300-600 | + | для обогащенных |
|  |  |  |  | продуктов |
| железо | то же | 5-12 | + | то же |
| йод | мкг | 40-80 | + | для обогащенных продуктов |
| (строка дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | | |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| тиамин (B) | мг | 0,2-0,6 | + | для витаминизи- рованных продуктов |
| рибофлавин (В) | то же | 0,3-0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 3-8 | + | то же |
| аскорбиновая кислота | то же | 30-100 | + | то же |
| (С) |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-500 | + | то же |
| токоферол (Е) | мг | 5-10 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели: | Допустимые  уровни, мг/кг, не  более: | Примечание |
| **Токсичные элементы:** | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| **Антибиотики\*: (в готовом к употреблению продукте)** | | |
| левомицетин | 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 |
| **Микотоксины:** | | |
| афлатоксин В | не допускается | <0,00015 |
| афлатоксин М | 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 |
| **Пестициды\*\*:** | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Бенз(а)пирен** | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| **Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):** | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси: | по п.3.1.2.1 |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |

(Раздел 2 "Показатели безопасности" в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - )

**3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Влага | г, не более | 8 | + |  |
| Белок | г | 12-20 | + |  |
| Жир | то же | 10-18 | + |  |
| Углеводы | то же | 60-70 | + |  |
| Энергетическая | ккал | 380-520 | + |  |
| ценность |  |  |  |  |
| Зола | г | 2,5-3,5 | - |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| натрий | мг, не более | 500 | + |  |
| кальций | мг | 400-600 | + | для обогащенных продуктов |
| железо | то же | 6-10 | + | то же |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| тиамин (B) | мг | 0,2-0,6 | + | для витаминизиро-  ванных |
|  |  |  |  | продуктов |
| рибофлавин (В) | то же | 0,4-0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 4-8 | + | то же |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-500 | + | то же |
| токоферол (Е) | мг | 5-10 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 30-100 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели: | Допустимые  уровни, мг/кг, не  более: | Примечание |
| **Токсичные элементы:** | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| **Антибиотики\*:** | | |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| пенициллины | 0,004 |  |
| стрептомицин | 0,2 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Микотоксины:** | | |
| афлатоксин В | не допускается | <0,00015 |
| афлатоксин m | 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 |
| **Пестициды\*\*:** | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Бенз(а)пирен** | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| **Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):** | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси: | по п.3.1.2.1 |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года  Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

(Раздел 2 "Показатели безопасности" в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - )

**3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимыe уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г | 12-20 | + |  |
|  | г, не менее | 7 | + | в кашах, требующих |
|  |  |  |  | восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком |
| Жир | г | 10-18 | + |  |
|  | г, не менее | 5,0 |  | в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
|  | то же | 0,5 |  | в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
| Углеводы | то же | 60-70 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 380-520 | + |  |
| **Минеральные**  **вещества:** | по п.3.1.2.3 | | | |
| **Витамины:** | то же | | | |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| **Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен** | по п.З.1.2.3. |  |
| Радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по п.3.1.2.1. |  |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| В. cereus | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и | 50 | то же |
| L. monocytogenes |  |  |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.1.2.5. 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 | + |  |
| Углеводы | то же | 65-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-440 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| Натрий | мг | 300-500 | + |  |
| Кальций | то же | 300-600 | + | для обогащенных продуктов |
| Железо | то же | 10-18 | + | то же |
| Витамины: |  |  |  |  |
| Тиамин (B) | мг | 0,3-0,6 | + | для витаминизированных |
|  |  |  |  | продуктов |
| Рибофлавин (В) | то же | 0,3-0,8 | + | то же |
| Ниацин (РР) | то же | 4-9 | + | то же |
| Аскорбиновая | то же | 20-50 | + | то же |
| кислота (С) |  |  |  |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| **Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен** | по п.3.1.2.3 |  |
| **Радионуклиды** | по п.3.1.2.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по п.3.1.2.1 |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.1.3. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)**

(название в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года -

)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Массовая доля растворимых сухих веществ | % | 4-16 | - | для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей, овощей, овощей с добавлением фруктов |
|  | % | 4-10 | - | для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов |
|  | % | 4-11 | - | для соковой продукции из моркови и тыквы |
| (строка "Массовая доля растворимых сухих веществ" дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | | |
| Массовая доля сухих веществ | % | 4-25 | - | для пюре |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Массовая доля титруемых кислот | %, не более | 1,2 | - | для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) |
|  | то же | 0,8 | - | для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту) |
| (строка "Массовая доля титруемых кислот" дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | | |
| Общая кислотность | %, не более | 0,8 | - |  |
| Углеводы | г | 3-25 | + | для соков добавленный сахар не допускается |
| в т.ч. добавленного сахара | г, не более | 10 | - | для нектаров и сокосодержащих напитков |
|  | г, не более | 12 | - | для морсов |
| (строка "Углеводы" в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Строка исключена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года. - . | | | | |
| Поваренная соль | %, не более | 0,4 |  | за исключением томатного сока |
|  | %, не более | 0,6 | - | для томатного сока |
| (строка "Поваренная соль" дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | | |
| Белки | г, не менее | 0,5 | - | для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре |
| Массовая доля этилового спирта | %, не более | 0,2 | - | для фруктовых соков и пюре |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| калий | мг | 70-300 | + |  |
| натрий | мг, не более | 200 | - |  |
| железо | мг, не более | 3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг, не более | 75,0 | + | для обогащенных продуктов |
|  | мг, не менее | 25,0 |  | в конце срока годности |
| (строка "аскорбиновая кислота (С)" в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| -каротин | то же | 1-4 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,3 |  |
| Мышьяк | 0,1 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| Кадмий | 0,02 |  |
| Ртуть | 0,01 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| Патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| Дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку |
| Зеараленон | не допускается | <0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку |
| Афлатоксин M | не допускается | <0,00002 для фруктово-молочных пюре |
| Афлатоксин B | не допускается | <0,00015 для фруктово-зерновых пюре |
| охратоксин А | не допускается | <0,0005 содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,01 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| **Нитраты:** | 50 | на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику) |
|  | 200 | на овощной и фруктово-овощной |
|  |  | основе, а также для содержащих бананы |
| (строка "Нитраты" дополнена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20,0 | для соковой продукции |
| (строка дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | |
| 5-Оксиметилфурфурол | по п.2.2 | для фруктовых соков и нектаров |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| стронций-90 | 25 | то же |
| **Микробиологические показатели** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 | |

**3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе**

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | 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.3.1.4.3 |  |  |
| 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 |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| **Антибиотики\*:** |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| бацитрацин | 0,02 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Нитриты:** | не допускается | <0,5 |
| **Нитрозамины:** |  |  |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | <0,001 |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Микробиологические показатели** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г, не менее | 12 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| 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 |
| **Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:** | по п.3.1.4.1 |  |
| **Радионуклиды:** | по п.3.1.4.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Сульфитредуцирующие | 0,1 | то же |
| клостридии |  |  |
| В. cereus | 1,0 | то же |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.1.4.3. Мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы)**

(название в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года -

)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля сухих веществ | г | 5-26 | - |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Белок | г | 1,5-8,0 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Жир | то же | 1-6 | + |  |
| Углеводы | то же | 5-15 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 40-140 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| Железо | мг | 0,5-3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| -каротин | мг | 1-3 | - | для витаминизированных продуктов |
| Тиамин (B) | мг | 0,1-0,2 | - | то же |
| Рибофлавин (В) | 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 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| **Антибиотики\*:** |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| бацитрацин | 0,02 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Микотоксины:** |  |  |
| Патулин | не допускается | <0,02, для содержащих томаты |
| Афлатоксин B | не допускается | <0,00015, для содержащих крупу |
| Дезоксиниваленол | не допускается | <0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку |
| Зеараленон | не допускается | <0,005, для содержащих |
|  |  | пшеничную, ячменную, кукурузную муку |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05, для содержащих крупу |
| охратоксин А | не допускается | <0,0005 для всех видов |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Нитраты** | 150 | для консервов, содержащих овощи |
| **Нитриты** | не допускается | <0,5 |
| **Нитрозамины:** |  |  |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | <0,001 |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| **Микробиологические показатели** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе**

**3.1.5.1. Рыбные консервы**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля сухих веществ | г | 15-25 | - |  |
| Белок | г | 8-15 | + |  |
| Жир | то же | 5-11 | + |  |
| Энергетическая ценность | Ккал | 100-155 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| железо | то же | 0,4-3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| тиамин (B) | мг | 0,1-0,2 | + | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (В) | 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 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,5 |  |
| Мышьяк | 0,5 |  |
| Кадмий | 0,1 |  |
| Ртуть | 0,15 |  |
| Олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Полихлорированные бифенилы** | 0,5 |  |
| **Гистамин** | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| (строка дополнена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - ) | | |
| **Нитрозамины** | не допускаются | <0,001 |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| стронций-90 | 60 | то же |
| **Микробиологические показатели** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля сухих веществ | г, не менее | 17 | - |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Белок | г | 1,5-6 | + |  |
| Жир | то же | 1-6 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 35-120 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| Железо | то же | по п. 3.1.5.1 | - |  |
| **Витамины:** |  | По п.3.1.5.1 |  |  |
| Крахмал | г, не более | 3 | - | вносимый как загуститель |
| Рисовая и | г, не более | 5 | - | то же |
| пшеничная мука |  |  |  |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,4 |  |
| Мышьяк | 0,2 |  |
| Кадмий | 0,04 |  |
| Ртуть | 0,05 |  |
| Олово | 100 | для консервов в сборной |
|  |  | жестяной таре |
| **Микотоксины** | По п.3.1.4.3 |  |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Полихлорированные бифенилы** | 0,2 |  |
| **Гистамин** | 40 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| (строка дополнена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - ) | | |
| **Нитраты** | 150 | для консервов, содержащих овощи |
| **Нитрозамины** | не допускаются | <0,001 |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| стронций-90 | 60 | то же |
| **Микробиологические показатели** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| **Антибиотики\*** (для рыбы прудовой и садкового содержания): | | |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| (позиция дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |

**3.1.6. Детские травяные инстантные чаи**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом  употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| B.cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

\*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12, 3.13).

**3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников**

**3.2.1. Продукты на мясной основе**

**3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| Белок | г, не менее | 12 |  |
| Жир | г, не более | 18 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,2 |  |
| Крахмал  или | г, не более | 3,0 |  |
| рисовая и (или) пшеничная мука | г, не более | 5,0 |  |

(Раздел 1 "Пищевая ценность (в 100 г продукта)" в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года. - )

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| **Антибиотики\*:** |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| бацитрацин | 0,02 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Нитриты** | не допускается | <0,5 |
| **Нитрозамины:** |  |  |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | 0,001 |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Микробиологические показатели** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящем санитарным правилам | |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.2.1.2. Колбасные изделия**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г, не менее | 12 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Жир | г, не более | 22 | + |  |
| Энергетическая | ккал | 230-250 | + |  |
| ценность |  |  |  |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,8 | + |  |
| Крахмал | г, не более | 5 | - |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,3 |  |
| Мышьяк | 0,1 |  |
| Кадмий | 0,03 |  |
| Ртуть | 0,02 |  |
| **Антибиотики\*** | по п.3.2.1.1 |  |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Нитриты** | 30 |  |
| **Нитрозамины:** |  |  |
| Сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| **Радионуклиды** | по п.3.2.1.1 |  |
| **Микробиологические показатели**: |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | 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 | 0,1 | то же |
| клостридии |  |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы\* | 25 | то же |
|  |  | \*для сосисок и сарделек |
|  |  | дополнительно L.monocytogenes |
| Дрожжи | 100 | КОЕ/г, не более, для продуктов со |
|  |  | сроками годности более 5 суток |
| Плесени | 100 | то же |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г, не менее | 10 | + |  |
| Жир | г , не более | 20 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | | | |
| Энергетическая ценность | ккал | 165-220 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,9 | + |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| **Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины** | по п.3.2.1.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10 | КОЕ/г, не более, рубленные сырые |
|  | 1·10 | КОЕ/г, не более, натуральные |
|  |  | сырые |
| БГКП (колиформы) | 0,001 | масса (г), в которой не |
|  |  | допускаются |
| S.aureus | 0,1 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и | 25 | то же |
| L.monocytogenes |  |  |
| Плесени | 250 | КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия**

(наименование в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года

Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, -

 )

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | 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, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| **Токсичные элементы, антибиотики**, **пестициды, нитрозамины, нитриты, радионуклиды** | по п.3.2.1.1 |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не |
|  |  | допускаются |
| Е. coli | 1,0 | то же, для продуктов со сроками |
|  |  | годности более 72 ч |
| S.aureus | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. | 25 | то же |
| monocytogenes |  |  |
| Дрожжи | 100 | КОЕ/г, не более; для продуктов со |
|  |  | сроками годности более 72 ч |
| Плесени | 100 | то же |
| Диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.2.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия**

(название в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года

Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, -

)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Макаронные изделия | | | | |
| Белки | г | 10-13 | + |  |
| Жиры | то же | 1-3 | + |  |
| Углеводы | то же | 60-70 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 300-360 | + |  |
| Железо | мг | 1,0-2,0 | + | для обогащенных продуктов |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| Тиамин (B) | мг | 0,15-0,25 | + | для витаминизированных продуктов |
| Рибофлавин (B) | то же | 0,1-0,15 | + | то же |
| Ниацин (РР) | то же | 1,0-3,0 | + | то же |
| Хлебобулочные изделия | | | | |
| Белки | г | 8,0-13,0 | + |  |
| Жиры | то же | 1,0-8,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 45-55 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 210-340 | + |  |
| Железо | мг | 1,8-3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| Тиамин(B) | мг | 0,15-0,40 | + | для витаминизированных продуктов |
| Рибофлавин (В) | то же | 0,1-0,5 | + | то же |
| Ниацин (РР) | то же | 1,5-3,0 | + | то же |
| Мучные кондитерские изделия | | | | |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | | |
| Жиры | г, не более | 25 | + |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | | |
| Транс-изомеры | % от общего жира, не более | 7 |  |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | | |
| Добавленный сахар | г, не более | 25  38 | +  + | для печенья для изделий из бисквитного полуфабриката |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | | |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,5 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,35 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |
| мышьяк | 0,2 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,15 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |
| кадмий | 0,1 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,07 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |
| ртуть | 0,03 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,015 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |
| **Микотоксины:** |  |  |
| Афлатоксин B | не допускается | <0,00015 |
| Дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 из пшеницы, ячменя |
| Зеараленон | не допускается | <0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| охратоксин А | не допускается | <0,0005 для всех видов |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года; в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,01 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Бенз(а)пирен** | не допускается | <0,0002 |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Вредные примеси:** |  |  |
| зараженность и  загрязненность вредителями  хлебных запасов (насекомые,  клещи) | не допускается |  |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
|  | по п.1.4.5 | мукомольно-крупяные |
|  | по п.1.4.7 | хлебобулочные |
|  | по п.1.5.5 | мучные кондитерские |
| (строка в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12, 3.13).

**3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла**

(пункт 3.2.3 дополнительно включен с 1 сентября 2008 года

Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

**3.2.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта).

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

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| **Токсичные элементы:** | | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| **Фикотоксины:** | | |
| паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | не допускается | моллюски |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается | моллюски |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается | внутренние органы крабов |
| диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота) | не допускается | моллюски |
| **Пестициды\*\*:** | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Нитрозамины:** | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускаются |  |
| гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| **Полихлорированные бифинилы** | 0,5 |  |
| Диоксины | не допускаются | полуфабрикаты из рыбы |
| **Радионуклиды:** | | |
| цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| стронций-90 | 60 | то же |
| **Микробиологические показатели:** | | |
| **КМАФАнМ** | 5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,01 | масса продукта (г), в которой не допускается |
| S.aureus | 0,01 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 25 | то же |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,01 | масса продукта (г), в которой не допускается (для продукции, упакованной под вакуумом) |
| V.parahaemolyticus | 100 | КОЕ/г, не более (для морской рыбы) |
| **Антибиотики\*:** для рыбы прудовой и садкового содержания | | |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| (позиция дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |

**3.2.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

    2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| **Токсичные элементы:** | | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| **Фикотоксины:** | | |
| паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | контроль по сырью | моллюски |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | контроль по сырью | моллюски |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | контроль по сырью | внутренние органы крабов |
| диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота) | контроль по сырью | моллюски |
| **Микотоксины:** | контроль по сырью | |
| афлатоксин В | не допускается | для крупы, муки |
| афлатоксин M | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| дезоксиниваленон | не допускается | для крупы, муки |
| зеараленон | не допускается | для крупы, муки |
| Т-2 токсин | не допускается | для крупы, муки |
| охратоксин А | не допускается | <0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки |
| **Антибиотики\*:** |  | |
| Левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012 (для продуктов с молочным компонентом)    Вводится в действие с 01.01.2012 (для продуктов с молочным компонентом) |
| тетрациклиновая группа | 0,01 | (для рыбы прудовой и садкового содержания; для продуктов с молочным, яичным компонентом) |
| пенициллины | 0,004 | (для продуктов с молочным компонентом) |
| стрептомицин | 0,2 | (для продуктов с молочным компонентом) |
| бацитрацин | 0,02 | (для продуктов с яичным компонентом) |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** | | |
| гексахлорциклогексан , , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| гексахлорбензол | 0,01 | контроль по сырью для крупы, муки |
| ртутьорганические пестициды | не допускается | контроль по сырью для крупы, муки |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускается | контроль по сырью для крупы, муки |
| Бенз(а)пирен | не допускается |  |
| Гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| Нитраты | 150 | для продуктов, содержащих овощи |
| **N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА** | не допускаются |  |
| Полихлорированные бифенилы | 0,5 |  |
| **Радионуклиды:** | | |
| цезий-137 | 100 |  |
| стронций-90 | 60 |  |
| **Диоксины** | не допускаются | кулинарные изделия из рыбы |
| **Микробиологические показатели:** | по п.п. 1.3.3.9, 1.3.3.10, 1.3.3.11 |  |

Примечание:

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

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

**3.2.4. Молоко и молочные продукты**

(пункт 3.2.4 дополнительно включен с 1 сентября 2008 года

Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

**3.2.4.1. Молоко; сливки; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурты; напитки на молочной основе**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| Белок |  |  |  |
|  | г | 2,0-5,0 | - молоко, кисломолочные продукты |
|  | г, не менее | 2,7 | - сливки |
| Жир |  |  |  |
|  | г | 1,5-4,0 | - молоко, кисломолочные продукты |
|  | то же | 10-20 | - сливки |
| Углеводы, | г | 16,0 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 10 |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы:** | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Антибиотики\*:** | | |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| Пенициллины | 0,004 |  |
| Стрептомицин | 0,2 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Микотоксины;** | | |
| афлатоксин M | не допускается | <0,00002 |
| **Пестициды\*\*:** | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Диоксины** | не допускаются |  |
| **Радионуклиды:** | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-ФАНМ, КОЕ/см (г), не более | Масса продукта, (г, см), в которой не допускаются | | Примечание |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Молоко пастеризованное | | | | |
| в потребительской таре | 1·10 | 0,01 | 25 | S. aureus в 1 см не допускается;    L.monocytogenes в 25 см не допускаются |
| Сливки пастеризованные: | | | | |
| в потребительской таре | 1·10 | 0,01 | 25 | S. aureus в 1 см не допускается;    L.monocytogenes в 25 см не допускаются |
| Молоко топленое | 2,5·10 | 1,0 | 25 |  |
| Молоко и сливки стерилизованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с приложением 8 СанПиН 2.3.2.1078-01 | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Количество молочно-  кислых микроорга- | Масса продукта, (г, см), в которой не допускаются | | | Дрожжи и плесень, КОЕ/см | Примечание |
|  | низмов, КОЕ/см (г) | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Пато-  ген-  ные, в том числе саль-  мо-  неллы | (г), не более |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час | - | 0,01 | 1,0 | 25 | - |  |
| Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час | не менее  1·10\*\* | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи - 50\*    плесени - 50 | \* кроме напитков, изготавливае-  мых с использова-  нием заквасок, содержащих дрожжи    \*\* для термически обработанных продуктов не нормируется |
| Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактери-  ями со сроками годности более 72 час | не менее  1·10;  бифидобак-  терии - не менее 1·10 | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи - 50\*    плесени - 50 | \* кроме напитков, изготавли- ваемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи |
| Ряженка | - | 1,0 | 1,0 | 25 | - |  |
| Сметана и  продукты на ее  основе | - | 0,001\* | 1,0 | 25 | дрожжи - 50\*\*    плесени - 50\*\* | \* для термически обработанных продуктов - 0,01;  \*\* для продуктов со сроком годности более 72 час |

**3.2.4.2. Творог, творожные изделия (в том числе с фруктовыми**

**или овощными наполнителями)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта) | | | |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 7-17 |  |
| Жир | то же | 3,5-15 |  |
| Углеводы, | г, не более | 12 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 10 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 105-250 |  |
| Кислотность | Т, не более | 150 |  |

     2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| **Токсичные элементы:** | | |
| свинец | 0,06 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| **Антибиотики, микотоксины и радионуклиды, диоксины** | по п.3.2.4.1 |  |
| **Пестициды\*\*:** | | |
| гексахлорциклогексан ( - изомеры) | 0,55 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,33 | то же |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи и плесени, | Примечание |
|  | БГКП  (коли-  формы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы | КОЕ/г, не более |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час | 0,001 | 0,1 | 25 | - |  |
| Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 час | 0,01 | 0,1 | 25 | дрожжи - 100,  плесени - 50 |  |
| Творожные изделия термически обработанные | 0,01 | 1,0 | 25 | дрожжи и плесени - 50 |  |

**3.2.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые)**

     1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля влаги | %, не более | 60 |  |
| Массовая доля жира в сухом веществе | то же | 50 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 2 |  |

     2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин M | не допускается | <0,0005 |
| **Антибиотики\*:** |  | |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| Пенициллины | 0,004 |  |
| Стрептомицин | 0,2 |  |
| (позиция в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  | |
| гексахлорциклогексан (-изомеры) | 0,6 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,2 | то же |
| **Диоксины** | не допускаются |  |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА, ФАнМ, КОЕ/г, | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | Примечание |
|  | не более | БГКП (колиформы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие) | - | 0,001 | 25 | S.aureus не более 500 КОЕ/г    L.monocytogenes в 25 г не допускаются |
| Сыры плавленые | | | | |
| - без наполнителей | 5·10 | 0,1 | 25 | плесени не более 50 КОЕ/г,  дрожжи не более 50 КОЕ/г |
| - с наполнителями | 1·10 | 0,1 | 25 | плесени не более 100 КОЕ/г,  дрожжи не более 100 КОЕ/г |

Примечание:

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

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

**3.2.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки,**

**морсы, пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре; комбинированные продукты)**

(пункт 3.2.5 дополнительно включен с 1 сентября 2008 года

Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года)

     1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Массовая доля сухих веществ** | г | 5-20 | без учета внесенных хлоридов и сахара для овощных соков |
|  | г, не менее | 4 | для томатного сока |
| **Общая кислотность** | %, не более | 1,3 |  |
| **Углеводы** | г | 4-25 |  |
| в т.ч. добавленные сахара | г, не более | 10 | для нектаров и напитков |
|  | г, не более | 12 | для морсов |
| **Массовая доля этилового спирта** | %, не более | 0,2 | для фруктовых соков |
| **Поваренная соль** | г, не более | 0,6 | для овощных соков |
| **Витамины:** |  |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг, не более | 75,0 |  |
|  | мг, не менее | 25 | в конце срока годности |

     2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| **Токсичные элементы:** | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| **Микотоксины:** | | |
| патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| **Пестициды\*\*:** | | |
| гексахлорциклогексан ( - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| **Нитраты** | 50 | на фруктовой основе |
|  | 200 | на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы |
| **5-Оксиметилфурфурол** | 20 | для фруктовых соков и нектаров |
|  | 10 | для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров |
| **Радионуклиды:** | | |
| цезий-137 | 60 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |
| **Микробиологические показатели** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов (приложение 8 СанПиН 2.3.2.1078-01) | |

Примечание:

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

**3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей**

**3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты**

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | | Единицы измерения | | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | |  | | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| Низколактозные и безлактозные  продукты для детей 1 года жизни | | | | | | |
| Белок | | г/л | | 14-20 | + |  |
| Таурин | | мг/л | | 40-55 | + |  |
| L-карнитин | | то же | | 10-15 |  |  |
| Жир | | г/л | | 30-38 | + |  |
| Линолевая кислота | | % от суммы жирных кислот, | | 14 | + |  |
|  | | не менее | |  |  |  |
| то же | | мг/л, | | 4000 | + |  |
|  | | не менее | |  |  |  |
| 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 | + |  |
| **Минеральные вещества:** | |  | |  |  |  |
| кальций | | мг/л | | 300-700 | + |  |
| фосфор | | то же | | 300-500 | + |  |
| калий | | то же | | 500-800 | + |  |
| натрий | | то же | | 150-300 | + |  |
| магний | | то же | | 40-60 | + |  |
| медь | | то же | | 0,3-1,0 | + |  |
| марганец | | то же | | 20-100 | + |  |
| железо | | мг/л | | 3-14 | + |  |
| цинк | | то же | | 4-10 | + |  |
| хлориды | | то же | | 400-800 | + |  |
| йод | | мкг/л | | 50-100 | + |  |
| зола | | г/л | | 3-5 | + |  |
| **Витамины:** | |  | |  |  |  |
| ретинол (А) | | мкг-экв/л | | 500-800 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | |
| токоферол (Е) | мг/л | | | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | | | 8-12 | + |  |
| витамин К | то же | | | 25-50 | - |  |
| тиамин (B) | то же | | | 350-700 | + |  |
| рибофлавин (В) | то же | | | 500-1000 | + |  |
| пиридоксин (В) | то же | | | 300-700 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | | | 2500-3500 | + |  |
| фолиевая кислота (В ) | то же | | | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | | | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | | | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | | | 40-100 | + |  |
| биотин | мкг/л | | | 10-20 | - |  |
| карнитин | мг/л | | | 10-20 | - |  |
| инозит | мг/л | | | 20-30 | - |  |
| холин | то же | | | 50-100 | - |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | | | 300 | + |  |
| Низколактозное мoлоко | | | | | | |
| Белок | г/л | | | 40-47 | + |  |
| Казеин/ сывороточные белки | - | | | 80:20 | - |  |
| Жир | г/л | | | 20-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | | | 15 | + |  |
| то же | мг/л | | | 5000-6000 | - |  |
| Углеводы | г/л | | | 60-65 | + |  |
| Глюкоза | то же | | | 25-28 | + |  |
| Галактоза | то же | | | 6-7 |  |  |
| Лактоза | г/л, не более | | | 16 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | | | 600-680 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин M | не допускается | <0,00002 |
| **Антибиотики\*:** |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| Пенициллины | 0,004 |  |
| Стрептомицин | 0,2 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | то же |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| **Микробиологические показатели:** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не |
|  |  | допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| В.cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и | 100 | масса (г), в которой не |
| L. monocytogenes |  | допускаются |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.3.2. Продукты 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 | 15-20 | + |  |
| Метионин | то же | 0,25-0,35 | + |  |
| Жир | г/л | 30-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 | + |  |
| то же | мг/л, не менее | 4000 |  |  |
| Углеводы (декстрин- мальтоза) | г/л | 65-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 650-720 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг/л | 450-750 | + |  |
| фосфор | то же | 250-500 | + |  |
| калий | мг/л | 500-800 | + |  |
| натрий | то же | 200-320 | + |  |
| магний | то же | 40-80 | + |  |
| медь | то же | 0,4-1,0 | + |  |
| железо | мг/л | 6-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| зола | г/л | 3-5 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| токоферол (Е) | мг/л | 5-15 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| витамин К | то же | 25-100 | - |  |
| тиамин (B) | то же | 300-600 | + |  |
| рибофлавин (В) | то же | 600-1000 | + |  |
| пиридоксин (В) | то же | 300-700 | + |  |
| фолиевая кислота (В ) | мкг/л | 60-150 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| цианкобаламин (B) | мкг/л | 1,5-3 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 4-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 60-150 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| таурин | мг/л | 45-55 | + |  |
| L-карнитин | то же | 10-20 | *+* |  |
| Осмоляльность | МО см/кг, не более | 300 | *+* |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые | Примечания |
|  | уровни, мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин B | не допускается | <0,00015 |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| Цезий-137 | 40 | Бк/л |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| Стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Микробиологические показатели:** |  | на сухой продукт |
|  |  |  |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| В.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 |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты**

