

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
09 июня 2009 № 63

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (далее – Санитарные правила) устанавливают гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Настоящие санитарные правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, в том числе индивидуальными предпринимателями.

3. За нарушение настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

4. В настоящих Санитарных правилах применяются термины и определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., №79, 2/966) и Законом Республики Беларусь от 9 января 2002 года «О защите прав потребителей» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 10, 2/839; 2008 г., № 170, 2/1463), а также следующие термины и их определения:

продукты детского питания – пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 3 лет, состав и свойства которых соответствуют их возрастным физиологическим особенностям, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вреда их здоровью;

продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста – пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте от 3

до 6 и от до 18 лет, которые отличаются от аналогичных продуктов массового потребления использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй;

специализированные продукты питания для детей – продукты диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка.

5. Изготовление и оборот (ввоз на территорию Республики Беларусь, хранение, транспортировка и реализация) продовольственного сырья и пищевых продуктов, не соответствующих гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами, запрещается.

6. Продовольственное сырье и пищевые продукты, экспортируемые Республикой Беларусь, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, предъявляемым страной, в которую они экспортируются.

7. Разработчик новых продовольственного сырья и пищевых продуктов и (или) их изготовитель обязаны включать в технические нормативные правовые акты показатели их потребительских свойств и безопасности, гигиенические нормативы, требования по их обеспечению в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации, а также требования к упаковке и маркировке, сроки годности (хранения) и методы контроля качества и безопасности.

8. Продовольственное сырье и пищевые продукты, качество и безопасность которых не соответствуют гигиеническим нормативам, запрещаются для оборота (ввоза на территорию Республики Беларусь, хранения, транспортировки и реализации).

9. Срок годности (хранения) устанавливает изготовитель продовольственного сырья и пищевых продуктов с указанием условий их хранения. Изготовитель, устанавливая срок годности (хранения), обязан гарантировать при соблюдении условий хранения соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей.

10. По истечении срока годности продовольственное сырье и пищевые продукты считаются непригодными для использования по назначению.

11. Продовольственное сырье и пищевые продукты, запрещенные к переработке и реализации, а также с истекшим сроком годности подлежат хранению в отдельном помещении (резервуаре), с точным

указанием количества, способов и условий использования, утилизации или уничтожения.

12. Продовольственное сырье и пищевые продукты, не соответствующие требованиям безопасности, установленным настоящими Санитарными правилами, могут быть утилизированы, использованы на корм животным или уничтожены в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

## ГЛАВА 2 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ

13. Органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов:

определяются показателями вкуса, цвета, запаха, консистенции и внешнего вида, характерными для каждого их вида;

должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения;

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

14. Продовольственное сырье и пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному их виду.

15. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов определяется содержанием потенциально опасных химических веществ, радионуклидов, а также микробиологическими показателями.

16. Гигиенические требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам включают допустимые уровни содержания потенциально опасных химических веществ (санитарно-химические показатели) и биологических объектов (микробиологические показатели) в заданной массе (объеме) исследуемых продовольственного сырья и пищевых продуктов согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

17. Радиационная безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов определяется их соответствием допустимым уровням удельной активности радионуклидов цезия 137 и стронция 90 (в Бк/кг или БК/л).

18. Санитарно-химические показатели дифференцированы для различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов и включают:

токсичные элементы;

микотоксины;  
пестициды;  
антибиотики;  
нитрозоамины – сумма N-нитрозодиметиламина и N-нитрозодиэтиламина;  
нитраты;  
нитриты;  
диоксины;  
полихлорированные бифенилы;  
меламин;  
и другие.

19. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов нормируются глобальные загрязнители пестициды –  $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  -изомеры гексахлорциклогексана и дихлордифенил-трихлорэтан и его метаболиты. В отдельных видах продовольственного сырья и пищевых продуктов (рыба, зерно и продукты их переработки) дополнительно нормируются ртутьорганические, 2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры.

20. Для производства продовольственного сырья и пищевых продуктов не допускается применение пестицидов, удобрений, других агрохимикатов, а также фармацевтических ветеринарных препаратов, не зарегистрированных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

21. Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в пункте 18 и приложении 1 настоящих Санитарных правил, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) продовольственного сырья и пищевых продуктов при их ввозе на территорию Республики Беларусь или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Беларусь порядке. Оценка уровней содержания остаточных количеств пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве, осуществляется в соответствии с гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

22. При производстве продуктов детского питания запрещается применение следующих пестицидов: дисульфотон (сумма дисульфотона, дисульфотон сульфоксид и дисульфотон сульфон, выражено как дисульфотон), фенсульфотион (сумма фенсульфотиона, его кислородного аналога и их сульфонов, выражено как фенсульфотион), фентин, выражено как трифенилтин катион, галоксифоп (сумма галоксифопа, его солей и эфиров, включая конъюгаты, выражено как галоксифоп), гептахлор и транс-гептахлор эпоксид, выражено как гептахлор, гексахлоробензен, нитрофен, ометоат, тербуфос (сумма тербуфоса, его

сульфоксида и сульфона, выражено как тербуфос), алдрин и диэдрин, выражено как диэдрин, эндрин. Остаточные количества пестицидов, не указанных в приложениях 1 и 2 к настоящим Санитарным правилам, не должны превышать уровень 0,01 мг/кг.

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

24. В мясе, мясных продуктах, субпродуктах убойного скота и птицы нормируются антибиотики – бацитрацин, гризин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин (хлорамфеникол); в молоке и молочных продуктах – пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин (хлорамфеникол); в яйцах и яйцепродуктах – бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин (хлорамфеникол).

25. Определение остаточных количеств фармацевтических ветеринарных препаратов, не указанных в пункте 24 настоящих Санитарных правил, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) продовольственного сырья и пищевых продуктов при ввозе их на территорию Республики Беларусь или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

26. Оценка уровней содержания остаточных количеств фармацевтических ветеринарных препаратов, не указанных в пункте 24 настоящих Санитарных правил, осуществляется согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

27. Нормирование полихлорированных бифенилов в рыбе и рыбопродуктах проводится по сумме семи доминирующих конгенов (2,4,4'-трихлорбифенил, номер 28 по номенклатуре IUPAC; 2,2',5,5'-тетрахлорбифенил, номер 52; 2,2',4,5,5'-пентахлорбифенил, номер 101; 2,3',4,4',5'-пентахлорбифенил, номер 118; 2,2',3,4,4',5'-гексахлорбифенил, номер 138; 2,2',4,4',5,5'-гексахлорбифенил, номер 153; 2,2',3,4,4',5,5'-гептахлорбифенил, номер 180).

28. Нормирование содержания диоксинов (по сумме полихлорированных дибензо-п-диоксинов, дибензофуранов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов) в продовольственном сырье и пищевых продуктах осуществляется в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

29. Определение количества диоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах проводится в случаях:

ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными

ситуациями природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду;

обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

30. Определение меламина в молоке и молочных продуктах проводится в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

31. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям включают следующие группы микроорганизмов:

пробиотические микроорганизмы (молочно-кислые, бифидобактерии);

мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы и бактерии группы кишечных палочек (колиформы);

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

патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода *Salmonella