(название в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года

 Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, -

)

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г | 40-90 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Строка исключена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года. - . | | | | |
| Строка исключена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года. - . | | | | |
| Строка исключена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года. - . | | | | |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг | 1130 | + |  |
| калий | то же | 1450 | + |  |
| натрий | то же | 900 | + |  |
| магний | то же | 210 | + |  |
| железо | то же | 11 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| зола | г | 4-5 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| Ретинол (А) | мг-экв | 0,18 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Токоферол (Е) | мг | 3,3 | + |  |
| Кальциферол (Д) | мг | 12 | + |  |
| Тиамин (B) | то же | 1,6 | + |  |
| Рибофлавин (В) | то же | 3,6 | + |  |
| Пиридоксин (В) | то же | 1,6 | + |  |
| Ниацин (РР) | то же | 14 | + |  |
| Аскорбиновая кислота (С) | то же | 66 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| Перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| Мышьяк | 0,05 |  |
| Кадмий | 0,02 |  |
| Ртуть | 0,005 |  |
| **Микотоксины:**    Афлатоксин M | не допускается | <0,00002 |
| **Антибиотики\*:** |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| Пенициллины | 0,004 |  |
| Стрептомицин | 0,2 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Радионуклиды:** | по п.3.3.1 |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| **Микробиологические показатели:** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,3 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 50 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Крахмалы |  |  |  |  |
| Белок | г, не более | 1,0 | + |  |
| Углеводы | г | 75-85 | + |  |
| Энергетическая | ккал | 300-350 | + |  |
| ценность |  |  |  |  |
| Крупы |  |  |  |  |
| Белок | г, не более | 1,0 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Жир | г | 0,5-1,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 80-90 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 350-400 | + |  |
| Макаронные изделия | |  |  |  |
| Белок | г, не более | 1,0 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Жир | то же | 1,0 | + |  |
| Углеводы | г | 80-90 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-380 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| натрий | мг, не более | 50 | + |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин В | не допускается | <0,00015 |
| зеараленон | не допускается | <0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 из пшеницы, ячменя |
| охратоксин А | не допускается | <0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,01 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| **Радионуклиды:** |  | в готовом к употреблению продукте |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Вредные примеси:** |  |  |
| зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| металлические примеси | 3·10 | %, размер отдельных частиц не |
|  |  | должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 3·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 0,1 | то же |
| В.cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 10 | то же |

**3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов 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 (экв.) | г/л | 12-22 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Таурин | мг/л | 40-55 | + |  |
| L-карнитин | то же | 10-25 | + |  |
| Жир | г/л | 25-35 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы | 14 | + |  |
|  | жирных кислот, не менее |  |  |  |
| то же | мг/л, не менее | 4000 | - |  |
| Углеводы | г/л | 70-95 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 650-720 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг/л | 330-980 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| фосфор | мг/л | 150-600 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| калий | мг/л | 400-1000 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| натрий | мг/л | 150-350 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| магний | то же | 50-100 | + |  |
| медь | то же | 0,3-1,0 | + |  |
| железо | мг/л | 6-14 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| цинк | то же | 3-10 | + |  |
| зола | г/л | 4-5 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| токоферол (Е) | мг/л | 6-14 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 5-15 | + |  |
| тиамин (B) | то же | 400-600 | + |  |
| рибофлавин (В) | то же | 600-1000 | + |  |
| пиридоксин (В) | то же | 500-700 | + |  |
| фолиевая кислота (В) | то же | 50-100 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| цианкобаламин (B) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 50-150 | + |  |
| Осмоляльность | МО см/кг, не более | 320 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| Мышьяк | 0,05 |  |
| Кадмий | 0,02 |  |
| Ртуть | 0,005 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | то же |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Микробиологические показатели:** |  | на сухой продукт |
|  |  |  |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| В.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 |

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок (экв.) | г/л | 16-20 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Фенилаланин | мг/л, не более | 500 | + | в продуктах на основе смеси |
|  |  |  |  | аминокислот - отсутствие |
| Таурин | мг/л | 40-55 | + |  |
| L-карнитин | то же | 10-25 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Жир | г/л | 30-38 | + |  |
| Линолевая | % от суммы | 14 | + |  |
| кислота | жирных кислот, не менее |  |  |  |
| то же | мг/л, | 5000 | - |  |
|  | не менее |  |  |  |
| Углеводы | г/л | 65-80 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| Строка исключена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года. -. | | | | |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 570-720 | + |  |
| (строка дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | | |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| Кальций | мг/л | 300-700 | + |  |
| Фосфор | то же | 300-500 | + |  |
| Калий | мг/л | 500-800 | + |  |
| Натрий | то же | 150-300 | + |  |
| Магний | то же | 40-60 | + |  |
| Медь | то же | 0,3-1,0 | + |  |
| Железо | мг/л | 3-14 | + |  |
| Цинк | то же | 4-10 | + |  |
| Йод | мкг/л | 50-120 | + |  |
| (строка дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | | |
| Зола | г/л | 4-5 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| тиамин (B) | то же | 350-700 | + |  |
| рибофлавин (B) | то же | 500-1000 | + |  |
| пиридоксин (В) | то же | 300-700 | + |  |
| фолиевая кислота (В) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (B) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 20-100 | + |  |
| Осмоляльность | МО см/кг, не более | 320 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Радионуклиды:** | по п.3.3.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| В. cereus | 100 | KOE/r, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 10 | то же |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.3.6. Сублимированные продукты**

**3.3.6.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 60-65 | + |  |
| Жир | то же | 20-25 | + |  |
| Углеводы | то же | 9-11 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-380 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв | 100 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| рибофлавин (В) | то же | 0,3 | + |  |
| Кислотность  восстановленного  продукта | °Т, не более | 150 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,15 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин M | не допускается | <0,00002 |
| **Антибиотики\*:** | по п. 3.3.3 |  |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| гексахлорциклогексан | 0,05 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,03 |  |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг  Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (позиция в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Микробиологические** |  | на сухой продукт |
| **показатели:** |  |  |
| БГКП (колиформы) | 0,3 | масса (г), в которой не |
|  |  | допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | 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, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,2 |  |
| Мышьяк | 0,1 |  |
| Кадмий | 0,03 |  |
| Ртуть | 0,02 |  |
| **Антибиотики\*:** |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    00003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| бацитрацин | 0,02 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| Цезий-137 | 40 | Бк/кг  Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте |
| Стронций-90 | 25 | то же |
| (позиция в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Микробиологические показатели:** |  | на сухой продукт |
| Для детей до 2 лет |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| Сульфитредуцирующие | 0,1 | то же |
| клостридии |  |  |
| В. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| Для детей старше 2 лет |  |  |
| КМАФАнМ | 1,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S.aureus | 1,0 | то же |
| Сульфитредуцирующие | 0,1 | то же |
| клостридии |  |  |
| В. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| диоксины | не допускаются |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

**3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе**

Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,1 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Гептахлор | не допускается | <0,002 |
| Алдрин | не допускается | <0,002 |
| **Микотоксины:** |  |  |
| патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг  Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (позиция в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |

**3.3.7. Продукты для недоношенных детей**

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 | 18-24 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка | 60 | - |  |
| Казеин | то же | 40 | - |  |
| Таурин | мг/л | 45-60 | + |  |
| Жир | г/л | 34-45 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | 14-20 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Углеводы, в т.ч. | мг/л | 65-90 | + |  |
| лактоза | то же | 35-50 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 700-800 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг/л | 600-1200 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| фосфор | то же | 400-700 | + |  |
| калий | то же | 650-1000 | + |  |
| натрий | то же | 260-350 | + |  |
| магний | то же | 70-100 | + |  |
| медь | то же | 0,4-1,4 | + |  |
| железо | мг/л | 4,0-11,0 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| цинк | то же | 5-12 | + |  |
| хлориды | то же | 450-700 | + |  |
| марганец | мкг/л | 30-300 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| йод | то же | 70-220 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 600-1200 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-16 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-30 | + |  |
| витамин К | то же | 30-100 | + |  |
| тиамин (B) | то же | 400-2000 | + |  |
| рибофлавин (В) | то же | 600-2000 | + |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2-5 | + |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 400-2000 | + |  |
| фолиевая кислота (В) | то же | 400-500 | + |  |
| цианкобаламин (B) | то же | 1,5-3 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 4-10 |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 50-300 | + |  |
| инозит | то же | 30-50 | + |  |
| биотин | мкг/л | 15-50 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| холин | мг/л | 50-150 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| L-карнитин | мг/л | 10-20 | + |  |
| (строка дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года) | | | | |
| Осмоляльность | МО см/кг, не более | 310 | + |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, | Примечания |
|  | мг/кг, не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| Афлатоксин M | не допускается | <0,00002 |
| **Антибиотики\*:** |  |  |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
| Пенициллины | 0,004 |  |
| Стрептомицин | 0,2 |  |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Пестициды\*\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,005 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг  Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (позиция в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Микробиологические показатели:** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50°С |
|  | 3·10 | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85°С |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Е. coli | 10 | то же |
| S.aureus | 10 | то же |
| В.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 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| диоксины | не допускаются | на молочной и мясной основе |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг (для продуктов на основе молока) |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

\*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12, 3.13).

\*\*\* Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п.3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям (примечание в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ).

**3.4. Микробиологические показатели безопасности для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ,  КОЕ/см(г), не более\* | Масса продукта (см, г) , в которой не допускаются | | | | Примечания |
|  |  | БГКП  (коли-  формы) | E.coli | S.  aur-  eus | Патоген-  ные, в т.ч.  сальмо-  неллы и  L.  monocyto  genes |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       \* Название графы в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - | | | | | | |
| 3.4.1. |  |  |  |  |  |  |
| Продукты стерилизованные (смеси  молочные  адаптированные, молоко  стерилизованное, сливки  стерилизованные и т.п.)  неасептического розлива | 100 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100\* | \* только сальмонеллы |
| 3.4.2. |  |  |  |  |  |  |
| Смеси восстановленные | 500 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100 | В.cereus 20 КОЕ/г, |
| пастеризованные |  |  |  |  |  | не более |
| 3.4.3. |  |  |  |  |  |  |
| Кисломолочные продукты: |  |  |  |  |  | Бифидобактерии |
| - все продукты, кроме бифилина | - | 3,0 | 10,0 | 10,0 | 50\* | \* только сальмонеллы;  бифидобактерии Г1х10 КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их  использованием;  ацидофильные бактерии  1х10 КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их  использованием; микроскопический  препарат по п.3.1.1.4 |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | |
| - бифилин | - | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 50 | Бифидобактерии  1·10 КОЕ/г, не менее; Микроскопический препарат по п.З.1.1.4 |
| 3.4.4. |  |  |  |  |  |  |
| Творожные изделия: |  |  |  |  |  |  |
| -творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п. | - | 1,0 | - | 1,0 | 50\* | \* только сальмонеллы; микроскопический препарат по п.3.1.1.4 |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | |
| - творог кальцинированный | 100 | 1,0 | - | 1,0 | 50 |  |
| 3.4.5. |  |  |  |  |  |  |
| Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований) | 1·10 | 1,0 | - | 1,0 | 50 |  |
| 3.4.6. |  |  |  |  |  |  |
| Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.) | 5·10 | 1,0 | 10,0 | - | 50\* | \* только сальмонеллы |
| 3.4.7. |  |  |  |  |  | Микроорганизмы |
| Закваски (жидкие) | - | 10,0 | - | 10,0 | 100 | заквасочной микрофлоры  1·10КОЕ/г, не менее; Микроскопический препарат по п. 3.1.1.4 |

**3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин**

**3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка**

     1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г/л | 30-100 | + |  |
| Жир | то же | 8-35 | + |  |
| Углеводы | то же | 100-140 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 610-1300 | + |  |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| кальций | мг/л | 1200-2000 | + |  |
| фосфор | то же | 900-1400 | + |  |
| кальций/фосфор | - | 1,1-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 1400-2500 | + |  |
| натрий | то же | 450-750 | + |  |
| калий/натрий | - | 2-3 | - |  |
| магний | то же | 150-250 | + |  |
| медь | мкг/л | 600-1000 | + |  |
| марганец | то же | 200-250 | + |  |
| железо | мг/л | 30-50 | + |  |
| цинк | то же | 10-40 | + |  |
| хлориды | то же | 1000-1600 | - |  |
| йод | мкг/л | 100-250 | + |  |
| зола | г/л | 9-12 | + |  |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-1500 | + |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| токоферол (Е) | то же | 10-40 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-15 | + |  |
| витамин К | то же | 50-120 | + |  |
| тиамин (В) | мг/л | 0,8-1,5 | + |  |
| рибофлавин (В) | мг/л | 0,8-1,5 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 8-12 | + |  |
| пиридоксин (В) | то же | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 10-25 | + |  |
| фолиевая кислота (В) | то же | 0,8-2,0 | + |  |
| цианкобаламин (В) | 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 (в готовом к употреблению продукте) (название дополнено с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - )

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
| Перекисное число | 4,0 | ммоль активного |
|  |  | кислорода/кг жира |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Антибиотики\*:** |  | В продуктах на молочной основе |
| левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
| тетрациклиновая группа | 0,01 | < 0,01 |
| Пенициллины | 0,004 | < 0,004 |
| Стрептомицин | 0,2 | < 0,2 |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин M | не допускается | <0,00002, для продуктов |
|  |  | на молочной основе |
| афлатоксин B | не допускается | <0,00015, для продуктов |
|  |  | на соевой основе |
| **Пестициды\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (,,-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| диоксины | не допускаются | для продуктов на молочной основе |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг (для продуктов на основе молока) |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | |
| **3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления** | | |
| КМАФАнМ | 2,5х10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускается |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные,  в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 50 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| (пункт 3.5.1.1 в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| **3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные** | | |
| Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | |
| (пункт 3.5.1.2 в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| **3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой  основе** | | |
| 1 | 2 | 3 |
| БГКП (колиформы) | 3 | объем (см), в котором |
|  |  | не допускаются |
| S.aureus | 10 | то же |
| Патогенные, в т.ч.сальмонеллы и L.monocytogenes | 50 | то же |
| B. cereus | 1,0 | объем (см) |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| Бифидобактерии | 1·10 | КОЕ/см, не менее, при |
|  |  | изготовлении с их использованием |
| Молочнокислые микроорганизмы | 1·10 | КОЕ/см, не менее |
| Плесени | 10 | КОЕ/см, не более |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| Дрожжи | 10 | КОЕ/см, не более |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |

**3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируе-  мые | маркируе-  мые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Влага | г | 4-6 | - |  |
| Белок | г | 10-14 | + |  |
| Жир | г | 2-10 | + |  |
| Углеводы | то же | 70-80 | + |  |
| Энергетическая | ккал | 340-460 | + |  |
| ценность |  |  |  |  |
| Зола | г | 0,5-3,5 | - |  |
| **Минеральные вещества**: |  |  |  |  |
| натрий | мг, не более | 250 | + |  |
| кальций | мг | 200-500 | + | для обогащенных |
|  |  |  |  | продуктов |
| железо | то же | 20-50 | + | то же |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-400 | + | для витаминизированных продуктов |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
|  |  |  |  |  |
| витамин Е | мг | 5-12 | + | то же |
| витамин D | мкг | 5-10 | + | то же |
| витамин С | мг | 30-120 | + | то же |
| тиамин (В) | мг | 0,2-0,7 | + | то же |
| рибофлавин (B) | то же | 0,3-0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | мг | 5-12 | + | то же |
| фолиевая кислота (В) | мкг | 600-1200 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, | Примечания |
|  | не более |  |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин M | не допускается | <0,00002 |
| афлатоксин B | не допускается | <0,00015 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для пшеничной,  ячменной |
| зеараленон | не допускается | <0,005 для кукурузной,  пшеничной, ячменной |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| охратоксин А | не допускается | 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| **Антибиотики\*:** | по п.3.5.1 |  |
| (строка дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года) | | |
| **Пестициды\*:** | по п.3.1.2.1 |  |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| **Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):** |  |  |
| (строка дополнена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - ) | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| Стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Вредные примеси:** |  |  |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| Металлические примеси | 3·10 | %, размер отдельных частиц  не должен превышать 0,3 мм  в наибольшем линейном  измерении |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.  monocytogenes | 25 | то же |
| Плесени | 200 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 100 | то же |
| диоксины | не допускаются | для продуктов на молочной основе |
| (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
| Меламин | не допускается | <1 мг/кг (для продуктов на основе молока) |
| (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

**3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)**

(название дополнено Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года -

)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимыe уровни | | Примечания |
|  |  | нормируе-  мые | маркируе-  мые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Массовая доля растворимых сухих веществ (соки) | г, не менее | 5 |  |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| Углеводы | г | 4-20 |  |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | | |
| **Минеральные вещества:** |  |  |  |  |
| железо | мг | 2-4 |  | для обогащенных продуктов |
| **Витамины:** |  |  |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 15-30 |  | для витаминизиро-  ванных продуктов |
| -каротин | то же | 1-2 |  | то же |
| фолиевая кислота (В) | мкг | 100-400 |  | то же |
| ретинол (А) | мкг-экв | 100-300 |  | то же |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| Свинец | 0,3 |  |
| Мышьяк | 0,1 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| Кадмий | 0,02 |  |
| Ртуть | 0,01 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| Патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| **Пестициды\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,01 |  |
| (,,-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| **Нитраты** | 200 | На овощной и фруктово-  овощной основе |
|  | 50 | На фруктовой основе |
| (позиция в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| Стронций-90 | 25 | то же |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| **5-Оксиметилфурфурол** | по п.2.2 | для фруктовых соков и нектаров |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| **Микробиологические показатели:** | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в  соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам | |

**3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)**

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| (строка в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| **Пестициды\*:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан | 0,02 |  |
| (-изомеры) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Позиция исключена Дополнениями и изменениями N 18 от 28 июня 2010 года. - . | | |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
|  |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| B.cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп.3.12, 3.13, 3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.6.1. |  |  |  |
| Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие | Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды | по п.3.1.1.1 | для сухих компонентов в восстановленном продукте |
|  | Ингибирующие вещества | не допускаются | молоко и сливки сырье |
|  | **Диоксины:** | не допускаются |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | Меламин | не допускается | <1 мг/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 ноября 2008 года Дополнениями и изменениями N 11 от 1 октября 2008 года) | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой нe допускаются | | | Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более | Приме-  чания |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3.6.1.1. |  |  |  |  |  | соматические клетки - не бoлee |
| Молоко коровье сырое: |  |  |  |  |  | 5·10 в 1 см |
| - высший сорт | 3·10 | - | - | 25 |  |  |
| - первый сорт | 5·10 | - | - | 25 |  |  |
| 3.6.1.2. |  |  |  |  |  |  |
| Молоко сухое с массовой  долей жира 25%, сухое  обезжиренное | 2,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25,0 | плесени -  100;  дрожжи -  50 |  |
| 3.6.1.3. |  |  |  |  |  |  |
| Концентрат сывороточных | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; |  |
| белков молока, получаемый |  |  |  |  |  |  |
| методом электродиализа, |  |  |  |  | дрожжи - 10 |  |
| ультрафильтрации и |  |  |  |  |  |  |
| электродиализа) |  |  |  |  |  |  |
| 3.6.1.4. |  |  |  |  |  |  |
| Углеводно-белковый концентрат | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| 3.6.1.5. |  |  |  |  |  |  |
| Молочно-белковый концентрат | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени -50; дрожжи - 10 |  |
| 3.6.1.6. |  |  |  |  |  |  |
| Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки | 2,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| 3.6.1.7. |  |  |  |  |  |  |
| Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки | 2,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| 3.6.1.8. |  |  |  |  |  |  |
| Концентрат параказеиновый жидкий | *-* | 3,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи -50 | микроско пический препарат |
| 3.6.1.9. |  |  |  |  |  | то же |
| Концентрат параказеиновый сухой | *-* | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи -50 |  |
| 3.6.1.10. |  |  |  |  |  |  |
| Казецит сухой | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи -10 |  |
| 3.6.1.11. |  |  |  |  |  |  |
| Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов | 1,5·10 | 0,3 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи -10 |  |
| 3.6.1.12. |  |  |  |  |  |  |
| Компонент сухой  молочный с солодовым  экстрактом (для жидких  детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД) | 1,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 3.6.1.13. |  |  |  |  |  |  |
| Компонент сухой  молочный с углеводно-  белковым концентратом  для жидких детских  продуктов | 2,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  50 |  |
| 3.6.1.14. |  |  |  |  |  |  |
| Компонент сухой  молочный нежирный без  химической обработки для  сухих детских продуктов | 2,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  50 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.6.2. |  |  |  |
| Зерно и зерновые продукты (мука, крупа) | **Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен** | п.3.1.2.1 |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 40 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 25 | то же |
| (пункт в редакции Дополнений и изменений N 18 от 28 июня 2010 года - ) | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3.6.2.1. |  |  |  |  |  |  |
| Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные | 2,5·10 | 1,0 | - | 25 | 100 | 100 |
| 3.6.2.2. |  |  |  |  |  |  |
| Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 200 | 100 |
| 3.6.2.3. |  |  |  |  |  |  |
| Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |
| 3.6.2.4. |  |  |  |  |  |  |
| Крупа манная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| 3.6.2.5. |  |  |  |  |  |  |
| Толокно овсяное | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.6.3. Фрукты, овощи свежие | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,3 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,02 |  |
|  | ртуть | 0,01 |  |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан | 0,01 |  |
|  | (-изомеры) |  |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
|  | **Нитраты:** | 600 | свекла |
|  |  | 400 | капуста |
|  |  | 200 | овощи, бананы |
|  |  | 50 | фрукты |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | стронций-90 | 25 | то же |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| 3.6.3.1. |  |  |  |
| Соки фруктовые | **Токсичные элементы:** | по п.3.1.3 | в пересчете на |
| концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные |  |  | исходный  продукт (соки) с учетом  содержания сухих  веществ в нем и конечном  продукте (соки  концентрированные) |
|  | (строка "Токсичные элементы" в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | патулин | не допускается | <0,02 для  яблочных,  облепиховых |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан | 0,1 |  |
|  | (-изомеры) | 0,05 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты |  |  |
|  | **Нитраты** | 100 | фрукты |
| 3.6.4. | **Токсичные элементы**: |  |  |
| Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.) | Свинец | 0,1 | для детей до 3 лет |
|  |  | 0,2 | для детей старше 3 лет |
|  | Мышьяк | 0,1 |  |
|  | Кадмий | 0,03 |  |
|  | Ртуть | 0,01 | для детей до 3 лет |
|  |  | 0,02 | для детей старше 3 лет |
|  | **Антибиотики\*:** |  |  |
|  | левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
|  | Бацитрацин | 0,02 |  |
|  | (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан | 0,01 | для детей до 3 лет |
|  | (-изомеры) |  |  |
|  |  | 0,015 | для детей старше 3 лет |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,01 | для детей до 3 лет |
|  |  | 0,015 | для детей старше 3 лет |
|  | **Диоксины:** | не допускаются |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | цезий-137 | 70 | Бк/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | стронций-90 | 30 | то же |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| 3.6.4.1. |  |  |  |
| Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык) | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,3 |  |
|  | ртуть | 0,1 |  |
|  | **Антибиотики \*:** |  |  |
|  | левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
|  | бацитрацин | 0,02 |  |
|  | (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан | 0,015 |  |
|  | (-изомеры) |  |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,015 |  |
|  | **Диоксины:** | не допускаются |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | цезий-137 | 70 | Бк/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | стронций-90 | 30 | то же |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes |
| 3.6.4. |  |  |  |  |
| Мясо убойных животных |  |  |  |  |
| (в тушах и отрубах): |  | 1,0 | - | 25 |
| - парное | 10 | 1,0 |  | 25 |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | | | |
| - охлажденное | 1·10 | 0,1 | - | 25 |
| - замороженое | 1·10 | 0,01 | - | 25 |
| - замороженое в блокахи кусках | 1·10 | 0,001 | - | 25 |
| - субпродукты | - | - | - | 25 |
| - кровь пищевая сухая | 2,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25 |
| 3.6.5. | **Токсичные элементы**: | |  |  |
| Мясо птицы | свинец | | 0,2 |  |
|  | мышьяк | | 0,1 |  |
|  | кадмий | | 0,03 |  |
|  | ртуть | | 0,02 |  |
|  | **Антибиотики\*:** | |  |  |
|  | левомицетин (хлорамфеникол) | | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | | 0,01 |  |
|  | бацитрацин | | 0,02 |  |
|  | (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | |
|  | **Пестициды\*\*:** | |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан | | 0,02 |  |
|  | (-изомеры) | |  |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 0,01 |  |
|  | **Диоксины:** | | не допускаются |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | |
|  | **Радионуклиды:** | |  |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | |
|  | цезий-137 | | 70 | Бк/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | |
|  | стронций-90 | | 30 | то же |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см , г), в которой не допускаются | | |
|  |  | БГКП  (коли-  формы) | S.  aureus | Патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L. monocytogenes |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 3.6.5.1. |  |  |  |  |
| Тушки и мясо  птицы (отбор проб из  глубоких слоев): |  |  |  |  |
| - птица охлажденная,  замороженная | 1.10 | - | - | 25 |
| - мясо цыплят, цыплят-  бройлеров охлажденное,  замороженное | 1.10 | - | - | 25 |
| - мясо бескостное  кусковое; кусковое на  костях, в т.ч. окорочка и  грудки | 2·10 | - | - | 25 |
| - мясо механической обвалки | 1·10 | - | - | 25 |
| 3.6.5.2. | 2·10 | - | - | 25 |
| Субпродукты птицы охлажденные |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.6.6. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Рыба |  |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,5 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,15 |  |
|  | **Антибиотики\*:** в рыбе прудовой и садкового содержания | | |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
|  | (позиция дополнительно включена Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года; в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан  (,,-изомеры) | 0,02 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
|  | **Нитрозамины:** |  |  |
|  | сумма НДМА и НДЭА | не допускаются | <0,001 |
|  | **Гистамин** | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
|  | (строка дополнена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - ) | | |
|  | **Полихлорированные бифенилы** | 2,0 |  |
|  | **Диоксины:** | не допускаются |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | цезий-137 | 100 | Бк/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | стронций-90 | 60 | то же |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | |
|  |  | БГКП (колиформы) | S.аureus | Патогенные,  в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes |
| 3.6.6. |  |  |  |  |
| Рыба-сырец,  охлажденная,  подмороженная,  мороженая | 5·10 | 0,01 | 0,01 | 25 |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года; в редакции, введенной в действие с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года, - ) | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 3.6.7. | **Токсичные элементы:** |  |  |
| Масло растительное рафинированное и дезодорированное | свинец | 0,1 |  |
|  | мышьяк | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан | 0,01 |  |
|  | (,,-изомеры) |  |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | **Показатели окислительной порчи:** |  |  |
|  | перекисное число | 2 | Ммоль активного кислорода/кг |
|  | кислотное число | 0,6 | мг КОН/г |
|  | анизидиновое число | 3,0 | Ед/г |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | **Диоксины:** | не допускаются |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | стронций-90 | 80 | то же |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | | |
|  |  | БГКП (колифор-  мы) | S. aur-  eus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы | Плесени | Дрожжи |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3.6.7.1. |  |  |  |  |  |  |
| Масло кукурузное рафинированное дезодорированное | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 20 | 1,0 |
| 3.6.7.2. |  |  |  |  |  |  |
| Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное | 500 | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | 1,0 |
| 3.6.7.3. |  |  |  |  |  |  |
| Масло соевое | 100 | 1,0 | - | 25 | 20 | 1,0 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 3.6.8. |  |  |  |
| Масло коровье высший сорт | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,1 |  |
|  | мышьяк | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,03 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Антибиотики\*:** в том числе в жире птичьем топленом | | |
|  | левомицетин (хлорамфеникол) | 0,01    0,0003 | Действует до 01.01.2012.    Вводится в действие с 01.01.2012. |
|  | тетрациклиновая группа | 0,01 |  |
|  | пенициллины | 0,004 |  |
|  | стрептомицин | 0,2 |  |
|  | (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин M | не допускается | 0,00002 |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорцикло-  гексан | 0,2 |  |
|  | (,,-изомеры) |  |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,2 |  |
|  | (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
|  | **Диоксины:** | не допускаются |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | цезий-137 | 40 | Бк/кг |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |
|  | стронций-90 | 25 | то же |
|  | (строка дополнительно включена с 1 сентября 2008 года Дополнениями и изменениями N 10 от 16 июля 2008 года) | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Приме-  чания |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |
| 3.6.8.1. | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 25\* | 100 | \*дополни |
| Масло коровье |  |  |  |  |  | тельно L. |
| высший сорт |  |  |  |  |  | mоno-  cytogenes |
| 3.6.8.2. |  |  |  |  |  |  |
| Жир птичий топленый | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | - |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.6.9. |  |  |  |
| Сахарный песок | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года , - ) | | |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,01 |  |
|  | **Пестициды\*\*:** |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан |  |  |
|  | (,,-изомеры) | не допускаются | <0,005 |
|  | ДДТ и его метаболиты | не допускаются | <0,005 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-  ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КOE/г, не более |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Патогенные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3.6.9.1. |  |  |  |  |  |  |
| Сахарный песок, сахар молочный рафинированный | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 10 | 10 |
| 3.6.9.2. |  |  |  |  |  |  |
| Патока кукурузная | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| 3.6.9.3. |  |  |  |  |  |  |
| Экстракт солодовый для детского питания | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |
| 3.6.9.4. |  |  |  |  |  |  |
| Крахмал кукурузный высшего сорта | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| 3.6.9.5. |  |  |  |  |  |  |
| Аспартам | 2,5·10 | 1,0 | - | 10 | - | - |
| 3.6.9.6. |  |  |  |  |  |  |
| Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| 3.6.9.7. |  |  |  |  |  |  |
| Патока низкоосахаренная, порошкообразная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | 50 |
| 3.6.9.8. |  |  |  |  |  |  |
| Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 100 | 50 |
| 3.6.9.9. |  |  |  |  |  |  |
| Крахмал картофельный высшего сорта | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| 3.6.9.10. |  |  |  |  |  |  |
| Сахар молочный рафинированный | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 10 | 10 |
| 3.6.9.11. |  |  |  |  |  |  |
| Лактоза пищевая распылительной сушки | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | 50 |
| (строка дополнена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года - ) | | | | | | |
| 3.6.9.12. |  |  |  |  |  |  |
| Концентрат лактозы | 5·10 | 1,0 | - | 50 | 100 | 50 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни мг/кг, не более | Примечания |
| 3.6.10. |  |  |  |
| Прочие компоненты |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМА-ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КOE/r, не более |
|  |  | БГКП (коли-  формы) | S. aureus | Патоген-  ные, в т.ч. сальмо-  неллы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3.6.10.1. |  |  |  |  |  |  |
| Витаминный премикс | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 20 | не допуска-  ются |
| 3.6.10.2. |  |  |  |  |  |  |
| Минеральный премикс | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| 3.6.10.3. |  |  |  |  |  |  |
| Изолированный соевый белок | 5·10 | 0,1 | 1,0 | 25 | - | - |
| 3.6.10.4. |  |  |  |  |  |  |
| Пектин | 1·10 | 0,1 | - | 25 | 100 | 100 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13, 3.15) (примечание в редакции Дополнений и изменений N 22 от 27 декабря 2010 года - ).

Приложение 4

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N 36

**Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение исключено с 1 сентября 2007 года на основании Дополнений и изменений N 5 от 25 июня 2007 года. -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 5а

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

 утвержденным постановлением Главного

государственного санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N 36

**Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище**

1. Пищевые вещества:

1.1. Белки, производные белков (животного, растительного, микробного и иного происхождения): изоляты белков, концентраты белков, гидролизаты белков, аминокислоты и их производные.

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

1.2.1. растительные масла - источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.2. жиры рыб и морских животных - источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.3. индивидуальные полиненасыщенные жирные кислоты, выделенные из  пищевых  источников:  линолевая,  линоленовая,  арахидоновая, эйкозапентаеновая, докозагексаеновая и др. кислоты;

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

1.2.6. фосфолипиды и их предшественники, включая лецитин, кефалин, холин, этаноламин.

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

1.3.1. пищевые волокна (целлюлоза, гемицеллюлозы, пектин, лигнин, камеди и др.);

1.3.2.   полиглюкозоамины   (хитозан,   хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и др.);

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

1.3.5. глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза.

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин В (тиамин), витамин В (рибофлавин, флавинмононуклеотид), витамин В (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин B (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.



1.5. Минеральные вещества (макро- и микроэлементы): кальций, фосфор, магний, калий, натрий, железо, йод, цинк, бор, хром, медь, сера, марганец, молибден, селен, кремний, ванадий, фтор, германий, кобальт.

2. Минорные компоненты пищи:

2.1. ферменты (растительного происхождения или полученные биотехнологическими методами на основе микробного синтеза);

2.2. полифенольные соединения, в т.ч. с выраженным антиоксидантным действием - биофлаваноиды, антоцианидины, катехины и др.;

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

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

3.1. Бифидобактерии, в том числе видов infantis, bifidum, longum, breve, adolescentis; Lactobacillus, в том числе видов acidophilus, fermentii, casei, plantarum, bulgaricus и другие; Lactococcus; Streptococcus thermophilus; Propionibacterium и другие;

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

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

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

5. Продукты пчеловодства: маточное молочко, прополис, воск, цветочная пыльца, перга.

Приложение 5б

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N 36

**Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище**

(с изменениями на 11 апреля 2011 года)

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N п/п | Русское название растения | Латинское название растения | Части растений |
| 1. | Абрус молитвенный (Индийская лакрица, Молельные бобы, Хеквирити) | Abrus precatorius L. | Семена |
| 2. | Авран лекарственный (Кровник) | Gratiola officinalis L. | Надземная часть |
| 3. | Адлумия грибовидная | Adlumia fugosa Greene | Все части |
| 4. | Азадирахта индийская (Маргоза, Ним) | Azadirachta indica A. Juss. | Все части |
| 5. | Азиазарум гетеротропный | Asiasarum heterotropoides F. Maek. | Корни |
| 6. | Акация | Acacia L. | Все виды, надземная часть |
| 7. | Аконит ( Борец) | Aconitum L. | Все виды, все части |
| 8. | Амми зубная (Виснага морковевидная) | Ammi visnaga (L.) Lam. (Visnaga daucoides Gaertn.) | Все части |
| 9. | Аморфофаллус Ривьера | Amorphophallus rivieri Durieu | Все части |
| 10. | Анабазис | Anabasis L. | Все виды, побеги |
| 11. | Аденантера | Adenanthera L. | Все виды, все части |
| 12. | Анамирта коккулюсовидная (Коккулюс индийский, Кукольван) | Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn. | Все части |
| 13. | Анхалониум Левина | Anhalonium lewinii Jennings | Все части |
| 14. | Аплопаппус разнолистный | Aplopappus heterophyllus | Все части |
| 15. | Аргемоне | Argemone L. | Все виды, все части |
| 16. | Арека катеху (Арековая пальма, Бетельная пальма, Пальма катеху) | Areca catechu L. | Все части |
| 17. | Аризарум | Arisarum.L, | Все виды, все части |
| 18. | Аристолохия | Aristolochia L. | Все виды, все части |
| 19. | Арника | Arnica L. | Все виды, цветки |
| 20. | Аронник | Arum L. | Все виды, все части |
| 21. | Артрокнемум сизый | Arthrocnemum glaucum Delile | Надземная часть |
| 22. | Атеросперма мускусная | Atherosperma moschatum Labill. | Все части |
| 23. | Багульник (Розмарин лесной) | Ledum L. | Все виды, надземная часть, побеги |
| 24. | Бакаутовое дерево (Гваяковое дерево) | Guaiacum officinale L. | Все части |
| 25. | Баккония | Bacconia L. | Все виды, все части |
| 26. | Баранец обыкновенный (Плаун - баранец) | Huperzia selago L. | Все части |
| 27. | Барбарис | Berberis L. | Все виды, корни, кора |
| 28. | Барвинок (Катарантус) | Vinca L. | Все виды, все части |
| 29. | Башмачок | Cypripedium sp. | Все виды, все части |
| 30. | Безвременник | Colchicum sp. | Все виды, все части |
| 31. | Бейлшмидия нис | Beilschmiedia Nees | Все части |
| 32. | Белена | Hyoscyamus sp. | Все виды, все части |
| 33. | Белозер болотный (Белоцветка болотная, Перелойная трава) | Parnassia palustris L. | Все части |
| 34. | Белоцветник летний | Leucojum aestivum L. | Все части |
| 35. | Бересклет европейский (Бруслина) | Euonymus europaea L. | Семена |
| 36. | Биота восточная | Biota orientalis L. | Все части |
| 37. | Бирючина обыкновенная | Ligustrum vulgare L. | Листья, плоды |
| 38. | Блефарис съедобный | Blepharis edulis Pers. | Все части |
| 39. | Блошница болотная | Pulicaria uliginosa Stev. ex DC. | Все части |
| 40. | Бобовник анагировидный (Золотой дождь) | Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.) | Все части |
| 41. | Болиголов | Conium L. | Все виды, все части |
| 42. | Борония | Boronia Sm. | Эфирные масла из листьев и побегов всех видов |
| 43. | Бруцея яванская | Brucea javanica Merr. | Все части |
| 44. | Бузина травянистая | Sambucus edulus L. | - " - |
| 45. | Бузульник зубчатый | Ligularia dentata Hara | Все части |
| 46. | Бурасайя мадагаскарская | Burasaia madagascariensis DS | Все части |
| 47. | Василистник | Thalictrum L. | Все виды, надземная часть |
| 48. | Вексибия толстоплодная | Vexibia pachycarpa Yakovl | Все части |
| 49. | Верблюжья колючка обыкновенная | Alhagi pseudalhagi Fisch. | Побеги |
| 50. | Ветреница | Anemone L. | Все виды, все части |
| 51. | Вех (Цикута) | Cicuta L. | Все виды, все части |
| 52. | Витания снотворная | Withania somnifera (L.) Dunal | Все части |
| 53. | Воаканга африканская | Voacanga africana | Все части |
| 54. | Водосбор | Aquilegia L. | Все виды, корни |
| 55. | Воловик лекарственный | Anchusa officinalis L. | Все части |
| 56. | Волчеягодник | Daphne sp. | Все виды, все части |
| 57. | Воронец | Actaea L. | Все виды, все части |
| 58. | Вороний глаз | Paris L. | Все виды, все части |
| 59. | Вязель, Многоцвет (Чахоточная трава) | Coronilla L. | Все виды, корни, семена |
| 60. | Гармала (Могильник, Собачье зелье) | Peganum L. | Все виды, надземная часть |
| 61. | Гельземиум | Gelsemium L. | Все виды, все части |
| 62. | Гиднокарпус (Чаульмугра) | Hydnocarpus Gaertn. | Все виды, семена |
| 63. | Гидрастис (Желтокорень, Золотая печать) | Hydrastis L. | Все виды, все части |
| 64. | Гирчевник ехольский | Conioselinum jeholense M.Pimem | Все части |
| 65. | Глауциум (Мачек) | Glaucium L. | Все виды, надземная часть |
| 66. | Гледичия обыкновенная (Гледичия трехколючковая) | Gleditsia triacanthos L. | Все части |
| 67. | Гомфокарпус (Харг) | Gomphocarpus L. | Все виды, все части |
| 68. | Горицвет (Адонис) | Adinis L. | Все виды, надземная часть |
| 69. | Горошек посевной (Горошек узколистный) | Vicia Angustifolia, V. sativa | Все части растения |
| 70. | Горчица полевая | Sinapis arvensis L. | Все части растения  в период  плодоно-  шения |
| 71. | Грудника (Сида) | Cida L. | Все виды, все части |
| 72. | Гуперция селяго | Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.) | Все части |
| 73. | Декодон мутовчатый | Decodon verticillatus Ell. | Надземная часть |
| 74. | Дельфиниум (Живокость) | Delphinium L. | Все виды, все части |
| 75. | Дехаазия оттопыренная | Dehaasia squarrosa Hassk. | Все части |
| 76. | Джефферсония сомнительная | Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore | Все части |
| 77. | Джут | Corchorus L. | Все виды, семена |
| 78. | Диоскорея жестковолосистая | Dioscorea hispida Dennst. | Все части |
| 79. | Донник аптечный | Melilotus oficinalis. | Все части |
| 80. | Дорифора сассафрас | Doryphora sassafras Endl. | Эфирные масла всех частей |
| 81. | Дрок красильный | Genista tinctoria L. | Все части |
| 82. | Дурман | Datura L. | Все виды, все части |
| 83. | Дурнишник (Зобник, Репей колкий) | Xanthium L. | Все виды, все части |
| 84. | Дымянка | Fumaria L. | Все виды, все части |
| 85. | Дюбуазия | Duboisia L. | Все виды, все части |
| 86. | Желтушник | Erysimum L. | Все виды, все части |
| 87. | Жимолость Шамиссо | Lonicera. chamissoi | Все части |
| 88. | Жимолость татарская | Lonicera. tatarica | Плоды |
| 89. | Жимолость обыкновенная | Lonicera xylosteum | Плоды |
| 90. | Зигаденус сибирский | Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray | Все части |
| 91. | Иберийка горькая | Iberis amara L. | Все части |
| 92. | Игнация горькая | Ignatia amara L. | Все части |
| 93. | Ипекакуана | Cephaelis L. | Все виды, все части |
| 94. | Ипомея небесно-голубая | Ipomea violacea | Семена |
| 95. | Каби паранская | Cabi paraensis Ducke | Все части |
| 96. | Кактус Пейот | Lophophora williamsii | Надземная часть |
| 97. | Кактус Сан Педро | Echinopsis pachanoi | Надземная часть |
| 98. | Каладиум | Caladium L. | Все виды, все части, кроме К. съедобный - С. esculentum (корневища) |
| 99. | Клен серебристый | Acer saccharium | Листья |
| 100. | Калея закатечичи | Calea zacatechichi | Надземная часть |
| 101. | Калужница | Caltha sp. | Все виды, надземная часть |
| 102. | Кананга душистая (Иланг-иланг) | Cananga odorata Hook. f. et Thoms. | Все части |
| 103. | Кардария крупковая | Cardaria draba (L.) Desv. | Все части |
| 104. | Кат съедобный (ката, катх, Абиссинский чай, Арабский чай) | Catha edulis Forsk. | Надземная часть |
| 105. | Качим (Гипсолюбка, Перекати поле) | Gypsophila L. | Все виды, все части |
| 106. | Квилайя мыльная | Quillaja saponaria Molina | Все части |
| 107. | Кендырь | Apocynum L. | Все виды, все части |
| 108. | Кислица обыкновенная | Oxalis acetosella L. | - " - |
| 109. | Клещевина обыкновенная | Ricinus communis L. | Все части |
| 110. | Клоповник пронзеннолистный | Lepidium perfoliatum L. | Все части |
| 111. | Княжик сибирский | Atragene sibirica L. | Все части |
| 112. | Кокаиновый куст (Кока) | Erythroxylum coca Lam. | Все виды, все части |
| 113. | Кокорыш обыкновенный (Собачья петрушка) | Aethusa Cynapium L. | Все части |
| 114. | Коллинсония анисовая | Collinsonia anisata Sims. | Надземная часть |
| 115. | Колоказия | Colocasia L. | Все виды, все части |
| 116. | Конопля | Cannabis sp. | Все виды, все части |
| 117. | Консолида великолепная | Consolida regalis S.F. Gray | Плоды, семена |
| 118. | Коптис (Золотая нить, Пикрориза курроа) | Coptis L. | Все виды, все части |
| 119. | Копытень | Asarum L. | Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ |
| 120. | Кориария | Coriaria | Все виды, надземная часть |
| 121. | Коринокарпус гладкий | Corynocarpus Laevigata Forst. | Ядро, плод |
| 122. | Корнулака белоцветковая | Cornulaca leucantha Charif et Allen | Надземная часть |
| 123. | Косциниум продырявленный | Coscinium fenestratum Colebr. | Все части |
| 124. | Красавка обыкновенная (Белладонна) | Atropa belladonna L. | Все части |
| 125. | Крестовник (Аденостилес ромболистный) | Senecio L. | Все виды, надземная часть |
| 126. | Кроссoптерикс кочияновый (Кочи) | Crossopteryx kotschyana Fenzl. | Кора |
| 127. | Кротолария | Crotalaria L. | Все виды, все части |
| 128. | Кротон слабительный | Croton tiglium L. | Все части |
| 129. | Круглосемянник тонколистный | Cyclospermum leptophyllum Sprague | Плоды |
| 130. | Ксанториза простейшая | Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza) | Все части |
| 131. | Кубышка | Nuphar L. | Все виды, все части |
| 132. | Куколь обыкновенный | Agrostemma githago L. | Все части |
| 133. | Купена (Соломонова печать) | Polygonatum L. | Все виды, все части |
| 134. | Купырь прицветниковый | Anthriscus caucalis Bieb. | Все части |
| 135. | Лавр американский | Sassafras officinale albium | Все части |
| 136. | Лаконос (Фитолакка американская) | Phytolacca L. | Все виды, все части |
| 137. | Ландыш | Convallaria L. | Все виды, все части |
| 138. | Ластовень | Vincetoxicum sp. | Все виды, все части |
| 139. | Латуа ядовитая | Latua venenosa Phil. | Все части |
| 140. | Лилия однобратственная | Lilium monadelphum Bieb. | Все части |
| 141. | Линдера Олдгема | Lindera oldhamii Hemsl. | Стебли, лист |
| 142. | Лобелия | Lobelia L. | Все виды, все части |
| 143. | Ломонос (Клематис) | Clematis sp. | Все виды, все части |
| 144. | Лотос голубой | Nymphaea Caerulea | Листья, лепестки |
| 145. | Лофофора (Пейотл) | Lophophora L. | Все виды, все части |
| 146. | Луносемянник даурский | Menispermum dauricum L. | Все части |
| 147. | Льнянка обыкновенная | Linaria vulgaris Mill. | Все части |
| 148. | Лютик | Ranunculus L. | Все виды, надземная часть |
| 149. | Магнолия | Magnolia L. | Все виды, все части |
| 150. | Магония (Горный виноград) | Mahonia Nutt. | Все виды, все части |
| 151. | Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный) | Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum) | Все части, кроме семян |
| 152. | Маклея | Macleaya | Все виды, надземная часть |
| 153. | Макрозамия спиральная | Macrozamia spiralis Miq. | Все части |
| 154. | Мандрагора лекарственная | Mandragora officinarum L. | Все части |
| 155. | Марь | Chenopodium L. | Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян |
| 156. | Марьянник | Melampyrum sp. | Все виды, все части |
| 157. | Мелкоракитник русский (Ракитник) | Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus | Все части |
| 158. | Мелия индийская | Melia azedarach L. | Все части |
| 159. | Мирикария | Myricaria L. | Все виды, все части |
| 160. | Митрагина | Mitragyna L. | Все виды, все части |
| 161. | Можжевельник казацкий | Janiperus sabina L. | Все части |
| 162. | Молочай | Euphorbia sp. | Все виды, все части |
| 163. | Мордовник | Echinops L. | Все виды, плоды |
| 164. | Морозник | Helleborus L. | Все виды, все части |
| 165. | Мужской папоротник | Dryopteris filix mas Schott. | Корневища |
| 166. | Мускатный орех | Myristica fragrans Hjuft | Плод (орех) |
| 167. | Мыльнянка лекарственная (Мыльная трава, Мыльный корень) | Saponaria officinalis L. | Все части |
| 168. | Мытник | Pedicularis sp. | Все виды, все части |
| 169. | Нандина домашняя | Nandina domestica Thunb. | Кора, кора корней |
| 170. | Наперстянка | Digitalis sp. | Все виды, все части |
| 171. | Науклея клюволистная | Nauclea rhynchophylla Miq. | Все части |
| 172. | Нектандра пухури большая | Nectandra puchury-major Nees et Mart. | Плоды |
| 173. | Немуарон Гумбольдта | Nemuaron humboldtii Bail. | Эфирное масло |
| 174. | Норичник | Scrophularia sp. | Все виды, все части |
| 175. | Обвойник | Periploca L. | Все виды, кора |
| 176. | Одостемон ползучий | Odostemon aquifolium Rydb. | Корни |
| 177. | Окопник | Symphytum L. | Все виды, корни |
| 178. | Олеандр | Nerium L. | Все виды, все части |
| 179. | Омежник | Oenanthe sp. | Все виды, все части |
| 180. | Омела (Дубовые ягоды, Офипогон японский, Птичий клей) | Viscum L. | Все виды, все части |
| 181. | Орикса японская | Orixa japonica Thunb. | Все части |
| 182. | Осока парвская | Carex brevicollis DC. | Надземная часть |
| 183. | Остролодочник | Oxytropis L. | Все виды, все части |
| 184. | Оцимум священный | Ocimum sanctum L. | Все части |
| 185. | Очиток (Грыжная трава, Лихорадочная трава) | Sedum L. | Все виды, все части |
| 186. | Очный цвет полевой | Anagallis arvensis L. | Все части |
| 187. | Парнолистник | Zygophyllum L. | Все виды, все части |
| 188. | Паслен | Solatium sp. | Все виды, все части |
| 189. | Пеларгония (герань) | Pelargonium Willd. | Все виды, все части растения |
| 190. | Переступень | Bryonia L. | Все виды, корни |
| 191. | Перец бетель | Piper betle L. | Все части |
| 192. | Перец опьяняющий (Перец Кава-Кава, Кава-кава) | Piper methysticum (kava-kava) | Все части |
| 193. | Песколюб седоватый | Prammogeton canescens Vatke | Плоды |
| 194. | Петалостилис лабихеевидный | Petalostylis labicheoides R. Br. | Надземная часть |
| 195. | Петросимония однотычинковая | Petrosimonia monandra Bunge | Надземная часть |
| 196. | Печеночница | Anemone sp. | Все виды, все части |
| 197. | Пикульник | Galeopsis sp. | Все виды, все части |
| 198. | Пинеллия тройчатая | Pinellia ternata Britenbach | Стебли |
| 199. | Пион уклоняющийся | Paeonia anomalae L. | Все части |
| 200. | Пиптадения иноземная | Piptadenia peregrina Benth. | Кора |
| 201. | Писцидия ярко-красная | Piscidia erythrina L. | Все части |
| 202. | Плевел опьяняющий | Lolium temulentum L. | Плоды |
| 203. | Повилика | Cuscuta L. | Все виды, все части |
| 204. | Погремок | Rhinanthus L. | Все виды, все части |
| 205. | Подофил | Podophyllum L. | Все виды, корневища с корнями |
| 206. | Подснежник Воронова | Galanthus woronowii Lozinsk. | Все части |
| 207. | Полынь Таврическая | Artemisia taurica Willd. | Надземная часть, эфирное масло всех частей |
| 208. | Полынь цитварная | Artemisia cina Berg. Ex Poljak. | Надземная часть, эфирное масло всех частей |
| 209. | Пролесник | Mercurialis L. | Все виды, все части |
| 210. | Прострел | Pulsatilla sp. | Все виды, все части |
| 211. | Псилокаулон непохожий | Psilocaulon absimile N.E.Br. | Надземная часть |
| 212. | Пузырница | Physochlaina L. | Все виды, все части |
| 213. | Пузырчатая головня кукурузы | Ustilago maydis DC. | Все части |
| 214. | Пузырчатка вздутая | Utricularia physalis | Надземная часть |
| 215. | Рамона чистецовая | Ramona stachyoides Briq. | Все части |
| 216. | Раувольфия разнолистная | Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult. | Все части |
| 217. | Ремерия отогнутая | Roemeria refracta DC. | Все части |
| 218. | Рогоглавник | Ceratocephala L. | Все виды, все части |
| 219. | Рододендрон | Rhododendron sp. | Все виды, все части |
| 220. | Роза гавайская | Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose | Все части |
| 221. | Рута | Ruta L. | Все виды, все части |
| 222. | Рыбная ягода | См. Анамирта кокку люсовидная | - |
| 223. | Рябчик уссурийский | Fritillaria ussuriensis Maxim. | Все части |
| 224. | Саговник завитой | Cycas circinalis L. | Семена |
| 225. | Саговник поникающий | Cycas revoluta Thunb. | Семена |
| 226. | Саксаул | Haloxylon L. | Все виды, лист, стебли |
| 227. | Сангвинария канадская | Sanguinaria canadensis L. | Корни |
| 228. | Сарколобус | Sarcolobus R. Br. | Все виды, все части |
| 229. | Саркоцефалус | Sarcocephalus Afzel. | Все виды, все части |
| 230. | Сарсазан шишковатый | Haloxylon articulatum Bunge | Листья, стебли |
| 231. | Сассафрас беловатый | Sassafras albidum (Nutt.) Nees. | Все части, эфирное масло из корней и древесины |
| 232. | Сведа вздутоплодная | Suaeda physophora L. | Все части |
| 233. | Свинчатка европейская | Plumbago europaea L. | Все части |
| 234. | Сейдлиция розмариновая | Seidlitzia rosmarinus Bunge | Лист, стебли |
| 235. | Секуринега | Securinega L. | Все виды, побеги |
| 236. | Сигезбекия восточная | Siegesbeckia orientalis L. | Все части |
| 237. | Симмондсия калифорнийская (Хохоба) | Simmondsia californica Nutt. | Семена |
| 238. | Синяк обыкновенный | Echium vulgaris L. | Все части |
| 239. | Скелетиум скрученный | Sceletium tortuosum | Все части |
| 240. | Скополия | Scopolia L. | Все виды, все части |
| 241. | Смодингиум острый | Smodingium argutum E. Mey | Все части |
| 242. | Солерос кустарниковый | Salicornia fruticosa L. | Лист, стебли |
| 243. | Солянка южная (Солянка русская) | Salsola australis R. Br.  (= S. ruthenica lljin) | Все части растения |
| 244. | Сорго аллепское (Гумай, Джонсонова трава) | Sorghum halepense (L.) Pers. | Все части |
| 245. | Спорынья (Маточные рожки) | Claviceps sp. | Все виды, все части |
| 246. | Стеллера карликовая | Stellera chamaejasme L. | Все части |
| 247. | Стефания | Stephania L. | Все виды, клубни с корнями |
| 248. | Стриктокардия липолистная | Strictocardia tiliaefolia Hall. | Семена |
| 249. | Строфант комбе | Strophanthus kombe Oliv. | Все части |
| 250. | Сферофиза солонцовая | Sphaerophysa salsula (Pall.) DC. | Все части |
| 251. | Табак | Nicotiana L. | Все виды, все части |
| 252. | Табернанте ибога | Tabernanthe iboga Baill | Все части |
| 253. | Тамус обыкновенный (Адамов корень) | Tamus communis L. | Все части |
| 254. | Таушия | Tauschia Schltdl. | Все виды, все части |
| 255. | Термопсис альпийский (Мышатник, Пьяная трава) | Thermopsis alpine L. | Надземная часть |
| 256. | Тиноспора сердцелистная | Tinospora cordifolia Miers | Все части |
| 257. | Тисс | Taxus L. | Все виды, все части |
| 258. | Тоддалия азиатская | Toddalia asiatica Lam. | Все части |
| 259. | Токсидендрон | Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.) | Все виды, все части |
| 260. | Турбина коримбоза (Ололиуки, Ололюки) | Turbina corymbosa | Семена |
| 261. | Турбина щитковидная | Turbina corymbosa Raf. | Семена |
| 262. | Тысячеголов | Viccaria sp. | Все виды, все части |
| 263. | Унгерния Виктора | Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko | Все части |
| 264. | Унгерния Северцева | Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch. | Все части |
| 265. | Унона душистейшая | Unona odoratissima Blanco | Цветы |
| 266. | Фибраурея красильная | Fibraurea tinctoria Lour. | Все части |
| 267. | Физохляйна алайская | Physochlaina alaica Korotk. | Корни |
| 268. | Физохляйна восточная | Physochlaina orientalis G. Don f. | Корни |
| 269. | Хеймия иволистная | Heimia salicifolia | Надземная часть |
| 270. | Хинное дерево | Cinchona succirubra Pavon. | Кора |
| 271. | Хренное дерево | Moringa oleifera Lam. | Все части |
| 272. | Хохлатка | Corydalis sp. | Все виды, все части |
| 273. | Хуннеманния дымянколистная | Hunnemannia fumariaefolia Sweet | Все части |
| 274. | Цефалантус западный | Cephalanthus occidentalis L. | Надземная часть |
| 275. | Цикламен аджарский (Дряква аджарская) | Cyclamen adsharicum Pobed. | Все части |
| 276. | Цикламен европейский | Cyclamen europaeum L. | Все части |
| 277. | Цимбопогон Винтера | Cymbopogon winterianus Jowitt. | Эфирные масла всех частей |
| 278. | Цирия Смита | Zieria smithii Andr. | Надземная часть, эфирное масло всех частей |
| 279. | Чемерица | Veratrum sp. | Все виды, все части |
| 280. | Чернокорень лекарственный (Лиходейка) | Cynoglossum officinalis L. | Все части |
| 281. | Чилибуха (Рвотный орех) | Strychnos L. | Все виды, семена |
| 282. | Чина | Lathyrus sp. | Все виды, все части |
| 283. | Чистец болотный | Stachys palustris L. | Все части |
| 284. | Чистец шероховатый | Stachys aspera Michx. | Надземная часть |
| 285. | Чистотел | Chelidonium L. | Все виды, надземная часть |
| 286. | Чистяк калужницелистный (Чистяк весенний) | Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds. | Все части |
| 287. | Шалфей предсказательный | Salvia divinorum | Листья |
| 288. | Шангиния ягодная | Schanginia baccata Moq. | Лист, побеги |
| 289. | Эводия мелиелистная | Evodia meliefolia Benth. | Все части |
| 290. | Эводия простая | Evodia simplex Cordem. | Все части |
| 291. | Эецефаляртос Баркнера | Encephalartos barkeri Carruth. et Miq. | Все части |
| 292. | Эхинопсис | Echinopsis | Все виды, надземная часть |
| (строка в редакции, введенной в действие с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года, - ) | | | |
| 293. | Эфедра (Хвойник Хвощевой) | Ephedra sp. | Все виды, все части |
| 294. | Якорцы | Tribulus L. | Все виды, все части |
| 295. | Ялапа настоящая | Ipomoea purga (Wend.) Hayne | Все части |
| 296. | Ятрориза дланевидная (Колумба) | Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (Jatrorrhiza co-lmnba (Roxb.) Miers.) | Все части |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| 297. | Айлант высочайший | Ailanthus altissima | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 298. | Алстония ядовитая | Alstonia venenata R.Br. | Кора |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 299. | Арундо тростниковый | Arundo donax L. | Цветы |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 300. | Афанамиксис крупноцветковый | Aphanamixis grandiflora Blume | Семена |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 301. | Балдуина узколистная | Balduina angustifolia | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 302. | Балиоспермум горный | Baliospermum Montana Muell. Arg | Корень, корневище |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 303. | Банистериопсис | Banisteriopsis | Все виды, все части |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 304. | Бархатные бобы | Mucuna pruriens DC | Семена |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 305. | Бейлея многолучевая | Baileya multiradiata Harv. et Gray | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 306. | Вирола | Virola | Все виды, надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 307. | Гайлардия красивая | Gaillardia pulchella Foug. | Листья, цветы |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 308. | Девясил британский | Inula Britannica L. | Цветы, надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 309. | Девясил глазковый | Inula oculus-christi L. | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 310. | Делосперма | Delosperma | Все виды, надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 311. | Десмодиум ветвистый | Desmodium racemosum DC | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 312. | Десмодиум красивый | Desmodium pulchellum Benth. | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 313. | Дицентра | Dicentra | Все виды, все части |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 314. | Дубоизия (Питури) | Duboisia | Все виды, надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 315. | Евботриоидес Грея | Eubotryoides grayana Hara | Листья |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 316. | Иллициум | Illiciaceae | Все виды, семена, листья |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 317. | Канареечник клубненосный | Phalaris tuberosa L. | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 318. | Крапива шариконосная | Urtica pilulifera L. | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 319. | Леспедеца двуцветная | Lespedeza bicolor Turcz | Листья, кора, корневище |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 320. | Лох | Elaeagnus | Все виды, надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 321. | Маммиллярия | Mammillaria | Все виды, надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 322. | Мостуеа стимулирующая | Mostuea stimulans A.Cheval | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 323. | Пеумус болдус | Peumus boldus Molina | Эфирное масло листьев |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 324. | Пиптадения | Piptadenia | Все виды, все части |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 325. | Рубиева многонадрезная | Roubieva multifida Moq. | Эфирное масло надземных частей |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 326. | Самшит вечнозеленый | Buxus sempervirens L. | Стебель, листья |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 327. | Схенокаулон лекарственный | Schoenocaulon officinal A.Gray | Семена |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 328. | Трихоцереус | Trichocereus | Все виды, надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 329. | Тростник южный | Phragmites Australia Trin. ex Steud. | Корневище |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 330. | Ферула смолоносная | Ferula gummosa Boiss | Семена |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 331. | Хамедафне прицветничковая (Мирт болотный) | Chamaedaphne calyculata Moench | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 332. | Цельнолистник | Haplophyllum | Все виды, все части |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 333. | Эритрофлеум | Eriophyllum | Все виды, кора |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 334. | Ясенец белый | Dictamnus albus L. | Листья, плоды |
| (строка дополнительно включена с 20 сентября 2010 года Дополнением N 19 от 10 августа 2010 года) | | | |
| 335. | Аир болотный | Acorus calamus L. | Корневище, эфирное масло, листья |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 336. | Аир злаковый | Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.) | Корневище, эфирное масло, листья |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 337. | Бинерция округлокрылая | Bienertia cycloptera Bunge | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 338. | Бассия холодная | Bassia cycloptera Bunge | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 339. | Буниум персидский | Bunium persicum B. Fedtsch. | Все части растения |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 340. | Буниум цилиндрический | Bunium cylindricum Drude | Надземная часть и эфирное масло из него |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 341. | Гимнокалициум | Gymnocalycium | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 342. | Двукисточник тростниковый | Phalaris tuberose L. | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 343. | Ежовник членистый | Anabasis articulate | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 344. | Колюченосник Зибторпа | Echinophoria sibthorpiana Huss | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 345. | Колоцинт | Citrullus colocynthis Schrad. | Плоды (порошок, экстракт) |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 346. | Корифанта мелкодольчатая | Coryphantha micromeris Lem. | Все растение |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 347. | Лебеда монетная | Artriplex nummularia Lindl. | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 348. | Многоколосник морщинистый | Agastache rugosa O.Kuntze | Эфирное масло |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 349. | Мосла двупыльниковая | Mosla dianthera L. | Эфирное масло |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 350. | Орлайа морковная | Orlaya daucoides | Плоды (эфирное масло) |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 351. | Ортодон азароновый | Orthodon asaroniferum | Надземная часть |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |
| 352. | Петрушка курчавая | Petroselinum crispuma A.W.Hill. | Плоды (эфирное масло) |
| (строка дополнительно включена с 1 июня 2011 года Дополнениями и изменениями N 23 от 11 апреля 2011 года) | | | |

(Перечень растений (частей растений) дополнительно включен с 1 мая 2008 года Дополнениями и изменениями N 7 от 5 марта 2008 года; в редакции, введенной в действие с 1 января 2010 года Дополнениями и изменениями N 15 от 8 декабря 2009 года. - )

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

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

4. Антибиотики.

5. Гормоны.

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

От крупного рогатого скота:

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

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

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брызжейку животных всех возрастов,

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

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

- мясо механической обвалки;

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

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

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

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

(Пункт в редакции, введенной в действие с 1 января 2010 года Дополнениями и изменениями N 15 от 8 декабря 2009 года. - )

7. Ткани и органы человека.

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

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов Bacillus (в том числе В. polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans (устаревшее название - Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis и других видов) и Сlostridium;

- микроорганизмы родов Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты;

- все роды и виды микроскопических плесневых грибов;

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

(Пункт в редакции, введенной в действие с 1 января 2010 года Дополнениями и изменениями N 15 от 8 декабря 2009 года. - )

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N п/п | Название растения | Латинское название растения | Части растений |
| 1 | Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево | Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim. | Все части |
| 2 | Африканская слива | Pygeum africanum | Кора |
| 3 | Валериана | Valeriana L. | Все виды, корень и корневища |
| 4 | Гинкго двулопастное | Ginkgo biloba L. | Надземная часть |
| 5 | Джимнема сильвестре | Gymnema sylvestre | Все части |
| 6 | Дикий ямс, Диоскорея мохнатая | Dioscorea villosa | Корневища |
| 7 | Женьшень | Ginseng | Все виды, все части |
| 8 | Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий | Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai | Все части |
| 9 | Зверобой | Hypericum L. | Все виды, все части |
| 10 | Иглица шиповатая | Ruscus aculeatus (Butcher ’s Broom) | Все части |
| 11 | Йохимбе (паусинисталия йохимбе) | Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile | Все части |
| 12 | Лимонник китайский | Schisandra chinensis (Turcz.) Baill. | Все части |
| 13 | Муира пуама | Muira puama (Liriosma jvata) | Все части |
| 14 | Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуйя | Tabebuia heptaphylla | Кора |
| 15 | Родиола розовая, Золотой корень | Rhodiola rosea L. | Все части |
| 16 | Турнера возбуждающая, Дамиана | Turnera Diffusa | Все части |
| 17 | Элеутерококк колючий, Свободноягодник колючий, Чертов куст | Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms | Все части |
| 18 | Юкка нитевидная | Yucca filamentosa | Листья |

   (Пункт 9 дополнительно включен с 1 мая 2008 года Дополнениями и изменениями N 7 от 5 марта 2008 года; в редакции, введенной в действие с 1 января 2010 года Дополнениями и изменениями N 15 от 8 декабря 2009 года. - )

Приложение 6

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

постановлением

Главного  государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N 36

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

Таблица 1

**Пресноводная рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс | Группа | Паразитологические показатели | | | | | | | | | | | | | |
|  | продуктов | и допустимые уровни содержания | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | Личинки в живом виде | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1. | Сем. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | карповые | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - | - | - | н/д | - |
| 2. | Сем. щу- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ковые | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д | н/д | - | - | н/д | - |
| 3. | Сем. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | окуневые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | - | - | - | - |
| 4. | Сем.ло- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | сосевые | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 5. | Сем. си- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | говые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 6. | Сем. ха- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | риусовые | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7. | Сем. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | тресковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8. | Сем. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | осетровые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | - |
| 9. | Сем. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | змееголовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 10. | Сем.подка- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | менщики | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 11. | Сем. сомовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 12. | Фарш из рыб семейств, указанных в |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | пп.1-11 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 13. | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | в пп.1-11 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 14. | Жареная, заливная, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | соленая, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | маринован-  ная, копченая, вяленая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | рыба |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | семейств, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | указанных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | в пп.1-11 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 15. | Икра рыб |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | семейств: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15.1 | щуковые, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | окуневые, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | тресковые |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | (род нали- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | мов), |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | хариусовые | - | - |  | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |  |
| 15.2. | лососевые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 15.3. | сиговые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 15.4 | осетровые |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | (бассейны |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Амура, низовья Волги, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Каспий- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ское море) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - |

Примечания:

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

2) личинки паразитов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 1 | 2 | 3 |
| 3 - описторхисов | 12 - дифиллоботриумов | 13 - анизакисов |
| 4 - клонорхисов |  | 14 - контрацекумов |
| 5 - псевдамфистом |  | 15 - диоктофим |
| 6 - метагонимусов |  | 16 - гнатостом |
| 7 - нанофиетусов |  |  |
| 8 - эхинохазмусов |  |  |
| 9 - меторхисов |  |  |
| 10 - россикотремов |  |  |
| 11 - апофалусов |  |  |

Таблица 2

**Проходная рыба и продукты ее переработки**

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

Примечания:

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

2) личинки паразитов:

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

Таблица 3

**Морская рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс | Группа | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания | | | | | | | | | | | | |
|  | продуктов |  | | | | | | | | | | | | |
|  |  | Личинки в живом виде | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  | Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Баренцево море |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Лососевые проход- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.2 | Корюшковые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.4 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - |
| 1.5 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2. | Северная Атлантика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Корюшковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.2 | Сельдевые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 2.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.4 | Макрурусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.5 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.6 | Скумбриевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 2.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.8 | Камбаловые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3. | Южная Атлантика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 3.2 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3.3 | Волохвостовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 4. | Балтийское море |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Корюшковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 4.2 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 4.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 4.4 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 5. | Черное, Азовское, | Средиземное моря | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Бычковые | - | н/д | - | н/д | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5.2 | Кефалевые | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 6. | Субантарктика, Антарктика | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.1 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.2 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.3 | Ошибниевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 6.4 | Нототениевые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.5 | Белокровные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 7. | Индийский океан |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.1 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.2 | Скумбриевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.3 | Нитеперые | - | - | - |  | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8. | Тихий океан |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.1 | Лососевые | н/д | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | н/д | н/д |
| 8.2 | Анчоусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.4 | Ставридовые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 8.5 | Терпуговые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - |
| 8.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 8.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.8 | Бериксовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.9 | Гемпиловые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.10 | Тунцы (скумбрие-  вые) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.11 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - | - |
| 9. | Фарш из рыб семейств, указанных в пп.1-8 | н/д | н/д | н/д | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 10. | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп.1-8 | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 11. | Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп.1-8 | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 12. | Икра минтая, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 13. | Печень трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |

Примечания:

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

2) личинки паразитов:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| трематод | цестод | нематод | скребней |
| 3 - нанофиетусов | 8 - дифиллоботри-  умов | 11 - анизакисов | 14 - болбозом |
| 4 - гетерофиетусов | 9 - диплогонопо-  русов | 12 - контрацекумов | 15 - коринозом |
| 5 - криптокортилусов | 10 - пирамикоце-  фалусов | 13 - псевдотерранов |  |
| 6 - россикотремов |  |  |  |
| 7- апофалусов |  |  |  |

Таблица 4

**Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс | Группа | Паразитологические показатели | | | | | | | | |
|  | продуктов | и допустимые уровни содержания | | | | | | | | |
|  |  | Личинки в живом виде | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. | Ракообразные и продукты их пеpepaбoтки | | | | | |  |  |  |  |
| 1.1 | Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.2 | Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.3 | Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.4 | Соус из пресноводных крабов (п.1.3) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2. | Моллюски морские и продукты их переработки | | | | | | | | | |
| 2.1 | Кальмары | - | - | н/д | н/д | н/д | - | - | - | - |
| 2.2 | Осьминоги | - | - | н/д | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.3 | Гребешки | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.4 | Мактры (спизула) | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.5 | Устрицы | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 3. | Земноводные (лягушки) | - | н/д | - | - | - | н/д | н/д | - | - |
| 4. Пресмыкающиеся | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Змеи | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - |
| 4.2 | Черепахи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.2.1 | морские | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 4.2.2 | пресноводные | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - |

Примечания:

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

2) личинки паразитов:

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

Приложение 7

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N 36

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

(с изменениями на 15 апреля 2003 года)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Индекс | Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи) | Технологические функции |
| 1 | 2 | 3 |
| Е100 | Куркумины (CURCUMINS)  (i) Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из Curcuma longa и других видов  (ii) Турмерик (Turmeric)  Турмерик - порошок корневища куркумы | краситель |
| Е101 | Рибофлавины (RIBOFLAVINS)  (i) Рибофлавин (Riboflavin)  (ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат  (Riboflavin 5-phosphate sodium) | краситель |
| Е102 | Тартразин (TARTRAZINE) | краситель |
| Е103 | Алканет, Алканин (ALKANET) | краситель |
| Е104 | Желтый хинолиновый  (QUINOLINE YELLOW) | краситель |
| Е107 | Желтый 2G(YELLOW 2G) | краситель |
| Е110 | Желтый "солнечный закат"  (SUNSET YELLOW FCF) | краситель |
| Е120 | Кармины (CARMINES) | краситель |
| Е122 | Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE) | краситель |
| Е124 | Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R) | краситель |
| Е128 | Красный 2G (RED 2G) | краситель |
| Е129 | Красный очаровательный АС  (ALLURA RED AC) | краситель |
| Е131 | Синий патентованый V  (PATENT BLUE V) | краситель |
| Е132 | Индигокармин (INDIGOTINE) | краситель |
| Е133 | Синий блестящий FCF  (BRILLIANT BLUE FCF) | краситель |
| Е140 | Xлopoфилл (CHLOROPHYLL) | краситель |
| Е141 | Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS)  (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex)  (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли  (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts) | краситель |
| Е142 | Зеленый S (GREEN S) | краситель |
| Е143 | Зеленый прочный FCF  (FAST GREEN FCF) | краситель |
| Е150а | Сахарный колер I простой  (CARAMEL I - Plain) | краситель |
| E150b | Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии (CARAMEL II - Caustic sulphite process) | краситель |
| E150c | Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии  (CARAMEL III - Ammonia process) | краситель |
| E150d | Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной" технологии (CARAMEL IV - Ammonia-sulphite process) | краситель |
| E151 | Черный блестящий PN  (BRILLIANT BLACK PN) | краситель |
| E152 | Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon) | краситель |
| E153 | Уголь растительный  (VEGETABLE CARBON) | краситель |
| E155 | Коричневый HT (BROWN HT) | краситель |
| E160a | Каротины (CAROTENES)   (i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic)  (ii) Экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS) | краситель |
| E160b | Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS) | краситель |
| E160c | Маслосмолы паприки  (PAPRIKA OLEORESINS) | краситель |
| E160d | Ликопин (LYCOPENE) | краситель |
| Е160е | бета-Апокаротиновый альдегид  (BETA-APO-CAROTENAL) | краситель |
| E160f | бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8’-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER) | краситель |
| E161a | Флавоксантин (FLAVOXANTHIN) | краситель |
| E161b | Лютеин (LUTEIN) | краситель |
| E161c | Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN) | краситель |
| E161d | Рубиксантин (RUBIXANTHIN) | краситель |
| E161e | Виолоксантин (VIOLOXANTHIN) | краситель |
| E161f | Родоксантин (RHODOXANTHIN) | краситель |
| E161g | Кантаксантин (CANTHAXANTHIN) | краситель |
| E162 | Красный свекольный (ВЕЕТ RED) | краситель |
| E163 | Антоцианы (ANTHOCYANIN)  (i) Антоцианы (Anthocyanins)  (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract)  (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract) | краситель |
| E170 | Карбонаты кальция  (CALCIUM CARBONATES)  (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate) | поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор |
| E171 | Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE) | краситель |
| E172 | Оксиды железа (IRON OXIDES)  (i) оксид железа (+2,+3), черная (Iron oxide, black)  (ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red)  (iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow) | красители |
| E174 | Серебро (SILVER) | краситель |
| E175 | Золото (GOLD) | краситель |
| E181 | Танины пищевые  (TANNINS, FOOD GRADE) | краситель, эмульгатор, стабилизатор |
| E182 | Орсейл, Орсин (ORCHIL) | краситель |
| E200 | Сорбиновая кислота (SORBIC ACID) | консервант |
| E201 | Сорбат натрия (SODIUM SORBATE) | консервант |
| E202 | Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE) | консервант |
| E203 | Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE) | консервант |
| E209 | пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир (HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E210 | Бензойная кислота (BENZOIC ACID) | консервант |
| E211 | Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE) | консервант |
| E212 | Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE) | консервант |
| E213 | Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE) | консервант |
| E214 | пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E215 | пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E216 | пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир (PROPYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    **Запрещен ввоз** на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, изготовленных с использованием добавки Е 216 (пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир), а также **с 1 марта 2005 года запрещено использование** указанной добавки при производстве пищевых продуктов - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 января 2005 года N 1.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
| E217 | пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль | консервант |
|  | (SODIUM PROPYL p-HYDROXYBENZOATE) |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    **Запрещен ввоз** на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, изготовленных с использованием добавки добавки Е 217 (пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир, натриевая соль), а также **с 1 марта 2005 года запрещено использование** указанной добавки при производстве пищевых продуктов - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 января 2005 года N 1.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
| Е218 | пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| Е219 | пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| Е220 | Диоксид серы  (SULPHUR DIOXIDE) | консервант, антиокислитель |
| Е221 | Сульфит натрия  (SODIUM SULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| Е222 | Гидросульфит натрия  (SODIUM HYDROGEN SULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| Е223 | Пиросульфит натрия   (SODIUM METABISULPHITE) | консервант, антиокислитель, отбеливающий агент |
| Е224 | Пиросульфит калия  (POTASSIUM METABISULPHIT) | консервант, антиокислитель |
| Е225 | Сульфит калия  (POTASSIUM SULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| Е226 | Сульфит кальция  (CALCIUM SULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| Е227 | Гидросульфит кальция  (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| Е228 | Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| Е230 | Дифенил (DIPHENYL) | консервант |
| Е231 | opтo-Фeнилфeнoл (ORTO-PHENYLPHENOL) | консервант |
| Е232 | орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM 0-PHENYLPHENOL) | консервант |
| Е234 | Низин (NISIN) | консервант |
| Е235 | Пимарицин, Натамицин  (PIMARICIN, NATAMYCIN) | консервант |
| Е236 | Муравьиная кислота (FORMIC ACID) | консервант |
| Е237 | Формиат натрия (SODIUM FORMATE) | консервант |
| Е238 | Формиат кальция (CALCIUM FORMATE) | консервант |
| Е239 | Гексаметилентетрамин (HEXAMETHYLENE TETRAMINE) | консервант |
| Е241 | Гваяковая камедь (GUМ GUAICUM) | консервант |
| Е242 | Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE) | консервант |
| Е249 | Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE) | консервант, фиксатор окраски |
| Е250 | Нитрит натрия (SODIUM NITRITE) | консервант, фиксатор окраски |
| Е251 | Нитрат натрия (SODIUM NITRATE) | консервант, фиксатор окраски |
| Е252 | Нитрат кaлия (POTASSIUM NITRATE) | консервант, фиксатор окраски |
| Е260 | Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL) | консервант, регулятор кислотности |
| Е261 | Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) | консервант, регулятор |
|  | (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate) | кислотности |
| Е262 | Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES)  (i) Ацетат натрия  (Sodium acetate)  (ii) Диацетат натрия  (Sodium diacetate) | консервант, регулятор кислотности |
| Е263 | Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES) | консервант, стабилизатор, регулятор кислотности |
| Е264 | Ацетат аммония  (AMMONIUM ACETATE) | регулятор кислотности |
| Е265 | Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID) | консервант |
| Е266 | Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE) | консервант |
| Е270 | Молочная кислота, L-, D и DL-  (LACTIC ACID, L-, D- and DL-) | регулятор кислотности |
| Е280 | Пропионовая кислота  (PROPIONIC ACID) | консервант |
| Е281 | Пропионат натрия  (SODIUM PROPIONATE) | консервант |
| Е282 | Пропионат кальция  (CALCIUM PROPIONATE) | консервант |
| Е283 | Пропионат калия  (POTASSIUM PROPIONATE) | консервант |
| Е290 | Диоксид углерода  (CARBON DIOXIDE) | газ для насыщения напитков |
| Е296 | Яблочная кислота  (MALIC ACID, DL-) | регулятор кислотности |
| Е297 | Фумаровая кислота  (FUMARIC ACID) | регулятор кислотности |
| Е300 | Аскорбиновая кислота, L-  (ASCORBIC ASID, L-) | антиокислитель |
| Е301 | Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| Е302 | Аскорбат кальция  (CALCIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| Е303 | Аскорбат калия  (POTASSIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| Е304 | Аскорбилпальмитат  (ASCORBYL PALMITATE) | антиокислитель |
| Е305 | Аскорбилстеарат  (ASCORBYL STEARATE) | антиокислитель |
| Е306 | Токоферолы, концентрат смеси  (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE) | антиокислитель |
| Е307 | альфa-Toкоферол (ALPHA-TOCOPHEROL) | антиокислитель |
| Е308 | гамма-Токоферол синтетический (SYNTETHIC GAMMA-TOCOPHEROL) | антиокислитель |
| Е309 | дельта-Токоферол синтетический (SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL) | антиокислитель |
| Е310 | Пропилгаллат (PROPYL GALLATE) | антиокислитель |
| Е311 | Октилгаллат (OCTYL GALLATE) | антиокислитель |
| Е312 | Додецилгаллат (DODECYL GALLATE) | антиокислитель |
| Е314 | Гваяковая смола (GUAIAC RESIN) | антиокислитель |
| Е315 | Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID) | антиокислитель |
| Е316 | Изоаскорбат натрия  (SODIUM ISOASCORBATE) | антиокислитель |
| Е317 | Изоаскорбат калия  (POTASSIM ISOASCORBATE) | антиокислитель |
| Е318 | Изоаскорбат кальция  (CALCIUM ISOASCORBATE) | антиокислитель |
| Е319 | трет-Бутилгидрохинон  (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE) | антиокислитель |
| Е320 | Бутилгидроксианизол  (BUTYLATED HYDROXYANISOLE) | антиокислитель |
| Е321 | Бутилгидрокситолуол, "Ионол" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE) | антиокислитель |
| Е322 | Лецитины, фосфатиды  (LECITHINS) | антиокислитель, эмульгатор |
| Е323 | Аноксомер (ANOXOMER) | антиокислитель |
| Е325 | Лактат натрия (SODIUM LACTATE) | синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель |
| Е326 | Лактат калия (POTASSIUM LACTATE) | синергист антиокислителя, регулятор кислотности |
| Е327 | Лактат кальция (CALCIUM LACTATE) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба |
| Е328 | Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба |
| Е329 | Лактат магния, DL-(MAGNESIUM LACTATE, DL-) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба |
| Е330 | Лимонная кислота (CITRIC ACID) | регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь |
| Е331 | Цитраты натрия (SODIUM CITRATES)  (i) Цитрат натрия 1-замещенный  (Sodium dihydrogen citrate)  (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate)  (iii) Цитрат натрия З-замещенный (Trisodium citrate) | регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комлексообразователь |
| Е332 | Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate)  (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate) | регулятор кислотности, стабилизатор, комлексообразователь |
| Е333 | Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES) | регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь |
| Е334 | Винная кислота, L(+)-  (TARTARIC ACID, L(+)-) | регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь |
| Е335 | Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate)  (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate) | стабилизатор, комплексообразователь |
| Е336 | Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES) (i) Тартрат калия 1-замещенный  (Monopotassium tartrate)  (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate) | стабилизатор, комплексообразователь |
| Е337 | Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE) | стабилизатор, комплексообразователь |
| Е338 | орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID) | регулятор кислотности, синергист антиокислителей |
| Е339 | Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate) | регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь |
| Е340 | Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный  (Dipotassium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate) | регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь |
| Е341 | Фосфаты кальция  (CALCIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент |
| Е342 | Фосфаты аммония  (AMMONIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба |
| Е343 | Фосфаты магния  (MAGNESIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate) | регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е345 | Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE) | регулятор кислотности |
| Е349 | Малат аммония (AMMONIUM MALATE) | регулятор кислотности |
| Е350 | Малаты натрия (SODIUM MALATES)  (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate)  (ii) Малат натрия (Sodium malate) | регулятор кислотности, влагоудерживающий агент |
| Е351 | Малаты калия  (POTASSIUM MALATES)  (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate)  (ii) Малат калия (Potassium malate) | регулятор кислотности |
| Е352 | Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate) | регулятор кислотности |
| Е353 | мета-Винная кислота  (METATARTARIC ACID) | регулятор кислотности |
| Е354 | Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE) | регулятор кислотности |
| Е355 | Адипиновая кислота (ADIPIC ACID) | регулятор кислотности |
| Е356 | Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES) | регулятор кислотности |
| Е357 | Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES) | регулятор кислотности |
| Е359 | Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES) | регулятор кислотности |
| Е363 | Янтарная кислота (SUCCINIC ACID) | регулятор кислотности |
| Е365 | Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES) | регулятор кислотности |
| ЕЗ66 | Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES) | регулятор кислотности |
| Е367 | Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES) | регулятор кислотности |
| Е368 | Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE) | регулятор кислотности |
| Е375 | Никотиновая кислота (NICOTINIC ACID) | стабилизатор цвета |
| Е380 | Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES) | регулятор кислотности |
| Е381 | Цитраты аммония-железа  (FERRIC AMMONIUM CITRATE) | регулятор кислотности |
| Е383 | Глицерофосфат кальция  (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE) | загуститель, стабилизатор |
| Е384 | Изопропилцитратная смесь  (ISOPROPYL CITRATES) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е385 | Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия | антиокислитель, консервант, |
|  | (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE) | комплексообразователь |
| Е386 | Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE) | синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь |
| Е387 | Оксистеарин (OXYSTEARIN) | антиокислитель, комплексообразователь |
| Е391 | Фитиновая кислота (PHYTIC ACID) | антиокислитель |
| Е400 | Альгиновая кислота (ALGINIC ACID) | загуститель, стабилизатор |
| Е401 | Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор |
| Е402 | Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор |
| Е403 | Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор |
| Е404 | Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор, пеногаситель |
| Е405 | Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE) | загуститель, эмульгатор |
| Е406 | Агар (AGAR) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| Е407 | Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, К, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| Е407а | Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| Е409 | Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| Е410 | Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM) | загуститель, стабилизатор |
| Е411 | Овсяная камедь (OAT GUM) | загуститель, стабилизатор |
| Е412 | Гуаровая камедь (GUAR GUM) | загуститель, стабилизатор |
| Е413 | Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM) | загуститель, стабилизатор, эмульгатор |
| Е414 | Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM)) | загуститель, стабилизатор |
| Е415 | Ксантановая камедь (XANTAN GUM) | загуститель, стабилизатор |
| Е416 | Карайи камедь (KARAYA GUM) | загуститель, стабилизатор |
| Е417 | Тары камедь (TARA GUM) | загуститель, стабилизатор |
| Е418 | Геллановая камедь (GELLAN GUM) | загуститель, стабилизатор, желирующий агент |
| Е419 | Гхатти камедь (GUM GHATTI) | загуститель, стабилизатор, желирующий агент |
| Е420 | Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP) | подсластитель, влагоудерживающий агент, |
|  |  | комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор |
| Е421 | Маннит (MANNITOL) | подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е422 | Глицерин (GLYCEROL) | влагоудерживающий агент, загуститель |
| Е425 | Конжак (Конжаковая мука)  (KONJAC (KONJAC FLOOUR))  (i) Конжаковая камедь  (KONJAC GUM)  (II) Конжаковый глюкоманнан  (KONJAC GLUCOMANNANE) | загуститель |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| Е430 | Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE) | эмульгатор |
| Е431 | Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE) | эмульгатор |
| Е432 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE) | эмульгатор |
| Е433 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE) | эмульгатор |
| Е434 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE) | эмульгатор |
| Е435 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE) | эмульгатор |
| Е436 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE) | эмульгатор |
| Е440 | Пектины (PECTINS) | загуститель, стабилизатор, желирующий агент |
| Е442 | Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID) | эмульгатор |
| Е444 | Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT) | эмульгатор, стабилизатор |
| Е445 | Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN) | эмульгатор, стабилизатор |
| Е446 | Сукцистеарин (SUCCISTEARIN) | эмульгатор |
| Е450 | Пирофосфаты (DIPHOSPHATES)  (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)  (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate)  (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate)  (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate)    (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate)  (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate) | эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент |
|  | (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate)  (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate) |  |
| Е451 | Трифосфаты (TRIPHOSPHATES)  (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate)  (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate) | комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор |
| Е452 | Полифосфаты (POLYPHOSPHATES)  (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate)  (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate)  (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate)  (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates)  (v) Полифосфаты аммония  (Ammonium polyphosphates) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент |
| Е459 | бета-Циклодекстрин  (BETA-CYCLODEXTRIN) | стабилизатор, связующее вещество |
| Е460 | Целлюлоза (CELLULOSE)  (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose)  (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose) | эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор |
| Е461 | Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор |
| Е462 | Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE) | наполнитель, связующий агент |
| Е463 | Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор |
| Е464 | Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор |
| Е465 | Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь |
| Е466 | Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE) | загуститель, стабилизатор |
| Е467 | Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE) | эмульгатор, загуститель, стабилизатор |
| Е468 | Кроскарамеллоза (CROSCARAMELLOSE) | стабилизатор, связующее вещество |
| Е469 | Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная | загуститель, стабилизатор |
| Е470 | Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base AI, Ca, Na, Mg, К and NН4) | эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е471 | Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор, стабилизатор |
| Е472а | Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472b | Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472c | Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472d | Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472e | Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472f | Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472g | Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E473 | сахарозы и жирных кислот, эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E474 | Caxapoглицepиды(SUCROGLYCERIDES) | эмульгатор |
| E475 | Полиглицерина и жирных кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E476 | Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID) | эмульгатор |
| E477 | Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E478 | Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL) | эмульгатор |
| E479 | Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| Е480 | Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE) | эмульгатор, увлажняющий агент |
| Е481 | Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES)  (i) Стеароиллактилат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE)  (ii) Олеиллактилат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE) | эмульгатор, стабилизатор |
| Е482 | Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES) | эмульгатор, стабилизатор |
| Е483 | Стеарилтартрат (STEARYL TARTRATE) | улучшитель для муки и хлеба |
| Е484 | Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE) | эмульгатор, комплексообразователь |
| Е491 | Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE) | эмульгатор |
| Е492 | Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE) | эмульгатор |
| Е493 | Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE) | эмульгатор |
| Е494 | Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE) | эмульгатор |
| Е495 | Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE) | эмульгатор |
| Е496 | Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT) | стабилизатор, эмульгатор |
| Е500 | Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES)  (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate)    (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate) | регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е501 | Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES)  (i) Карбонат калия (Potassium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate) | регулятор кислотности, стабилизатор |
| Е503 | Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES)  (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate) | регулятор кислотности, разрыхлитель |
| Е504 | Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES) | регулятор кислотности, добавка, препятствующая |
|  | (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate) | слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета |
| Е505 | Карбонат железа (FERROUS CARBONATE) | регулятор кислотности |
| Е507 | Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID) | регулятор кислотности |
| Е508 | Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE) | желирующий агент |
| Е509 | Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE) | отвердитель |
| Е510 | Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE) | улучшитель муки и хлеба |
| Е511 | Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE) | отвердитель |
| Е513 | Серная кислота (SULPHURIC ACID) | регулятор кислотности |
| Е514 | Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES) | регулятор кислотности |
| Е515 | Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES) | регулятор кислотности |
| Е516 | Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE) | улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель |
| Е517 | Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE) | улучшитель муки и хлеба, стабилизатор |
| Е518 | Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE) | отвердитель |
| Е519 | Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE) | фиксатор цвета, консервант |
| Е520 | Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE) | отвердитель |
| Е521 | Сульфат алюминия-натрия, квасцы алюмо-натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE) | отвердитель |
| Е522 | Сульфат алюминия-калия, квасцы алюмо-калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE) | регулятор кислотности, стабилизатор |
| Е523 | Сульфат алюминия-аммония, квасцы алюмоаммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE) | стабилизатор, отвердитель |
| Е524 | Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности |
| Е525 | Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности |
| Е526 | Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности, отвердитель |
| Е527 | Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности |
| Е528 | Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности, стабилизатор цвета |
| Е529 | Оксид кальция (CALCIUM OXIDE) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба |
| Е530 | Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е535 | Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е536 | Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е538 | Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е539 | Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE) | антиокислитель, комплексообразователь |
| Е541 | Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE)  (i) Кислотный (ACIDIS)  (ii) Основной 8 (BASIC) | регулятор кислотности, эмульгатор |
| Е542 | Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic) | эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент |
| Е550 | Силикаты натрия (SODIUM SILICATES)  (i) Силикат натрия (Sodium silicate)  (ii) мета-силикат натрия (Sodium metasilicate) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е551 | Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е552 | Силикат кальция (CALCIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е553 | Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES)  (i) Силикат магния (Magnesium silicate)  (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate)  (iii) Тальк (Talc) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель |
| Е554 | Алюмосиликат натрия | добавка, препятствующая |
|  | (SODIUM ALUMINOSILICATE) | слеживанию и комкованию |
| Е555 | Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е556 | Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е558 | Бентонит (BENTONITE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е559 | Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е560 | Силикат калия (POTASSIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е570 | Жирные кислоты (FATTY ACIDS) | стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель |
| Е574 | Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-)) | регулятор кислотности, разрыхлитель |
| Е575 | Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE) | регулятор кислотности, разрыхлитель |
| Е576 | Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE) | комплексообразователь |
| Е577 | Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE) | комплексообразователь |
| Е578 | Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE) | регулятор кислотности, отвердитель |
| Е579 | Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE) | стабилизатор окраски |
| Е580 | Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE) | регулятор кислотности, отвердитель |
| Е585 | Лактат железа (FERROUS LACTATE) | стабилизатор окраски |
| Е620 | Глутаминовая кислота, L(+)-  (GLUTAMIC ACID, L(+)-) | усилитель вкуса и аромата |
| Е621 | Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е622 | Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е623 | Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е624 | Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е625 | Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е626 | Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID) | усилитель вкуса и аромата |
| Е627 | 5’-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5’-GUANYLATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е628 | 5’-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5’-GUANYLATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е629 | 5’-Гуанилат кальция (CALCIUM 5’-GUANYLATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е630 | Инозиновая кислота  (INOSINIC ACID) | усилитель вкуса и аромата |
| Е631 | 5’-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5’-INOSINATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е632 | Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е633 | 5’-Инозинат кальция (CALCIUM 5’-INOSINATE) | усилитель вкуса и аромата |
| Е634 | 5’-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5’- RIBONUCLEOTIDES) | усилитель вкуса и аромата |
| Е635 | 5’-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5’ -RIBONUCLEOTIDES) | усилитель вкуса и аромата |
| Е636 | Мальтол (MALTOL) | усилитель вкуса и аромата |
| Е637 | Этилмальтол (ETHYL MALTOL) | усилитель вкуса и аромата |
| Е640 | Глицин (GLYCINE) | модификатор вкуса и аромата |
| Е641 | L-Лейцин (L-LEUCINE) | модификатор вкуса и аромата |
| Е642 | Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID) | усилитель вкуса и аромата |
| Е900 | Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE) | пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| Е901 | Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW) | глазирователь, разделитель |
| Е902 | Воск свечной (CANDELILLA WAX) | глазирователь |
| Е903 | Воск карнаубский (CARNAUBA WAX) | глазирователь |
| Е904 | Шеллак (SHELLAC) | глазирователь |
| Е905а | Вазелиновое масло "пищевое" (MINERAL OIL, FOOD GRADE) | глазирователь, разделитель, герметик |
| E905b | Вазелин (PETROLATUM (PETROLEUM JELLY)) | глазирователь, разделитель, герметик |
| Е905с | Парафин (PETROLEUM WAX) | глазирователь, разделяющий агент, герметик глазирователь |
|  | (i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX) |  |
|  | (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX) | глазирователь |
| Е906 | Бензойная смола (BENZOIN GUM) | глазирователь |
| Е908 | Воск рисовых отрубей (RICE BRAN WAX) | глазирователь |
| Е909 | Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX) | глазирователь |
| Е910 | Восковые эфиры (WAX ESTERS) | глазирователь |
| Е911 | Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS) | глазирователь |
| Е913 | Ланолин (LANOLIN) | глазирователь |
| Е920 | Цистеин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L- AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM SALTS) | улучшитель муки и хлеба |
| Е921 | Цистин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTINE, L- AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM SALTS) | улучшитель муки и хлеба |
| Е927а | Азодикарбонамид (AZODICARBONAMIDE) | улучшитель муки и хлеба |
| E927b | Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE (UREA)) | текстуратор |
| Е928 | Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE) | улучшитель муки и хлеба, консервант |
| Е930 | Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE) | улучшитель муки и хлеба |
| Е938 | Аргон (ARGON) | пропеллент, упаковочный газ |
| Е939 | Гелий (GELLIUM) | пропеллент, упаковочный газ |
| Е940 | Дихлордифторметан (хладон-12) (DICHLORODIFLUOROMETHANE) | пропеллент, хладагент |
| Е941 | Азот (NITROGEN) | газовая среда для упаковки и хранения, хладагент |
| Е942 | Закись азота (NITROUS OXIDE) | пропеллент, упаковочный газ |
| Е943а | Бутан (BUTANE) | пропеллент |
| E943b | Изобутан  (ISOBUTANE) | пропеллент |
| E944 | Пропан (PROPANE) | пропеллент |
| E945 | Хлорпентафторэтан (CHLOROPENTAFLUOROETHANE) | пропеллент |
| E946 | Октафторциклобутан (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE) | пропеллент |
| E948 | Кислород (OXYGEN) | пропелент, упаковочный газ |
| E950 | Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM) | подсластитель |
| E951 | Аспартам (ASPARTAME) | подсластитель, усилитель вкуса и аромата |
| E952 | Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, К, Са salts) | подсластитель |
| E953 | Изомальт изомальтит,  (ISOMALT, ISOMALTITOL) | подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент |
| E954 | Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, К, Са salts) | подсластитель |
| E955 | Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE, (TRICHLOROGALACTO - SUCROSE)) | подсластитель |
| E957 | Тауматин (THAUMATIN) | подсластитель, усилитель вкуса и аромата |
| E958 | Глицирризин (GLYCYRRHIZIN) | подсластитель, усилитель вкуса и аромата |
| E959 | Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE) | подсластитель |
| Е960 | Стевиозид (STEVIOSIDE) | подсластитель |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| Е962 | Твинсвит (TWINSWEET) | подсластитель |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| E965 | Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP) | подсластитель, стабилизатор, эмульгатор |
| E966 | Лактит (LACTITOL) | подсластитель,текстуратор |
| E967 | Ксилит (XYLITOL) | подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор |
| E999 | Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS) | пенообразователь |
| E1000 | Холевая кислота (CHOLIC ACID) | эмульгатор |
| E1001 | Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS) | эмульгатор |
| E1100 | Амилазы (AMYLASES) | улучшитель муки и хлеба |
| E1101 | Протеазы (PROTEASES)  (i) Протеаза (Protease) | улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, |
|  | (ii)Папаин (Papain)  (iii) Бромелайн (Bromelain)  (iv) Фицин (Ficin) | усилитель вкуса и аромата |
| Е1102 | Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE) | антиокислитель |
| E1103 | Инвертазы  (INVERTASES) | стабилизатор |
| E1104 | Липазы (LIPASES) | усилитель вкуса и аромата |
| Е1105 | Лизоцим (LYSOZYME) | консервант |
| Е1200 | Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N) | наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор |
| Е1201 | Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE) | загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент |
| E1202 | Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE) | стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор |
| Е1400 | Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| Е1401 | Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| Е1402 | Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| Е1403 | Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| E1404 | Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH) | эмульгатор, загуститель, связующее |
| Е1405 | Крахмал, обработанный ферментными препаратами (STARCHES ENZIME-TREATED) | загуститель |
| Е1410 | Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| Е1411 | Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARH GLICEROL) | стабилизатор, загуститель |
| Е1412 | Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLORIDE) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| Е1413 | Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый" (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| Е1414 | Дикрахмалфосфат ацетилированный "сшитый" (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE) | эмульгатор, загуститель |
| Е1420 | Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH | стабилизатор, загуститель |
|  | ACETIC ANHYDRIDE) |  |
| Е1421 | Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE) | стабилизатор, загуститель |
| Е1422 | Дикрахмаладипат ацетилированный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| Е1423 | Дикрахмалглицерин ацетилированный (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| E1440 | Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH) | эмульгатор, загуститель, связующее |
| E1442 | Дикрахмалфосфат оксипропилированный "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE) | стабилизатор, загуститель |
| E1443 | Дикрахмалглицерин оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL) | стабилизатор, загуститель |
| E1450 | Крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE) | стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор |
| E1451 | Крахмал ацетилированный окисленный (ACETILATED OXYDISED STARCH) | эмульгатор, загуститель |
| E1503 | Касторовое масло (CASTOR OIL) | разделяющий агент |
| E1505 | Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE) | пенообразователь |
| E1518 | Триацетин (TRIACETIN) | влагоудерживающий агент |
| E1520 | Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL) | влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент |
| E1521 | Полиэтиленгликоль  (POLYETHYLENE GLYCOL) | пеногаситель |
| - | Аллилгорчичное масло | консервант |
| - | N-Лауроилглутаминовая кислота | консервант, улучшитель муки, хлеба |
| - | N-Лауроиласпарагиновая кислота | консервант, улучшитель муки, хлеба |
| - | N-Лауроилглицин | консервант, улучшитель муки, хлеба |
| - | Ванилин | вкусоароматическое вещество |
| - | Дигидрокверцетин | антиокислитель |
| - | Имбрицин | консервант |
| - | Кверцитин | антиокислитель |
| - | Красный для карамели N  1 | краситель |
| - | Красный для карамели N  2 | краситель |
| - | Красный для карамели N  3 | краситель |
| - | Красный рисовый (RED RICE) | краситель |
| - | Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05 | стабилизатор |
| - | Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21) | эмульгатор |
| - | Поливиниловый спирт | влагоудерживающий агент |
| - | Перекись водорода | консервант |
| - | Полиоксиэтилен | осветлитель |
| - | Сантохин | консервант |
| - | Стевия (STEVIA REBAUDIANA BERTONI), порошок листьев и сироп из них | подсластитель |
| (строка в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, - ) | | |
| - | Сукцинаты натрия, калия и кальция | регуляторы кислотности |
| - | Ультрамарин | краситель |
| - | Формиат калия (POTASSIUM FORMATE) | консервант |
| - | Хитозан, гидрохлорид хитозония | наполнитель, загуститель, стабилизатор |
| - | Хлорид железа | улучшитель муки и хлеба |
| - | Эритрит (ERYTHRITOL) | подсластитель |
| (строка дополнительно включена с 25 июня 2003 года Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года) | | |
| - | Юглон | консервант |

Приложение 8

к СанПиН 2.3.2.1078-01,

утвержденным

постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 14 ноября 2001 года N 36

**Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов**

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

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

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

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

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой  обработке,  обеспечивающей  гибель  нетермостойкой неспорообразующей   микрофлоры,   уменьшающей   количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6°С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

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

- группа Б - консервированные томатопродукты:

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 1

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов**

**групп А и Б\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N/N  п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Консервы общего назначения | Консервы детского и диетического питания |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtilis | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1  г (см) продукта | |
| 2. | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. cereus и (или) B. polymyxa | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. botulinum и (или) С. perfrin-gens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см) продукта | Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см) продукта |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |  |
| 5. | Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы) |  | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| 5. | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°С | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.

Таблица 2

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов**

**групп В и Г**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N/N  п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Группа В | Группа Г |
| 1. | Газообразующие спорообразующие | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | Не определяются |
|  | мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. polymyxa |  |  |
| 2. | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см) продукта. | Не определяются |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. botulinum и (или) С. perfrin-gens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см) продукта | Не определяются |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |  |

Таблица 3

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е**

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

Таблица 4

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| N/N п/п | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 2·10 КОЕ/г (см) |
| 2. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускается в 1 г (см) продукта |
| 3. | В. cereus | Не допускается в 1 г (см) продукта |
| 4. | Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускается в 0,1 г (см) продукта\* |
| 5. | S. aureus | Не допускается в 1 г (см) продукта |
| 6. | Патогенные, в том числе сальмонеллы | Не допускается в 25 г (см) продукта |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см) продукта.



Таблица 5

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| N\N  п/п | Показатели | Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Термостатная выдержка при температуре 37°С в течение 3-5 суток | Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.) |
| 2. | Кислотность, °Т\* | Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Т |
| 3. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов\* | Не более 10 КОЕ/г (см) |
| 4. | Микроскопический препарат | Отсутствие клеток бактерий |
| 5. | Органолептические свойства | Отсутствие изменений вкуса и консистенции |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* определяется при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.

Приложение 9 (справочное) к СанПиН 2.3.2.1078-01

**9. Основные термины и определения**

В целях настоящих Санитарных правил используются следующие основные термины и определения:

пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

продукты детского питания - предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты;

продукты диетического питания - предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;

продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и(или) сохранения качества пищевых продуктов;

биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

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

пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющие на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: Bifidobacterium, Lactobacillus, Lactococcus, Propionibacterium и др.;

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

генетически модифицированные источники пищи - используемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде пищевые продукты (компоненты), полученные из генетически модифицированных организмов;

генетически модифицированные организмы - организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинацию генов;

качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов - документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, требованиям нормативных, технических документов;

нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

технические документы - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

оборот пищевых продуктов - купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов (далее - реализация), их хранение и перевозки;

утилизация пищевых продуктов - использование некачественных и опасных пищевых продуктов в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты предназначены и в которых обычно используются.

Приложение 10 (справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

**10. Нормативные и методические документы по методам определения и контроля безопасности и пищевой ценности продуктов**

10.1. ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт".

10.2. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".

10.3. ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути".

10.4. ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа".

10.5. ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка".

10.6. ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди".

10.7. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".

10.8. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".

10.9. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".

10.10. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".

10.11. МУ 5178-90 "Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах".

10.12. МУ 01-19/47-11-92 "Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах".

10.13. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".

10.14. МУ 4082-86 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии".

10.15. МУ 5177-90 "Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах".

10.16. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)".

10.17. МУ 3184-84 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье".

10.18. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".

10.19. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".

10.20. МУ 5048-89 "Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства".

10.21. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".

10.22. МУ 4721-88 "Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах".

10.23. ГОСТ Р 51650 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена".

10.24. Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах (N 1426-76 МЗ СССР).

10.25. МУК 4.1-1023-01 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Минздрав России, Москва, 2001.

10.26. ГОСТ Р 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".

10.27. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".

10.28. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".

10.29. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".

10.30. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".

10.31. ГОСТ 14351-73 "Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты".

10.32. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".

10.33. "Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке" (N 01-19/60-11 от 4.4.93).

10.34. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д-фруктозы".

10.35. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".

10.36. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)".

10.37. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)".

10.38. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина Е (токоферола)".

10.39. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина РР (ниацина)".

10.40. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В (тиамина)".



10.41. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В (рибофлавина)".



10.42. МР 01-19/137-17-95 "Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках".

10.43. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".

10.44. ГОСТ 51698-2000 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".

10.45. "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". Минск-Москва, 1991 г.

10.46. МУК 4.2.026-95 "Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".

10.47. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства".

10.48. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".

10.49. ГН 1.1546-96 "Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды".

10.50. МУ 5778-91 "Стронций-90. Определение в пищевых продуктах". М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89.

10.51. МУ 5779-91 "Цезий-137. Определение в пищевых продуктах". М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 15/1-89.

10.52. МУК 2.6.2 717-98 "Радиационный контроль. Sr90 и Cs137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания".

10.53. "Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах сельскохозяйственной продукции и растительности с применением сцинтилляционного гамма-спектрометра". М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 37/17-91.

10.54. "Методические рекомендации. Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды, пищевых продуктах и биопробах". Утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО "ВНИИФТРИ" В.П.Ярына 23.06.93.

10.55. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации".

10.56. МУК 4.2.964-00 "Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования".

10.57. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сборник санитарных и ветеринарных правил. М., 1996.

10.58. "Методика лабораторной диагностики трихинеллеза". Утверждена Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР. (Ветеринарное законодательство. М., 1988. Т. 4. С. 250-251).

10.59. МУК 3.2.988-00 "Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных пресмыкающихся и продуктов их переработки".

10.60. "Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженная морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)". Согласована с Минздравом СССР 22.12.89.

10.61. МУК 4.2.796-99 Методы санитарно-паразитологических исследований.

10.62. Санитарные правила по применению пищевых добавок (Минздрав СССР, N 1923-78. М., 1979) с дополнениями.

10.63. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

10.64. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".

10.65. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".

10.66. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".

10.67. ГОСТ Р 300004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

10.68. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

10.69. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности" (М., 1996).

10.70. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки" (М., 2000).

10.71. ГОСТ Р 51301-99 "Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)".

10.72. МУК 4.1.985-00 "Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки".

10.73. МУК 4.1.986-00 "Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии".

10.74. МУК 4.1.991-00 "Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии".

10.75. МУК 4.1.003-95 "Определение селена в продуктах питания".

10.76. ГОСТ Р 51232-98 "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

10.77. ГОСТ Р 51762-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола".

10.78. ГОСТ Р 51786-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности".

10.79. ГОСТ 30711-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В и М  ".



10.80. ГОСТ Р 51181-98 "Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов".

10.81. ГОСТ Р 50479-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР".

10.82. ГОСТ Р 51435-99 (ИСО 8128-1-93) "Сок яблочный, сок яблочный консервированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии".

10.83. ГОСТ Р 51440-99 (ИСО 8128-2-93) "Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии".

10.84. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. /Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. М.: Брандес-Медицина, 1998 г.

10.85. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

10.86. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

10.87. МУ N 2142-80 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое".

10.88. МУ N 1875-78 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах, фосфатидных концентратах, лузге, жмыхе и шроте методом жидкостной хроматографии".

10.89. "Определение альдрина, гексахлорана, гептахлора, ДЦТ, ДДД, ДДЭ в воде, овощах, фруктах и биологическом материале газожидкостной хроматографией". В книге "Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде". М.: "Колос", 1977. С. 17-20.

10.90. МУ N 1222-75 "Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое".

10.91. МУ 1350-75 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей".

10.92. ГОСТ 27669-88 "Мука пшеничная. Методы пробной лабораторной выпечки хлеба".

Приложение 11 (справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

**11. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ ПО МЕТОДАМ И ПОРЯДКУ**

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

11.1. При отборе проб пищевых продуктов, подготовке их к анализу для микробиологических исследований и культивировании микроорганизмов необходимо руководствоваться положениями следующих документов

1. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа".

2. ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа".

3. ГОСТ 26670-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов".

4. ГОСТ 51446-99 (ИСО 7218-96) "Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований".

5. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".

6. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

7. МУК 4.2.590-96 "Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора "Бак-Трак 4100".

11.2. Отбор проб конкретных продуктов, подготовка их к анализу и микробиологические исследования проводятся в соответствии с действующими документами

Продукты для питания детей раннего возраста

8. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".

9. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".

10. ГОСТ 30705-2000 "Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

11. ГОСТ 30706-2000 "Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов".

12. СанПиН 42-123-4423-87 "Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения".

13. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Консервы полные (стерилизованные) всех наименований общего назначения и для детского питания

14. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92 г.).

15. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

16. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".

17. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".

18. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".

19. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

20. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus".

Консервы пастеризованные мясные и мясорастительные, из мяса птицы

21. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92 г.).

22. "Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных пастеризованных консервов". М., 1984 г.

23. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

24. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

25. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

26. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

27. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

Мясо убойного скота, мясо птицы, яйцо и продукты их переработки

28. "Инструкция по порядку и периодичности контроля микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки". М., 2000 г.

29. "Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов". М., 1996 г. (Отраслевой нормативный документ).

30. ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб".

31. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях". М., 1990 г.

32. ГОСТ 7702.2.0.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям".

33. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

34. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

35. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

36. ГОСТ 7702.2.2.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)".

37. ГОСТ 7702.2.3.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".

38. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus".

39. ГОСТ 7702.2.5.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл".

40. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

41. ГОСТ 7702.2.7.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus".

42. ГОСТ 7702.2.1.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

43. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia".

44. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

45. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens".

46. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".

47. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".

48. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".

49. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia соli".

50. ГОСТ Р 50454-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)".

51. ГОСТ Р 50455-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)".

52. ГОСТ 29184-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriacerae".

53. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".

54. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Молоко и все виды молочных продуктов (кроме продуктов для питания детей раннего возраста)

55. ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".

56. "Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности". М., 1988 г.

57. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за микробиологическими и химическими загрязнителями на предприятиях молочной промышленности". М., 1995 г.

58. ГОСТ 51331-99 "Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия" (в части определения молочнокислых микроорганизмов; определения бифидобактерий в йогурте).

59. ГОСТ 13264-88 "Молоко коровье. Требования при закупках".

60. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

61. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов".

62. ГОСТ 30347-97 "Молоко. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

63. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Рыба, рыбные продукты и другие продукты моря

64. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных". Л., 1991 г.

65. "Методические указания по контролю в рыбных продуктах парагемолитических вибрионов - возбудителей пищевых токсикоинфекций". Л., 1991 г.

66. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю мидий в районах их выращивания, на обрабатывающих предприятиях и по очистке мидий от бактериального загрязнения". Керчь, 1987 г.

67. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

68. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

69. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

70. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

71. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

72. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

73. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".

74. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

75. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия

76. ГОСТ 27543-87 "Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов".

77. ГОСТ 26968-86 "Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического анализа".

78. Методические указания МУК 4.2.762-99 "Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом".

79. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".

80. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

81. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

82. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

83. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов"\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)", либо ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

84. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

Овощи, фрукты, ягоды, грибы, продукты их переработки и специи

85. "Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции". Госагропром СССР, 29.09.89.

86. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля". Госагропром СССР, 20.11.84.

87. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

88. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

89. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

90. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

91. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus".

92. Инструкция "Эпидемиология и лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий". МЗ СССР N 15-6/042, 1990.

Масличные и жировые продукты

93. "Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности". Госагропром СССР от 21.11.88.

94. ГОСТ Р 50173-92 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

95. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

96. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов" - масла растительные для продуктов детского питания.

97. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Напитки и продукты брожения

98. ГОСТ 30712-2001 "Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа. Межгосударственный стандарт".

99. "Инструкция по микробиологическому контролю производства высокостойких безалкогольных напитков", Госагропром СССР, ИК 10-5031536105-91.

100. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пивоваренного и безалкогольного производства", Госагропром СССР, ИК 10-04-06-140-87.

101. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа".

102. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

103. "Методические рекомендации "Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)". МЗ СССР, М., 1984 г.

104. МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды". М., 2001 г.

Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания и предприятиях пищеконцентратной промышленности

105. "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами" (М., 1984).

106. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

107. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

108. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

109. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

110. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

111. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia".

112. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

113. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Биологически активные добавки к пище

114. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".

115. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

116. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

117. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

118. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".

119. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus".

120. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

121. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

Приложение 12 (справочное)

 к СанПиН 2.3.2.1078-01

**12. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕДИНЕННЫМ КОМИТЕТОМ ЭКСПЕРТОВ ФАО-ВОЗ ПО ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ И КОНТАМИНАНТАМ МАКСИМАЛЬНЫЕ УРОВНИ ОСТАТКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ (ЗООТЕХНИЧЕСКИХ) ПРЕПАРАТОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Индекс | Название препаратов | Вид сельскохозяйственных животных | Наименование продукта | Максимальные уровни остатков (мг/кг(л)) | ДСП\*\*\*\* (ссылки) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Стимуляторы роста | | | | |
|  |  |  | печень |  | 0-0,05  (7) |
| 1.1 | Эстрадиол-17\* | крупный рогатый скот, баранчики, куры | почки | - |  |
|  | Estradiol-17 |  | жир |  |  |
|  |  |  | печень |  | 0-30  (7) |
| 1.2 | Прогестерон\* | крупный рогатый скот, баранчики, куры | почки | - |  |
|  | Progesterone |  | жир |  |  |
|  |  |  | печень |  | 0-2  (7) |
| 1.3 | Тестостерон\* | крупный рогатый скот | почки | - |  |
|  | Testosterone |  | жир |  |  |
| 1.4 | Зеранол \*\*\* | крупный рогатый скот | мясо | 0,002 | 0-0,5  (3) |
|  | Zeranol |  | печень | 0,01 |  |
|  |  |  | мясо | 0,002 | 0-0,01  (3) |
|  |  |  | печень | как -тренболон |  |
| 1.5 | Тренболон ацетат | крупный рогатый скот | почки | 0,01 |  |
|  | Trenbolon acetate |  |  | 0,01 |  |
|  |  |  |  | как - тренболон |  |
|  |  |  | мясо | 0,005 | -  (3) |
| 1.6 | Карбадокс | свиньи | печень | 0,03 |  |
|  | Carbadox |  |  | как хиноксалин-2-карбоновая кислота |  |
|  |  |  | молоко |  | -  (6) |
|  |  |  | мясо |  |  |
| 1.7 | Бычьи соматотропины\*\* | крупный рогатый скот молочного направления | печень | - |  |
|  | Bovine somatotropins |  | почки |  |  |
|  |  |  | жир |  |  |
| 1.8 | Меленгестрол ацетат\*\*\* | крупный рогатый скот | печень | 0,002 | 0-0,3  (8) |
|  | Melengestrol Acetat |  | жир | 0,005 |  |
| 2. | Глюкокортикоиды | | | | |
|  |  | крупный рогатый скот, кони, свиньи | мясо | 0,0005 | 0-0,015  (6) |
| 2.1 | Дексаметазон\*\*\* |  | почки | 0,0005 |  |
|  | Dexamethasone |  | печень | 0,0025 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,0003 |  |
| 3. | Транквилизаторы | | | | |
|  |  |  | мясо | 0,06 | 0-6  (6) |
|  |  |  | жир | 0,06 |  |
| 3.1 | Азаперон | свиньи | печень | 0,1 |  |
|  | Azaperone |  | почки | 0,1 |  |
|  |  |  |  | как сумма азаперона и азаперола |  |
| 4. | -Адреноцепторы-блокаторы | | | | |
|  |  |  | мясо, жир | 0,005 | 0-0,1  (7) |
| 4.1. | Каразолол\*\*\* | свиньи | печень | 0,025 |  |
|  | Carazolol |  | почки | 0,025 |  |
| 5. | Антимикробные средства | | | | |
|  |  | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры | мясо | 0,5 | 0-40  (6) |
|  |  |  | печень | 2,0 |  |
|  |  |  | почки | 5,0 |  |
| 5.1. | Спектиномицин\*\*\* |  | жир | 2,0 |  |
|  | Spectinomycin | куры | яйца | 2,0 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,2 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | мясо | 0,5 | 0-60   (7) |
|  |  |  | печень | 15,0 |  |
|  |  |  | почки | 20,0 |  |
|  |  |  | жир | 0,5 |  |
| 5.2. | Неомицин\*\*\* |  | молоко | 0,5 |  |
|  | Neomycin | свиньи, овцы, козы, утки, индюшки, куры | мясо | 0,5 |  |
|  |  |  | печень | 0,5 |  |
|  |  |  | жир | 0,5 |  |
|  |  | куры | яйца | 0,5 |  |
|  |  | крупный рогатый скот, свиньи | мясо | 0,1 | 0-20  (6) |
|  |  |  | жир | 0,1 |  |
| 5.3. | Гентамицин\*\*\* |  | печень | 2,0 |  |
|  | Gentamycin |  | почки | 5,0 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,2 |  |
|  |  | крупный рогатый скот, свиньи | мясо | 1,0 | 0-50  (5) |
|  |  |  | печень | 2,0 |  |
| 5.4. | Цефтиофур |  | почки | 6,0 |  |
|  | Ceftiofur |  | жир | 2,0 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,1 |  |
|  |  |  |  | как десфуроил цефтиофур |  |
|  |  | крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица | мясо | 0,1 | 0-50  (3) |
|  |  |  | печень | 0,1 |  |
| 5.5. | Сульфадимидин\*\*\* |  | почки | 0,1 |  |
|  | Sulphadimidine |  | жир | 0,1 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,025 |  |
|  |  |  | мясо | 0,5 | 0-30  (8) |
| 5.6. | Флумеквин\*\*\* | крупный рогатый скот,  свиньи, овцы, куры | печень | 0,5 |  |
|  | Flumequine |  | почки | 3,0 |  |
|  |  |  | жир | 1,0 |  |
|  |  | крупный рогатый скот,  свиньи, овцы, куры | мясо | 0,1 | 0-30  (8) |
|  |  |  | печень | 0,5 |  |
| 5.7. | Линкомицин\*\*\* |  | почки | 1,5 |  |
|  | Lincomycin |  | жир | 0,1 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,15 |  |
|  |  |  | мясо | 0,05 | 0-5  (7) |
|  |  |  | печень | 0,1 |  |
| 5.8. | Тиамфеникол | свиньи | почки | 0,5 |  |
|  | Thiamphenicol |  | жир | 0,05 |  |
|  |  |  |  | как сумма тиамфеникола и коньюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол |  |
|  |  | крупный рогатый скот,  куры | мясо | 0,2 | 0-20  (5) |
|  |  |  | печень | 0,4 |  |
|  |  |  | почки | 0,4 |  |
| 5.9. | Данофлоксацин\*\*\* |  | жир | 0,1 |  |
|  | Danofloxacin | свиньи | мясо | 0,1 |  |
|  |  |  | печень | 0,05 |  |
|  |  |  | почки | 0,2 |  |
|  |  |  | жир | 0,1 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | мясо | 0,2 | 0-50  (5) |
|  |  |  | печень | 0,6 |  |
|  |  |  | почки | 0,3 |  |
|  |  |  | жир | 0,3 |  |
|  |  |  | молоко | 0,2 |  |
|  |  | куры | мясо | 0,2 |  |
| 5.10. | Спирамицин |  | печень | 0,6 |  |
|  | Spiramycin |  | почки | 0,8 |  |
|  |  |  | жир | 0,3 |  |
|  |  |  |  | как сумма спирамицина и неоспирамицина |  |
|  |  | свиньи | мясо | 0,2 |  |
|  |  |  | печень | 0,6 |  |
|  |  |  | почки | 0,3 |  |
|  |  |  | жир | 0,3 |  |
|  |  |  |  | как спирамицин |  |
|  |  |  | мясо | 0,01 | 0-0,3  (6) |
| 5.11. | Сарафлоксацин\*\*\* | индейки, куры | печень | 0,08 |  |
|  | Sarafloxacin |  | почки | 0,08 |  |
|  |  |  | жир | 0,02 |  |
| 6. | Антигельминтные средства | | | | |
|  |  | овцы | мясо | 1,5 | 0-30  (3) |
|  |  |  | печень | 1,5 |  |
|  |  |  | почки | 5,0 |  |
| 6.1. | Клозантел\*\*\* |  | жир | 2,0 |  |
|  | Closantel | крупный рогатый скот | мясо | 1,0 |  |
|  |  |  | печень | 1,0 |  |
|  |  |  | почки | 3,0 |  |
|  |  |  | жир | 3,0 |  |
|  |  |  | печень | 0,1 | 0-1  (8) |
| 6.2. | Ивермектин | крупный рогатый скот | жир | 0,04 |  |
|  | Ivermectin |  | молоко | 0,01 |  |
|  |  |  |  | как 22, 23 - дигидроивермектин В(НВ) |  |
|  |  | свиньи | мясо | 0,01 | 0-12  (3) |
|  |  |  | печень | 0,01 |  |
| 6.3. | Флубендазол\*\*\* | птица | мясо | 0,2 |  |
|  | Flubendazole |  | печень | 0,5 |  |
|  |  |  | яйца | 0,4 |  |
|  |  | крупный рогатый скот,  овцы, козы, свиньи | мясо | 0,1 | 0-100  (5) |
|  |  |  | печень | 0,1 |  |
|  |  |  | почки | 0,1 |  |
| 6.4. | Тиабендазол |  | жир | 0,1 |  |
|  | Tiabendazole | крупный рогатый скот,  козы | молоко | 0,1 |  |
|  |  |  |  | как сумма тиабендазола и 5-окситиа-бендазола |  |
|  |  | крупный рогатый скот | мясо | 0,2 | 0-3  (1) |
|  |  |  | печень | 0,3 |  |
|  |  |  | почки | 0,3 |  |
|  |  |  | жир | 0,1 |  |
| 6.5. | Триклабендазол | овцы | мясо | 0,1 |  |
|  | Triclabendazole |  | печень | 0,1 |  |
|  |  |  | почки | 0,1 |  |
|  |  |  | жир | 0,1 |  |
|  |  |  |  | как 5-xлop-6-(2, 3, -диxлopфeнoкcи)- бензимидазол-2-он) |  |
|  |  |  | мясо | 0,01 | 0-6  (2) |
| 6.6. | Левамизол\*\*\* | крупный рогатый скот,  овцы, свиньи, птица | почки | 0,01 |  |
|  | Levamizole |  | жир | 0,01 |  |
|  |  |  | печень | 0,1 |  |
|  |  | крупный рогатый скот,  овцы, свиньи, кони, козы | мясо | 0,1 | 0-7  (7) |
|  |  |  | почки | 0,1 |  |
| 6.7. | Фебантел, фенбендазол и оксфендазол |  | жир | 0,1 |  |
|  | Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole |  | печень | 0,5 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,1 |  |
|  |  |  |  | как сумма фенбендазола, оксфендазола и оксфендазола сульфона в пересчете на оксфендазолсульфон |  |
|  |  | крупный рогатый скот | мясо | 0,02 | 0-2  (6) |
|  |  | олени | мясо | 0,02 |  |
| 6.8. | Моксидектин\*\*\* | овцы | мясо | 0,05 |  |
|  | Moxidectin | крупный рогатый скот,  олени, овцы | печень | 0,1 |  |
|  |  |  | почки | 0,05 |  |
|  |  |  | жир | 0,5 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | мясо | 0,02 | 0-0,5  (7) |
| 6.9. | Дорамектин\*\*\* | свиньи | мясо | 0,005 |  |
|  | Doramectin | крупный рогатый скот,  свиньи | печень | 0,1 |  |
|  |  |  | почки | 0,03 |  |
|  |  |  | жир | 0,15 |  |
|  |  |  | печень | 0,1 | 0-1  (4) |
| 6.10. | Абамектин | крупный рогатый скот | почки | 0,05 |  |
|  | Abamectin |  | жир | 0,1 |  |
|  |  |  |  | как авермектин В |  |
|  |  |  | мясо | 0,1 | 0-10  (6) |
|  |  |  | печень | 2,0 |  |
| 6.11. | Эприномектин | крупный рогатый скот | почки | 0,3 |  |
|  | Eprinomectin |  | жир | 0,25 |  |
|  |  |  | молоко | 0,02 |  |
|  |  |  |  | как эприномектин B |  |
| 7. | Антипротозойные средства | | | | |
|  |  |  | мясо | 0,5 | 0-30  (6) |
| 7.1. | Диклазурил\*\*\* | овцы, кролики, птица | печень | 3,0 |  |
|  | Diclazuril |  | почки | 2,0 |  |
|  |  |  | жир | 1,0 |  |
|  |  |  | мясо | 0,3 | 0-10  (6) |
| 7.2 | Имидокарб\*\*\* |  | печень | 2,0 |  |
|  | Imidocarb | крупный рогатый скот | почки | 1,5 |  |
|  |  |  | жир | 0,05 |  |
|  |  |  | молоко | 0,05 |  |
| 8. | Трипаноцидные средства | | | | |
|  |  |  | мясо | 0,1 | 0-100  (3) |
|  |  |  | жир | 0,1 |  |
| 8.1. | Изометамидиум\*\*\* | крупный рогатый скот | молоко | 0,1 |  |
|  | Izometamidium |  | печень | 0,5 |  |
|  |  |  | почки | 1,0 |  |
|  |  |  | мясо | 0,5 | 0-100  (2) |
| 8.2. | Диминазен\*\*\* | крупный рогатый скот | печень | 12,0 |  |
|  | Diminazene |  | почки | 6,0 |  |
|  |  |  | молоко | 0,15 |  |
| 9. | Инсектициды | | | | |
|  |  | крупный рогатый скот,  свиньи, овцы | мясо | 0,02 | 0-2  (8) |
|  |  |  | печень | 0,02 |  |
| 9.1. | Цихалотрин\*\*\* |  | почки | 0,02 |  |
|  | Cyhalothrin |  | жир | 0,4 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,03 |  |
|  |  |  | мясо | 0,2 | 0-7  (8) |
| 9.2. | Дицикланил\*\*\* | овцы | печень | 0,4 |  |
|  | Dicyclanil |  | почки | 0,4 |  |
|  |  |  | жир | 0,15 |  |
|  |  |  | мясо | 0,05 | 0-20  (8) |
| 9.3. | Трихлорфон\*\*\* | крупный рогатый скот | печень | 0,05 |  |
|  | Trichiorfon |  | почки | 0,05 |  |
|  |  |  | молоко | 0,05 |  |
|  |  | крупный рогатый скот,  овцы, куры | мясо | 0,03 | 0-10  (7) |
|  |  |  | печень | 0,05 |  |
|  |  |  | почки | 0,05 |  |
| 9.4. | Делтаметрин\*\*\* |  | жир | 0,5 |  |
|  | Deltamethrin | крупный рогатый скот | молоко | 0,03 |  |
|  |  | куры | яйца | 0,03 |  |
|  |  | крупный рогатый скот,  свиньи, овцы, козы | мясо | 0,05 | 0-4  (7) |
|  |  |  | печень | 0,05 |  |
| 9.5. | Фоксим\*\*\* |  | почки | 0,05 |  |
|  | Phoxim |  | жир | 0,4 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | молоко | 0,01 |  |

Примечание:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Комитет экспертов ФАО/ВОЗ рекомендует анализ остаточных количеств половых гормонов и прогестерона проводить в печени, почках и жире, но максимально допустимые уровни остатков данных стероидов не приведены.

\*\* Относится к полученным методом генной инженерии полным аналогам бычьего соматотропина (БСТ) - препаратам очень высокой степени чистоты (практически без примесей): сомагребову (somagrebove), сометрибову (sometribove), сомавубову (somavubove) и сомидобову (somidobove). В связи со значительными отличиями БСТ и соматотропина человека по химическому составу, физико-химическим, иммунологическим свойствам и видовой специфичности, а также на основе оценки отдельных препаратов - Комитет считает, что наличие возможных остатков БСТ в пищевых продуктах безопасно для здоровья человека, поэтому нет необходимости устанавливать максимальные уровни остатков данных препаратов. Показана возможность использования дополнительных методов оценки продуктов животноводства - на основе анализа соматотропин-зависимых соматомединов.

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

\*\*\*\* ДСП - Допустимое суточное поступление в мкг/кг массы тела.

Приложение 13 (справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

**13. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ДОПУСТИМЫХ УДЕЛЬНЫХ АКТИВНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ УСТАНОВЛЕННЫМ НОРМАТИВАМ**

13.1. Нормативы относятся к Sr и Cs, как ведущим радионуклидам техногенного происхождения, определяющим дозы внутреннего облучения для пищевого пути поступления. Вклад в дозу от поступления Sr и Cs с основными пищевыми продуктами не должен превышать 1 мЗв/год.



13.2. Значение 1 мЗв/год представляет собой уровень исключения вмешательства при торговле пищевыми продуктами.

13.3. В расчетах использован фактический среднероссийский рацион по состоянию на 1996 г., для сравнения приведены данные за 1992-1996 гг. (табл.1).

Таблица 1

**Среднедушевое потребление пищевых продуктов, г/сутки**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| ПРОДУКТЫ | 1991 г. | 1993 г. | 1994 г. | 1995 г. | 1996 г. |
| Хлеб и хлебопродукты (в пересчете на муку) | 286,0 | 293,0 | 276,0 | 279,0 | 266,0 |
| Молоко и молокопродукты\* | 563,5 | 586,6 | 584,5 | 478,8 | 450,8 |
| Картофель | 293,0 | 309,0 | 309,0 | 309,0 | 296,0 |
| Овощи и бахчевые | 214,0 | 210,0 | 194,0 | 227,0 | 214,0 |
| Мясо и мясопродукты | 158,0 | 158,0 | 158,0 | 145,0 | 132,0 |
| Рыба и рыбопродукты | 32,9 | 29,6 | 23,0 | 26,3 | 26,3 |
| Фрукты и ягоды | 78,9 | 85,5 | 82,2 | 82,2 | 85,5 |
| Итого | 1626,3 | 1671,7 | 1626,7 | 1547,3 | 1470,6 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* - без масла

13.4. В отношении мало потребляемых (по массе) пищевых продуктов сделаны следующие допущения:

- доза за счет их потребления находится вне дозы 1 мЗв/год;

- ограничение дозы за счет потребления такого отдельного продукта - до 1% и в

сумме дозовая квота на все мало потребляемые продукты не должна превышать 10% (0,1 мЗв/год).

13.5. В связи с тем, что настоящие Санитарные правила предназначены для ограничения облучения населения в ситуациях долговременного остаточного радиоактивного загрязнения при расчете дозового коэффициента на единицу поступления для Sr, в качестве референтной популяции, для которой проводится расчет доз облучения, принято население России с учетом его возрастной структуры. Эффективный дозовый коэффициент () для популяции России равен 3,6·10 Зв/Бк.



13.6. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия - В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности Sr и Cs в пробе:



В=(А/Н)Sr+(А/Н)Cs, где



А - измеренное значение удельной активности Sr и Cs в пищевом продукте, Бк/кг;



Н - допустимый уровень удельной активности для Sr и Cs в том же продукте, Бк/кг



.

13.7. Контроль за удельной активностью пищевых продуктов и гигиеническая оценка проводится в соответствии с действующими методическими указаниями по отбору проб, анализу и гигиенической оценке при радиационном контроле стронция-90 и цезия-137 в пищевых продуктах.

Приложение 14 (справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

**14. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВАНИЮ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

14.1. Расфасованные пищевые продукты должны иметь этикетку (вкладыш), на которой наносится маркировка с указанием показателей пищевой ценности, которая характеризуется энергетической ценностью (калорийностью) и массовой долей пищевых веществ в 100 г (или одноразовой порции) продукта.

14.2. Обозначение пищевой ценности не выполняется для вкусовых продуктов (чай, кофе, уксус, специи, поваренная соль и др.), сырых пищевых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, ягоды, фрукты и др.), а также для нефасованных готовых кулинарных и выпеченных изделий и продукции общественного питания.

14.3. Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их количество в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов - не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.

14.4. Необходимые данные для расчета вклада пищевого продукта в удовлетворение суточного потребления для условного "среднего" взрослого человека, при нанесении на этикетку приведено в таблице 1, составленной с учетом "Норм физиологической потребности в пищевых веществах и энергии" (1991 г.) и рекомендаций ФАО-ВОЗ.

Таблица 1

**Расчетная физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии при нанесении на этикетку**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Основные пищевые вещества | Суточная потребность |
| Энергетическая ценность, ккал | 2500 |
| Белки, г | 75 |
| Жиры, г | 83 |
| в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г | 11 |
| Усвояемые углеводы, г | 365 |
| в том числе сахар (сахароза) | 65 |
| Пищевые волокна, г | 30 |
| Минеральные вещества, мг |  |
| Железо | 14 |
| Иод | 0,15 |
| Цинк | 15 |
| Селен | 0,07 |
| Кальций | 1000 |
| Магний | 400 |
| Фосфор | 1000 |
| Калий | 3500 |
| Витамины: | |
| А (на ретиноловый эквивалент), мкг | 1000 |
| В (тиамин), мг | 1,5 |
| В (рибофлавин), мг | 1,8 |
| В, мг | 2,0 |
| Вс (фолиевая кислота), мкг | 200 |
| В (кобаламин), мкг | 3 |
| С (аскорбиновая кислота), мг | 70 |
| D, мкг | 5\* |
| Е (на токофероловый эквивалент), мг | 10 |
| РР (на ниациновый эквивалент), мг | 20 |

Примечание: \* - 5 мкг холекальциферола - 200 ME витамина D

14.5. Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и поваренной соли (в пересчете на натрий) ограничивается в соответствии с рекомендациями ФАО-ВОЗ, (таблица 2), что так же отражается на этикетке, в том числе в % от допустимого суточного потребления.

Таблица 2

**Допустимое потребление некоторых пищевых веществ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Пищевое вещество | Допустимое потребление |
| Насыщенные жирные кислоты, не более, г | 25 |
| Холестерин, не более, мг | 300 |
| Натрий, не более, мг | 2400  (не более 6,15 г пищевой соли) |

14.6. Во всех случаях обогащения пищевых продуктов белками, жирами, углеводами, минеральными веществами, витаминами, про- и пребиотиками приводятся сведения об их количестве с учетом их естественного содержания в продукте.

14.7. Для продуктов со сложным сырьевым составом мясного, рыбного или молочного происхождения с частичной заменой или добавлением белковых или жировых продуктов другого происхождения сведения о составе жировых и белковых компонентов отражаются на этикетке. При этом наименование пищевого продукта не должно вводить потребителя в заблуждение относительно состава и пищевой ценности продукта.

14.8. В алкогольных напитках указывается содержание алкоголя, в % об.

14.9. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов определяются изготовителем (разработчиком технической документации). Для определения пищевой ценности могут использоваться методы, представленные в "Руководстве по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов", под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., (М., 1998 г.), рекомендованные Минздравом России.

Допускается использование расчетного метода с учетом рецептуры и данных по составу сырья из действующих официальных Справочников ("Таблицы химического состава пищевых продуктов").

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

белки - 4 ккал/г,

углеводы - 4 ккал/г,

жиры - 9 ккал/г,

органические кислоты - 3 ккал/г

алкоголь (этанол) - 7 ккал/г

При пересчете с общепринятой в промышленности спиртуозности, в % об., на калорийность используют формулу: ккал (за счет этанола) = объем продукта/100 х крепость (% об.) х 0,8 х 7.

14.11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется формула: белок = общий азот по Кьельдалю х К,

где К - коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту ("Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов" под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., М., 1998 г.). Для пищевых продуктов со сложным сырьевым составом, и для тех, у которых коэффициент пересчета не установлен, принимается К=6,25.

Приложение 15 (справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

**15. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

15.1. Продукты детского питания на молочной основе

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

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

- биологическую ценность белкового компонента продукта;

- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение омега-3 и омега-6 жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин 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 явились основанием к разработке 2-х вариантов адаптированных молочных смесей:

- для детей от 0 до 3 месяцев;

- для детей с 3 до 12 месяцев.

Вместе с тем, в питании детей могут использоваться и частично адаптированные формулы, включающие отечественные и зарубежные смеси прежних поколений, а также смеси для детей второго полугодия жизни (так называемые "последующие формулы").

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах.

На основе рекомендуемого состава могут быть разработаны сухие и жидкие,

пресные и кисломолочные смеси. В качестве заквасок для кисломолочных смесей и используются бифидо- и лактобактерии, ацидофильная палочка и др. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не превышает 70 градусов Т.

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

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

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

Другая группа продуктов детского питания на молочной основе - это жидкие и пастообразные молочные продукты, изготовляемые из цельного коровьего молока: молоко, кисломолочные продукты, творог. Эти продукты используются в питании ребенка первого года жизни в качестве прикорма, а также детей с одного до 3 лет. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания в них белка и жира. Кислотность жидких кисломолочных продуктов не превышает 70-100 градусов Т, а пастообразных - 150 градусов Т.

15.2. Продукты прикорма на зерновой основе

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

Крупяной компонент вводится в рацион ребенка первого года жизни с 4,5-5-ти месяцев, как дополнительный источник энергии, а также новых углеводов (крахмала, пищевых волокон), растительного белка, некоторых витаминов и минеральных солей. В соответствии с международными рекомендациями злаковые продукты прикорма (муку и сухие каши) следует обогащать кальцием, железом и основными витаминами.

Наиболее современной формой выпуска этих продуктов являются быстрорастворимые (инстантные) мука и сухие каши, для приготовления из которых готовых блюд (молочных каш) не требуется варка. Эта группа продуктов, представленная в отдельном разделе, характеризуется существенно более жесткими требованиями к микробиологическим нормативам, чем каши, требующие варки.

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

15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

К ним относятся: консервированные фруктовые, ягодные, овощные и смешанные соки и пюре. Эти продукты используют в качестве прикорма (как правило, первого), начиная с 3-4 месяцев жизни. Пищевая ценность этих продуктов определяется содержанием в них легкоусвояемых углеводов, минеральных солей (калия, железа), витаминов (С, Р, биофлавоноидов, -каротина), пищевых волокон.



Важным показателем служит так  же общая кислотность, которая не превышает 0,8%, и степень измельчения консервов (гомогенизированные, мелкоизмельченные, крупноизмельченные).

Наряду с указанными продуктами в эту группу входят консервы со сложным сырьевым составом - из овощей, злаков и мяса и из овощей, злаков и рыбы. Пищевая ценность этих консервов повышена за счет сочетания нескольких групп продуктов -   мяса (рыбы), овощей и злаков, дополняющих друг друга по набору нутриентов.

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

15.4. Продукты прикорма на мясной основе

К ним относятся консервы на основе говядины, а также свинины, конины с добавлением субпродуктов, и консервы на основе мяса птицы. Они используются в питании детей с 7-8 месяцев, а по показаниям - в более раннем возрасте.

Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов А, B, В, B, B, железа.



15.5. Продукты прикорма на рыбной основе

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



15.6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

Эти продукты предназначены главным образом для организованного питания в соответствующих учреждениях. Вместе с тем, они могут использоваться и в домашних условиях.

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

15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями.

Во-первых, наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Эти требования являются общими для продуктов питания, предназначенных для здоровых и больных детей, и были подробно рассмотрены выше, в разделе, посвященном продуктам питания для здоровых детей.

Во-вторых, эффективностью лечебного действия продуктов, которая определяется либо элиминацией, либо наоборот, обогащением продукта теми или

иными пищевыми веществами, в соответствии с их целевым назначением и характером метаболических нарушений при каждом конкретном заболевании или группе заболеваний.

В соответствии с этими критериями, к числу показателей пищевой ценности продуктов детского питания относится содержание макро- и микронутриентов, которые при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, для детей с пищевой аллергией) должны в максимальной степени обеспечить потребности ребенка.

Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом диетотерапии, критерием может являться степень элиминации ряда компонентов (например, удаление лактозы из продуктов для детей с синдромом мальабсорбции, удаление аллергенов из продуктов для детей с пищевой аллергией и др.).

Приложение 16 (справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

**16. Основные нормативные ссылки**

16.1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ.

16.2. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ.

16.3. "Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22 июля 1993 г.

16.4. Федеральный закон "О радиационной безопасности населения" от 9 января 1996 г.

16.5. Федеральный закон "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях" от 9 января 1996 г.

16.6. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".

16.7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации".

16.8. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. N 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

16.9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий".

16.10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации N 89 от 26 марта 2001 г. "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий, парфюмерной и косметической продукции, средств и изделий для гигиены полости рта, табачных изделий".

16.11. МУК 2.3.2.970-00 "Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников".

16.12. МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище".

16.13. Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации N 14 от 08.11.2000 г. "О порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников".

16.14. Социальное положение и уровень жизни России. Госкомстат России. М., 1997, С. 135, 147.

16.15. ICRP 82 "Protection of the Public in Situation of Prolonged Radiation Exposure", 1999, 41 p.

16.16. WHO Technical Report Series N 832, 1993.

16.17. WHO Technical Report Series N 851, 1995.

16.18. Codex Alimentarius, v. 3, Rome, 1996.

16.19. WHO Technical Report Series N 876, 1998.

16.20. WHO Technical Report Series N 879, 1998.

16.21. WHO Food Additives Series N 41, Geneva, 1998.

16.22. WHO Food Additives Series N 43, Geneva, 2000.

16.23. WHO Food Additives Series N 45, Geneva, 2000.

Приложение 17 (справочное)

к СанПиН 2.3.2.1078-01

(дополнительно включено с 25 июня 2003 года

 Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пункт 2.1. приложения 2 предыдущей редакции с 25 июня 2003 года считается приложением 17 настоящей редакции - Дополнения и изменения N 2 от 15 апреля 2003 года.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**17. РЕКОМЕНДУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ**

**И УГЛЕВОДОВ В ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ**

(пункт в редакции, введенной в действие с 25 июня 2003 года

 Дополнениями и изменениями N 2 от 15 апреля 2003 года, -

)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |
| Индекс | Наименование продукта | | | Белок | Жир | | | Углеводы | Приме-  чания |
|  |  | | | г на 100 г продукта | | | | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | | 4 | | 5 | 6 |
| **17.1. Продукты переработки мяса и птицы** | | | | | | | | | |
| 17.1.1. | | Колбасные изделия | |  | |  | |  |  |
| 17.1.1.1. | | Колбасы вареные | | Не менее 11 | | Не более 30 | | Менее 2 |  |
| 17.1.1.2. | | Сосиски и сардельки | | Не менее 10 | | Не более 30 | | Менее 1 |  |
| 17.1.1.3. | | Мясные хлебы | | Не менее 11 | | Не более 30 | | Менее 2 |  |
| 17.1.1.4. | | Варено-копченые колбасы | | Не менее 16 | | Не более 38 | | Менее 1 |  |
| 17.1.1.5. | | Полукопченые колбасы | | Не менее 16 | | Не более 45 | | Менее 1 |  |
| 17.1.1.5. | | Сырокопченые колбасы | | Не менее 20 | | Не более 50 | | Менее 1 |  |
| 17.1.1.6. | | Продукты из свинины | | Не менее 10 | | Не более 50 | | Менее 1 |  |
| 17.1.2. | | Мясные консервы | | | | | | | |
| 17.1.2.1. | | Из говядины | | Не менее 17 | | Не более 17 | | Менее 1 |  |
| 17.1.2.2. | | Из баранины | | Не менее 16 | | Не более 15 | | Менее 1 |  |
| 17.1.2.3. | | Из свинины | | Не менее 15 | | Не более 32 | | Менее 1 |  |
| 17.1.2.4. | | Из птицы | | Не менее 16 | | Не более 18 | | Менее 1 |  |
| **17.2. Молочные продукты** | | | | | | | | | |
| 17.2.1. | | Творог | | Не менее 14 | | Не более 18 | | - |  |
| 17.2.2. | | Сыры плавленые | | Не менее 15 | | Не более 32 | | - |  |
| **17.3. Рыбные продукты** | | | | | | | | | |
| 17.3.1. | | Рыбные консервы | | | | | | | |
| 17.3.1.1. | | Натуральные | | Не менее 19 | | Не более 8 | | Менее 1 |  |
| 17.3.1.2. | | В масле | | Не менее 17 | | Не более 23 | | Менее 1 |  |
| **17.4. Жировые продукты** | | | | | | | | | |
| 17.4.1. | | Масло коровье (сливочное) | | - | | Не менее 72 | | - | Растительных или кулинарных жиров - отсутствие |

Приложение 18

к СанПиН 2.3.2.1078-01

(дополнительно включено с 15 июля 2009 года  Дополнением N 14 от 5 мая 2009 года)

**Формы витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование | Форма |
| **Витамины** | |
| Витамин А | Ретинол, ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин |
| Витамин Д | Эргокальциферол; холекальциферол |
| Витамин Е | Д-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферолацетат; Д-альфа-токоферолацетат, Д-альфа-токоферолпальмитат;  Д-альфа-токоферолсукцинат; Д-альфа-токоферолсукцинат;  Д-гамма-токоферол |
| Витамин B | Тиамин бромид, тиамин хлорид; тиамин мононитрат |
| Витамин В | Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия |
| Витамин РР (ниацин) | Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли |
| Витамин В | Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль, пиридоксамин и его фосфаты, пиридоксин дипальмитат |
| Пантотеновая кислота | D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол |
| Витамин В | Цианкобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин |
| Фолиевая кислота | Фолиевая кислота (птероилмоноглутаминовая) |
| Витамин С | L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция;  6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия |
| Витамин К | Филлохинон |
| Биотин | Д-биотин |
| Холин | Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат |
| Инозит | Инозит |
| Карнитин | L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил-L-карнитин; L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат |
| **Минеральные соли** | |
| Кальций | Карбонат кальция; хлорид кальция; кальциевые соли лимонной кислоты; глюконат кальция, глицерофосфат кальция; лактат кальция; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат кальция; оксид кальция; гидроксид кальция |
| Натрий | Натриевые соли лимонной кислоты; хлорид натрия; карбонат натрия; бикарбонат натрия; глюконат натрия; лактат натрия; натриевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат натрия; тартрат натрия; гидроксид натрия |
| Магний | Ацетат магния; карбонат магния; магниевые соли лимонной кислоты; хлорид магния; глюконат магния; магниевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат магния; лактат магния; глицерофосфат магния; аминокислые комплексы магния; окисид магния; гидроксид магния |
| Калий | Калиевые соли лимонной кислоты; лактат калия; калиевые соли ортофосфорной кислоты; глюконат калия; глицерофосфат калия; глицерофосфат калия хлорид калия цитрат калия; карбонат калия; бикарбонат калия; гидроксид калия |
| Железо | Глюконат железа; сульфат железа; лактат железа; фумарат железа; сукцинат железа; дифосфат (пирофосфат) железа; дифосфат натрий-  железа; цитрат железа; цитрат аммоний-железа; карбонат железа; ортофосфат железа; сахарат железа; аминокислые комплексы железа; элементарное железо |
| Медь | Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди; аминокислые комплексы меди цитрат |
| Цинк | Ацетат цинка; карбонат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; цитрат цинка; лактат цинка; глюконат цинка; аминокислые комплексы цинка; оксид цинка |
| Марганец (Mn II) | Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца; глицерофосфат марганца; аминокислые комплексы марганца |
| Фосфор | Фосфорная кислота и ее соли натрия, калия, кальция и магния |
| Йод | Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин |
| Селен | Селенат натрия; селенит натрия; селенит натрия однозамещенный; диоксид селена; аминокислые комплексы селена |
| Хром (Cr III) | Хлорид хрома; сульфат хрома; аминокислые комплексы хрома; пиколинат хрома; никотинат хрома |
| Молибден (Mo VI) | Молибдат аммония; молибдат натрия; аминокислые комплексы молибдена |

Приложение N 19

к СанПиН 2.3.2.2804-10

(дополнительно включено

Дополнениями и изменениями N 22 от 27 декабря 2010 года)

**Перечень пищевых продуктов, рекомендуемых к обогащению витаминами и минеральными веществами**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Группа пищевых продуктов | Микронутриент, рекомендуемый для обогащения |
| 1 | 2 |
| 1. Мука пшеничная высшего и первого сорта | Витамины: В, В, В, РР, фолиевая кислота, С (технологическая добавка)  Минеральные вещества: железо, кальций |
| 2. Хлеб и хлебобулочные изделия | Витамины: В, В, В, РР, фолиевая кислота, бета-каротин  Минеральные вещества: железо, кальций, йод |
| 3. Молочная продукция (молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, продукт переработки молока) | Витамины: С, А, Е, D, K, бета-каротин, В, В, В, РР, В, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин  Минеральные вещества: железо, кальций, йод |
| 4. Напитки безалкогольные | Витамины: С, А, Е, D, K, бета-каротин и другие каротиноиды, В, В, В, РР, В, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин  Минеральные вещества: йод, железо, кальций |
| 5. Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки) | Витамины: С, А, Е, бета-каротин, В, В, В, РР, фолиевая кислота  Минеральные вещества: йод, железо, кальций |
| 6. Зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления) | Витамины: С, А, Е, D, бета-каротин, В, В, В, РР, В, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин  Минеральные вещества: железо, кальций, йод |
| 7. Масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы) | Витамины: А, Е, D, бета-каротин |
| 8. Пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки) | Витамины: С, А, Е, D, K, бета-каротин, В, В, В, РР, В, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин  Минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний, калий |
| 9. Кондитерские изделия | Витамины: С, А, Е, бета-каротин, В, В, В, РР, фолиевая кислота  Минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний |
| 10. Концентраты плодово-ягодные с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (варенье, джем, конфитюр, желе, фруктовое мороженое и др.) | Витамины: С, А, Е, бета-каротин, В, В, В, РР, фолиевая кислота  Минеральные вещества: йод, железо, кальций |
| 12. Соль пищевая поваренная | Минеральные вещества: йод, фтор, калий, магний |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.



Приложение N 20

к СанПиН 2.3.2.2804-10

(дополнительно включено

Дополнениями и изменениями

N 22 от 27 декабря 2010 года)

**Критерии отнесения пищевого продукта к категории обогащенных витаминами и/или минеральными веществами пищевых продуктов**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Группа пищевых продуктов | Масса (объем) пищевого продукта, в которой должно содержаться не менее чем 15 и не более чем 50% от норм физиологической потребности в микронутриенте |
| 1 | 2 |
| Мука пшеничная высшего и первого сорта | 100 г |
| Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сорта и ржано-пшеничной муки | 150 г |
| Молочная продукция жидкая, продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур жидкие (соевое молоко) | 200 мл |
| Молочная продукция и продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур (тофу) твердые и пастообразные | 100 г |
| Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей, напитки безалкогольные, в т.ч. приготовленные из пищевых концентратов | 300 мл |
| Зерновые продукты сухие (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления, не требующие варки) | 50 г |
| Масложировая продукция, кондитерские изделия, сыры сычужные твердые, консервы и концентраты овощные, фруктовые, ягодные и пищевые концентраты | На 100 ккал |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 1-2 г |
| Соль пищевая поваренная | 5 г |

Приложение N 21

к СанПиН 2.3.2.2804-10

(дополнительно включено

Дополнениями и изменениями

N 22 от 27 декабря 2010 года)

**Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемые согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья**

(с изменениями на 1 июня 2011 года)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Ин-  декс | Название препаратов | Вид сельскохозяйственных животных | Наименование продукта | Макси-  мальные уровни остатков (мг/кг, не более) | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_       Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе. | | | | | |
| **1.** | **Антимикробные средства** | | | |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_        Контроль всех препаратов, включенных в индекс 1 "Антимикробные средства", за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина в мясе, печени, почках, группы пенициллина, индекс 2 "Антипротозойные средства", индекс 3 "Инсектициды" - с момента утверждения методов определения.". | | | | | |
| 1.1 | Апрамицин | все виды убойных | Мясо, жир | 1 |  |
|  | Аpramicin | животных и птицы | печень | 10 |  |
|  | (аминогликозиды) |  | почки | 20 |  |
| 1.2 | Гентамицин | все виды убойных | Мясо, жир | 0,05 |  |
|  | Gentamycin | животных | печень | 0,2 |  |
|  | (аминогликозиды) |  | почки | 0,75 |  |
|  |  | крупный рогатый скот | Молоко | 0,1 |  |
| 1.3 | Канамицин | Все виды убойных | Мясо, жир | 0,1 |  |
|  | Kanamycin | животных и птицы, за | печень | 0,6 |  |
|  | (аминогликозиды) | исключением рыбы | почки | 2,5 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,15 |  |
| 1.4 | Неомицин | Все виды убойных | Мясо, жир | 0,5 | Включая |
|  |  | животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Яйца и жидкие яичные продукты | 0,5 | фрамицетин |
|  |  |  | Почки | 5 |  |
|  |  |  | печень | 0,5 |  |
|  |  |  | Молоко | 1,5 |  |
| 1.6 | Паромомицин  Рaromomycin | Все виды убойных животных, в том числе | Мясо | 0,5 |  |
|  | (аминогликозиды) | птица и рыба прудовая и садкового содержания | Печень и почки | 1,5 |  |
| 1.7 | Спектиномицин  Spectinomycin | Все виды убойных животных, в том числе | Жир | 0,5 |  |
|  | (аминогликозиды) | птица и рыба прудовая и садкового | Мясо | 0,3 |  |
|  |  | содержания, за исключением овец | Почки | 5 |  |
|  |  |  | Печень говяжья | 1 |  |
|  |  | Овцы | Молоко  Жир | 0,2  0,5 |  |
|  |  |  | Мясо | 0,3 |  |
|  |  |  | Почки | 5 |  |
|  |  |  | Печень | 2 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,2 |  |
| 1.8 | Стрептомицин/ Дигидрострептомицин Streptomycin/  Dihydrostreptomycin | Все виды убойных животных | Мясо  Жир  Печень  Почки | 0,5  0,5  0,5  1 |  |
|  | (аминогликозиды) | Птица | Яйца и яичные продукты | 0,5 |  |
| 1.9 | Цефтиофур  Ceftiofur  (цефалоспорины) | Все виды убойных млекопитающих животных, птица | мясо  печень  почки  жир  молоко | 1,0  2,0  6,0  2,0  0,1 | Сумма всех остатков, содержащих -лактамовую структуру, выраженных как десфуроил-  цефтиофур |
| 1.10 | Цефацетрил  Cefacetrile  (цефалоспорины) | крупный рогатый скот | Молоко | 0,125 | При внутри-  выменном использо-  вании |
| 1.11 | Цефалексин  Cefalexin  (цефалоспорины) | крупный рогатый скот | Молоко  Мясо  Жир  Почки  печень | 0,1  0,2  0,2  1  0,2 |  |
| 1.12 | Цефалоним  Cefalonium  (цефалоспорины) | крупный рогатый скот | молоко | 0,02 |  |
| 1.13 | Цефоперазон  Cefoperazone  (цефалоспорины) | крупный рогатый скот | Молоко | 0,05 |  |
| 1.14 | Цефкином  Cefquinome  (цефалоспорины) | крупный рогатый скот, свиньи, лошади | Мясо,  кожа,  жир,  печень  почки | 0,05  0,05  0,05  0,1  0,2 |  |
|  |  |  | молоко | 0,02 |  |
| 1.15 | Цефапирин  Cefapirin | крупный рогатый скот | Мясо,  жир | 0,05  0,05 | Сумма цефапирина и |
|  | (цефалоспорины) |  | почки | 0,1 | дезацетил- |
|  |  |  | Молоко | 0,01 | цефапирина |
| 1.16. | Все вещества сульфаниламидной группы  (сульфаниламиды) | Все виды убойных животных и птицы | Мясо,  жир,  печень,  почки | 0,1  0,1  0,1  0,1 | Сумма всех остатков данной группы не должна превышать МДУ |
|  |  | Крупный рогатый скот Овцы  Козы | Молоко | 0,025 |  |
| 1.17. | Баквилоприм  Baquiloprim  (производные диаминопиримидина) | Крупный рогатый скот | жир  печень  почки  молоко | 0,01  0,3  0,15  0,03 |  |
|  |  | свиньи | кожа и жир  печень  почки | 0,04  0,05  0,05 |  |
| 1.18. | Триметоприм  Trimethoprim  (производные  диаминопиримидина) | Все виды убойных животных и птицы, за исключением лошадей | мясо  печень  почки  жир | 0,05  0,05  0,05  0,05 |  |
|  |  |  | молоко | 0,05 |  |
|  |  | Лошади | мясо  печень  почки  жир | 0,1  0,1  0,1  0,1 |  |
| 1.19. | Клавулановая | Крупный рогатый | Мясо | 0,1 |  |
|  | кислота  Clavulanic acid  (ингибиторы беталактамазы) | скот, свиньи | Жир (*для свиней кожа и жир)*  печень  почки | 0,1    0,2  0,4 |  |
|  |  | Крупный рогатый скот | молоко | 0,2 |  |
| 1.20 | Линкомицин/ | Все виды убойных | мясо | 0,1 |  |
|  | клиндамицин | животных и птицы | жир, кожа | 0,05 |  |
|  | Lincomycin/Clindamycin |  | печень | 0,5 |  |
|  | (линкозамиды) |  | почки  молоко  яйца и жидкие яичные продукты | 1,5  0,15  0,05 |  |
| 1.21 | Пирлимицин | все виды убойных | мясо | 0,1 |  |
|  | Pirlimycin | животных и птицы | печень | 1 |  |
|  | (линкозамиды) |  | почки | 0,4 |  |
|  |  |  | молоко | 0,1 |  |
| *1.22* | *Тиамфеникол*  *Thiamphenicol*  *(флорфениколы)* | *все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания* | мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)  печень (кроме рыбы) | 0,05  0,05 | *как сумма тиамфеникола и коньюгатов тиамфени-*  *кола в расчете на* |
|  |  |  | почки (кроме рыбы) | 0,05 | *тиамфеникол* |
|  |  |  | жир (для свиней и птицы в натуральных пропорциях с | 0,05 |  |
|  |  |  | кожей) молоко | 0,05 |  |
| *1.23* | *Флорфеникол*  *Florfenicol*  *(флорфениколы)* | *Крупный и мелкий рогатый скот* | мясо  печень  жир  почки | 0,2  3  0,2  0,3 | *Сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флор-* |
|  |  | Свиньи | мясо  печень  почки  жир, кожа | 0,3  2  0,5  0,5 | фениколамина |
|  |  | Птица | мясо | 0,1 |  |
|  |  |  | печень | 2,5 |  |
|  |  |  | почки | 0,75 |  |
|  |  |  | жир, кожа | 0,2 |  |
|  |  | Рыба прудовая и садкового содержания | мясо (в натуральной пропорции с кожей) | 1 |  |
|  |  | Другие виды животных | мясо | 0,1 |  |
|  |  |  | жир | 0,2 |  |
|  |  |  | печень | 2 |  |
|  |  |  | почки | 0,3 |  |
| 1.24 | Флумеквин  Flumequine  (хинолоны) | Крупный и мелкий рогатый скот, свиньи | мясо  печень  почки  жир  молоко | 0,2  0,5  1,5  0,3  0,05 |  |
|  |  | Птица | мясо | 0,4 |  |
|  |  |  | печень  почки жир, кожа | 0,8  1  0,25 |  |
|  |  | Рыба прудовая и садкового содержания | мясо (в натуральной пропорции с кожей) | 0,6 |  |
|  |  | Другие виды животных | мясо  печень  почки  жир | 0,2  0,5  1  0,25 |  |
| 1.25 | Ципрофлоксацин/ энрофлоксацин /Пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо  Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей) | 0,1  0,1 | Сумма фторхи-  нолонов |
|  | Ciprofloxacin/  Enrofloxacin/pefloxacin/ ofloxacin/norfloxacin  (фторхинолоны) | Крупный и мелкий рогатый скот | Молоко  Печень  Почки | 0,1  0,3  0,2 |  |
|  |  | Птица | Печень  Почки  Кожа | 0,2  0,3  0,1 |  |
|  |  | Свиньи, кролики | Печень  Почки | 0,2  0,3 |  |
| 1.26 | Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны) | индейки, куры | Мясо  Печень  Почки  Кожа и жир | 0,01  0,1  0,1  0,01 |  |
|  |  | рыба прудовая и садкового содержания (лососёвые) | мясо (в натуральной пропорции с кожей) | 0,03 |  |
| 1.27 | Данофлоксацин  Danofloxacin  (хинолоны) | Крупный и мелкий рогатый скот, птица | Мясо  Печень  Почки  Жир *(для* | 0,2  0,4  0,4  0,1 |  |
|  |  |  | птицы кожа и жир) |  |  |
|  |  |  | Молоко | 0,03 |  |
|  |  | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей) | 0,1 |  |
|  |  |  | Печень | 0,2 |  |
|  |  |  | Почки | 0,2 |  |
|  |  |  | Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей) | 0,05 |  |
| 1.28. | Дифлоксацин | Крупный и мелкий | Мясо | 0,4 |  |
|  | Difloxacin | рогатый скот | Печень | 1,4 |  |
|  | (хинолоны) |  | Почки | 0,8 |  |
|  |  |  | Жир | 0,1 |  |
|  |  | Свиньи | Мясо | 0,4 |  |
|  |  |  | Печень | 0,8 |  |
|  |  |  | Почки | 0,8 |  |
|  |  |  | Кожа и жир | 0,1 |  |
|  |  | Птица | Мясо | 0,3 |  |
|  |  |  | Печень | 1,9 |  |
|  |  |  | Почки | 0,6 |  |
|  |  |  | Кожа и жир | 0,4 |  |
|  |  | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с | 0,3 |  |
|  |  | садкового содержания | кожей) |  |  |
|  |  |  | Печень | 0,8 |  |
|  |  |  | Почки | 0,6 |  |
|  |  |  | Жир | 0,1 |  |
| 1.29. | Марбофлоксацин | Крупный рогатый | Мясо | 0,15 |  |
|  | Marbofloxacin  (хинолоны) | скот, свиньи | Жир (для свиней жир в натуральной пропорции с кожей) | 0,05 |  |
|  |  |  | Печень | 0,15 |  |
|  |  |  | Почки | 0,15 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,075 |  |
| 1.30 | Оксолиновая кислота  Oxolinic acid  (хинолоны) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей) | 0,1 |  |
|  |  |  | Печень | 0,15 |  |
|  |  |  | Почки | 0,15 |  |
|  |  |  | Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях) | 0,05 |  |
| 1.31 | Эритромицин Erytromycin  (макролиды) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественной пропорции с кожей) | 0,2 |  |
|  |  |  | Печень | 0,2 |  |
|  |  |  | Почки | 0,2 |  |
|  |  |  | Жир (для свиней в | 0,2 |  |
|  |  |  | естественных пропорциях с кожей) |  |  |
|  |  |  | Молоко | 0,04 |  |
|  |  |  | Яйца и жидкие яичные продукты | 0,15 |  |
| 1.32 | Спирамицин  Spiramycin  (макролиды) | Крупный рогатый скот | Мясо  Жир  Печень  Почки  Молоко | 0,2  0,3  0,3  0,3  0,2 | Сумма спирамицина и неоспирамицина |
|  |  | Куры | Мясо  Кожа и жир Печень | 0,2  0,3  0,4 |  |
|  |  | Свиньи | Мясо  Печень  Почки  Жир | 0,25  2  1  0,3 | эквиваленты спирамицина (остатки с антимикробной активностью) |
| 1.33 | Тилмикозин  Tilmicosin | Птица | Мясо  кожа и жир | 0,075  0,075 |  |
|  | (макролиды) |  | печень | 1 |  |
|  |  |  | почки | 0,25 |  |
|  |  | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)  Печень  Почки  Жир (для | 0,05      1  1  0,05 |  |
|  |  |  | свиней в натуральной пропорции с кожей) |  |  |
|  |  |  | Молоко | 0,05 |  |
| 1.34. | Тилозин  Tylosin  (макролиды) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей) | 0,1 | Как тилозин А |
|  |  |  | Печень | 0,1 |  |
|  |  |  | Почки | 0,1 |  |
|  |  |  | Жир (для свиней и птицы в натуральной пропорции с кожей) | 0,1 |  |
|  |  |  | Яйца | 0,2 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,05 |  |
| 1.35. | Тилвалозин | Свиньи | Мясо | 0,05 | Сумма |
|  | Тylvalosin |  | Жир и кожа | 0,05 | тилвалозина и |
|  | (макролиды) |  | Печень | 0,05 | 3-O- |
|  |  |  | Почки | 0,05 | ацетилтилозина |
|  |  | Птица | Мясо | 0,05 |  |
|  |  |  | Жир и кожа | 0,05 |  |
|  |  |  | Печень | 0,05 |  |
| 1.36. | Тулатромицин | Крупный рогатый скот | Жир | 0,1 | (2R, 3S, 4R, 5R, |
|  | Tulathromycin |  | печень | 3 | 8R, 10R, 11R, |
|  | (макролиды) |  | почки | 3 | 12S, 13S, 14R) - |
|  |  |  |  |  | 2-этил-3, 4, 10, |
|  |  | Свиньи | Кожа и жир | 0,1 | 13-тетрагид- |
|  |  |  | Печень | 3 | рокси-3, 5, 8, 10, |
|  |  |  | Почки | 3 | 12, 14-гекса-  метил-11-[[3, 4-6-  тридеокси-3-  (диметиламино)  --Д-ксило- |
|  |  |  |  |  | гексопираносил]  окси]-1-окса-6-  азацилопент-  декан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина |
| 1.37. | Тиамулин  Tiamulin  (плевромутилины) | Свиньи, кролики | Мясо  Печень | 0,1  0,5 | Сумма метаболитов, которые могут |
|  |  | Куры | Мясо | 0,1 | быть |
|  |  |  | Кожа и жир | 0,1 | гидролизованы в |
|  |  |  | Печень | 1 | 8-- |
|  |  |  | Яйца и жидкие яичные продукты | 1 | гидроксимутилин |
|  |  | Индейки | Мясо | 0,1 |  |
|  |  |  | Кожа и жир | 0,1 |  |
|  |  |  | Печень | 0,3 |  |
| 1.38. | Вальнемулин | Свиньи | Мясо | 0,05 |  |
|  | \/alnemulin |  | Печень | 0,5 |  |
|  | (плевромутилины) |  | почки | 0,1 |  |
| 1.39. | Рифаксимин/ рифампицин  Rifaximin/  Rifampicin  (ансамицины) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | мясо | с 01.01.2012 | рифаксимин |
|  |  | Крупный рогатый скот | молоко | 0,06 |  |
|  |  | Пчелы | мед | с 01.01.2012 |  |
| 1.40. | Колистин  Colistin  (полимиксины) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей) | 0,15 |  |
|  |  |  | Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях) | 0,15 |  |
|  |  |  | печень | 0,15 |  |
|  |  |  | почки | 0,2 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,05 |  |
|  |  |  | Яйца и жидкие яичные продукты | 0,3 |  |
| 1.41. | Бацитрацин | Крупный рогатый скот | молоко | 0,1 | Сумма |
|  | Bacitracin | Кролики | Мясо | 0,15 | бацитрацинов |
|  | (полипептиды) |  | Жир | 0,15 | А, В, С, в т.ч. в |
|  |  |  | Печень | 0,15 | виде цинк- |
|  |  |  | почки | 0,15 | бацитрацина |
| 1.42. | Новобиоцин | Крупный рогатый скот | молоко | 0,05 |  |
|  | Novobiocin |  |  |  |  |
| 1.43. | Авиламицин | Свиньи, | Мясо | 0,05 | Дихлороизо- |
|  | Avilamycin | домашняя | Жир | 0,1 | эверниновая |
|  | (ортозомицины) | птица, кролики | Печень | 0,3 | кислота |
|  |  |  | Почки | 0,2 |  |
| 1.44. | Монэнзин | Крупный рогатый | Мясо | 0,002 | монеэнзин А |
|  | Monensin | скот | Жир | 0,01 |  |
|  | (ионофоры) |  | Печень | 0,03 |  |
|  |  |  | Почки | 0,002 |  |
|  |  |  | молоко | 0,002 |  |
|  |  | Прочие виды убойных животных и птицы, кроме бройлеров, индеек | Печень  Другие продукты | 0,008 0,002 |  |
| 1.45. | Ласалоцид | Птица | Мясо | 0,02 | ласалоцид А |
|  | Lasalocid |  | Кожа и жир | 0,1 |  |
|  | (ионофоры) |  | Печень | 0,1 |  |
|  |  |  | Почки | 0,05 |  |
|  |  |  | яйца | 0,15 |  |
|  |  | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | Молоко  Печень  Почки  Другие продукты | 0,001  0,05  0,05  0,005 | Натрий ласалоцид |
| 1.46. | Нитрофураны (включая фуразолидон)  Nitrofurans  (including furazolidone) | Все виды убойных животных, в том  числе птица и  рыба прудовая и  садкового содержания, пчелы | Мясо  Кожа и жир  Печень  Почки  яйца  молоко  мед | 0,001 | Вводится в действие с 01.01.2012 |
| (позиция в редакции, введенной в действие с 9 августа 2011 года Изменениями N 24 от 1 июня 2011 года, - ) | | | | | |
| 1.47. | Метронидазол (metronidazole)/ | Все виды убойных животных, в том |  | С 01.01.2012 | не допускаются в продукции |
|  | диметридазол | числе птица и | Мясо |  | животного |
|  | (dimetridazole)/ | рыба прудовая и | Кожа и жир |  | происхождения |
|  | ронидазол | садкового | Печень |  | на уровне |
|  | (ronidazole)/дапсон | содержания, пчелы | Почки |  | определения |
|  | (dapsone)/ |  | яйца |  | методов |
|  | клотримазол |  | молоко |  |  |
|  | (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole) |  | мед |  |  |
| 1.48. | Флавомицин | Все виды убойных |  | До | флавофос- |
|  | Flavomycin | животных, в том |  | 01.01.2012 | фолипол |
|  | (стрептотрицины) | числе птица и рыба | Мясо | 0,7 |  |
|  |  | прудовая и садкового | Печень | 0,7 |  |
|  |  | содержания, креветки | Почки | 0,7 |  |
|  |  |  | Жир | 0,7 |  |
|  |  |  | Яйца | 0,7 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,7 |  |
| 1.49. | Доксициклин | Крупный рогатый | Мясо | 0,1 |  |
|  | Doxiciclin | скот | Печень | 0,3 |  |
|  | (тетрациклины) |  | Почки | 0,6 |  |
|  |  | Свиньи, домашняя | Мясо | 0,1 |  |
|  |  | птица | Кожа и жир | 0,3 |  |
|  |  |  | Печень | 0,3 |  |
|  |  |  | Почки | 0,6 |  |
| 1.50. | Бензилпенициллин/ пенетамат  Benzylpenicillin/  Penethamate  (группа пенициллина) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей) | 0,05 |  |
|  |  |  | Жир (для свиней и птицы в естественных пропорциях с кожей) | 0,05 |  |
|  |  |  | Печень | 0,05 |  |
|  |  |  | Почки | 0,05 |  |
| 1.51. | Ампициллин  Ampicillin  (группа пенициллина) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей) | 0,05 |  |
|  |  |  | Жир | 0,05 |  |
|  |  |  | Печень | 0,05 |  |
|  |  |  | Почки | 0,05 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,004 |  |
| 1.52. | Амоксициллин  Amoxicillin  (группа пенициллина) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей) | 0,05 |  |
|  |  |  | Жир | 0,05 |  |
|  |  |  | Печень | 0,05 |  |
|  |  |  | Почки | 0,05 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,004 |  |
| 1.53. | Клоксациллин | Все виды убойных | Мясо | 0,3 |  |
|  | Cloxacillin | животных, в том | Жир | 0,3 |  |
|  | (пенициллины) | числе птица и рыба | Печень | 0,3 |  |
|  |  | прудовая и садкового | Почки | 0,3 |  |
|  |  | содержания | Молоко | 0,03 |  |
| 1.54. | Диклоксациллин | Все виды убойных | Мясо | 0,3 |  |
|  | Dicloxacillin | животных, в том | Жир | 0,3 |  |
|  | (пенициллины) | числе птица и рыба | Печень | 0,3 |  |
|  |  | прудовая и садкового | Почки | 0,3 |  |
|  |  | содержания | Молоко | 0,03 |  |
| 1.55. | Нафциллин | Все виды жвачных | Мясо | 0,3 |  |
|  | Nafcillin | животных | Жир | 0,3 |  |
|  | (пенициллины) |  | Печень | 0,3 |  |
|  |  |  | Почки | 0,3 |  |
|  |  |  | Молоко | 0,03 |  |
| 1.56. | Оксациллин | Все виды убойных | Мясо | 0,3 |  |
|  | Oxacillin | животных, в том | Жир | 0,3 |  |
|  | (пенициллины) | числе птица и | Печень | 0,3 |  |
|  |  | рыба прудовая и | Почки | 0,3 |  |
|  |  | садкового содержания | Молоко | 0,03 |  |
| 1.57. | Феноксиметилпени- | Свиньи | Мясо | 0,025 |  |
|  | циллин |  | Печень | 0,025 |  |
|  | Phenoximethylpenicillin |  | Почки | 0,025 |  |
|  | (группа пенициллина) | Домашняя птица | Мясо | 0,025 |  |
|  |  |  | Кожа и жир | 0,025 |  |
|  |  |  | Печень | 0,025 |  |
|  |  |  | Почки | 0,025 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |
| 2. | **Антипротозойные средства** | | | |  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_        Контроль всех препаратов, включенных в индекс 1 "Антимикробные средства", за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина в мясе, печени, почках, группы пенициллина, индекс 2 "Антипротозойные средства", индекс 3 "Инсектициды" - с момента утверждения методов определения.". | | | | | | | |
| 2.1. | Диклазурил | | | овцы | мясо | 0,5 | как диклазурил |
|  | Diclazuril | | | кролики | печень | 3,0 |  |
|  |  | | |  | почки | 2,0 |  |
|  |  | | |  | жир | 1,0 |  |
|  |  | | | Птица (цыплята- | мясо | 0,5 |  |
|  |  | | | бройлеры, индейки | печень | 3 |  |
|  |  | | | для откорма), свиньи | почки | 2 |  |
|  |  | | |  | жир, кожа | 1 |  |
|  |  | | | Прочие виды убойных | Яйца | 0,002 |  |
|  |  | | | животных, в том | Печень | 0,04 |  |
|  |  | | | числе рыба прудовая | Почки | 0,04 |  |
|  |  | | | и садкового | Другие | 0,005 |  |
|  |  | | | содержания | продукты |  |  |
| 2.2. | Имидокарб | | | крупный рогатый скот | мясо | 0,3 | как имидокарб |
|  | Imidocarb | | |  | Жир | 0,05 |  |
|  |  | | |  | Печень | 2 |  |
|  |  | | |  | Почки | 1,5 |  |
|  |  | | |  | Молоко | 0,05 |  |
|  |  | | | Овцы | мясо | 0,3 |  |
|  |  | | |  | Жир | 0,05 |  |
|  |  | | |  | Печень | 2 |  |
|  |  | | |  | Почки | 1,5 |  |
| 2.3. | Толтразурил | | | Все виды | Мясо | 0,1 | Толтразурила |
|  | Toltrazuril | | | продуктивных | Жир | 0,15 | сульфон |
|  |  | | | млекопитающих | Печень | 0,5 |  |
|  |  | | | Домашняя птица | Почки | 0,25 |  |
|  |  | | |  | Мясо | 0,1 |  |
|  |  | | |  | Кожа и жир | 0,2 |  |
|  |  | | |  | Печень | 0, 6 |  |
|  |  | | |  | Почки | 0,4 |  |
| 2.4. | Никарбазин | | | Цыплята-бройлеры | Мясо | 0,2 | как N,N’-bis (4- |
|  | Nicarbazin | | |  | Печень | 0,2 | нитрофенил) |
|  |  | | |  | Почки | 0,2 | мочевина |
|  |  | | |  | Жир, кожа | 0,2 |  |
|  |  | | | Прочие виды убойных | Яйца | 0,1 |  |
|  |  | | | животных, в том | Молоко | 0,005 |  |
|  |  | | | числе рыба прудовая | Печень | 0,1 |  |
|  |  | | | и садкового | Почки | 0,1 |  |
|  |  | | | содержания | Другие | 0,025 |  |
|  |  | | |  | продукты |  |  |
| 2.5. | Ампролиум | | | Цыплята-бройлеры, | Мясо | 0,2 |  |
|  | Amprolium | | | индейки | Кожа и жир | 0,2 |  |
|  |  | | |  | Печень | 0,2 |  |
|  |  | | |  | Почки | 0,4 |  |
|  |  | | |  | Яйца | 1 |  |
| 2.6. | Робенидин | | | Все виды убойных | Яйца | 0,025 | Робенидина |
|  | Robenidine | | | животных, рыбы и | Печень | 0,05 | гидрохлорид |
|  |  | | | птицы, кроме | Почки | 0,05 |  |
|  |  | | | бройлеров, индеек и | Кожа и жир | 0,05 |  |
|  |  | | | кроликов для откорма | Другие | 0,005 |  |
|  |  | | |  | продукты |  |  |
| 2.7. | Семдурамицин | | | Все виды убойных | Все виды | 0,002 |  |
|  | Semduramicin | | | животных, в том | продуктов |  |  |
|  |  | | | числе рыба прудовая |  |  |  |
|  |  | | | и садкового |  |  |  |
|  |  | | | содержания, исключая |  |  |  |
|  |  | | | бройлерных цыплят |  |  |  |
| 2.8. | Наразин | | | Все виды убойных | Яйца | 0,002 |  |
|  | Narasin | | | животных, в том | Молоко | 0,001 |  |
|  |  | | | числе рыба прудовая | Печень | 0,05 |  |
|  |  | | | и садкового | Другие | 0,005 |  |
|  |  | | | содержания, исключая | продукты |  |  |
|  |  | | | бройлерных цыплят |  |  |  |
| 2.9. | Мадуромицин | | | Все виды убойных | Все виды | 0,002 |  |
|  | Maduramicin | | | животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и индеек | продуктов |  |  |
| 2.10. | Салиномицин  Salinomycin | | | Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба | Печень (за исключением кроличьей) | 0,005 | Salinomycin sodium |
|  |  | | | прудовая и садкового | Яйца | 0,003 |  |
|  |  | | | содержания, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма | Другие продукты | 0,002 |  |
| 2.11. | Галофугинон | | | Все виды убойных | Мясо | 0,01 |  |
|  | Halofuginone | | | животных, в том | Жир и кожа | 0,025 |  |
|  |  | | | числе птица, рыба | Печень | 0,03 |  |
|  |  | | | прудовая и садкового | Почки | 0,03 |  |
|  |  | | | содержания, исключая | Яйца | 0,006 |  |
|  |  | | | бройлерных цыплят, | Молоко | 0,001 |  |
|  |  | | | индеек и крупный рогатый скот, кроме молочного | Другие продукты | 0,003 |  |
| 2.12. | Декоквинат  Decoquinate | | | Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, крупный и мелкий рогатый скот, кроме молочного | Все виды продуктов | 0,02 |  |
|  | | | |  |  |  |  |
| 3. **Инсектициды** | | | |  |  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_        Контроль всех препаратов, включенных в индекс 1 "Антимикробные средства", за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина в мясе, печени, почках, группы пенициллина, индекс 2 "Антипротозойные средства", индекс 3 "Инсектициды" - с момента утверждения методов определения.". | | | | | | | |
| 3.1. | | Цигалотрин | | крупный рогатый | мясо | 0,02 | как цигалотрин |
|  | | Cyhalothrin | | скот, свиньи, овцы | печень | 0,02 |  |
|  | |  | |  | почки | 0,02 |  |
|  | |  | |  | жир | 0,4 |  |
|  | |  | | крупный рогатый скот | молоко | 0,03 |  |
| 3.2. | | Дицикланил | | овцы | мясо | 0,2 | Сумма |
|  | | Dicyclanil | |  | печень | 0,4 | дицикланила и |
|  | |  | |  | почки | 0,4 | 2,4,6-триамино- |
|  | |  | |  | жир | 0,15 | пиримидин-5-  карбонитрила |
| 3.3. | | Трихлорфон | | крупный рогатый скот | молоко | 0,05 | как трихлорфон |
|  | | Trichlorfon | |  |  |  |  |
|  | | (Metrifonate) | |  |  |  |  |
| 3.4. | | Дельтаметрин | | крупный рогатый | мясо | 0,03 | как |
|  | | Deltamethrin | | скот, овцы, куры | печень | 0,05 | дельтаметрин |
|  | |  | |  | почки | 0,05 |  |
|  | |  | |  | жир | 0,5 |  |
|  | |  | | крупный рогатый скот | молоко | 0,03 |  |
|  | |  | | куры | яйца | 0,03 |  |
|  | |  | | рыба (лосось) | мясо | 0,03 |  |
| 3.5. | | Фоксим | | овцы, козы | мясо | 0,05 | как фоксим |
|  | | Phoxim | |  | печень | 0,05 |  |
|  | |  | |  | почки | 0,05 |  |
|  | |  | |  | жир | 0,4 |  |
|  | |  | | свиньи | Мясо | 0,02 |  |
|  | |  | |  | Кожа и жир | 0,7 |  |
|  | |  | |  | Печень | 0,02 |  |
|  | |  | |  | Почки | 0,02 |  |
|  | |  | | куры | Мясо | 0,025 |  |
|  | |  | |  | Кожа и жир | 0,55 |  |
|  | |  | |  | Печень | 0,05 |  |
|  | |  | |  | Почки | 0,03 |  |
|  | |  | |  | Яйца | 0,06 |  |
| 3.6. | | Цифлутрин | | крупный рогатый | Мясо | 0,01 | как цифлутрин |
|  | | Cyfluthrin | | скот, козы | Жир | 0,05 | (сумма |
|  | |  | |  | Печень | 0,01 | изомеров) |
|  | |  | |  | Почки | 0,01 |  |
|  | |  | |  | Молоко | 0,02 |  |
| 3.7. | | Циперметрин и | | Все жвачные | мясо | 0,02 | Циперметрин |
|  | | альфа-циперметрин | |  | Жир | 0,2 | (сумма |
|  | | Cypermethrin а. | |  | Печень | 0,02 | изомеров) |
|  | | Alpha-Cypermethrin | |  | Почки | 0,02 | Мышцы и кожа |
|  | |  | |  | Молоко | 0,02 | рыбы в |
|  | |  | | Лососевые | мясо | 0,05 | естественных пропорциях |
| 3.8. | | Флуазурон | | крупный рогатый скот | мясо | 0,2 |  |
|  | | Fluazuron | |  | печень | 0,5 |  |
|  | |  | |  | почки | 0,5 |  |
|  | |  | |  | жир | 7,0 |  |
| 3.9. | | Амитраз | | Крупный рогатый скот | Жир | 0,2 | Сумма амитраза |
|  | |  | |  | Печень | 0,2 | и всех |
|  | |  | |  | Почки | 0,2 | метаболитов, |
|  | |  | |  | Молоко | 0,01 | содержащих 2,4- |
|  | |  | | Овцы | Жир | 0,4 | диметоксиам |
|  | |  | |  | Печень | 0,1 | фетамин (2,4- |
|  | |  | |  | Почки | 0,2 | DМА) группу, |
|  | |  | |  | Молоко | 0,01 | выраженная как |
|  | |  | | Козы | Жир | 0,2 | амитраз |
|  | |  | |  | Печень | 0,1 |  |
|  | |  | |  | Почки | 0,2 |  |
|  | |  | |  | Молоко | 0,01 |  |
|  | |  | | Свиньи | Кожа и жир | 0,4 |  |
|  | |  | |  | Печень | 0,2 |  |
|  | |  | |  | Почки | 0,2 |  |
|  | |  | | Пчелы | мед | 0,2 |  |

Редакция документа с учетом

изменений и дополнений подготовлена ЗАО "Кодекс"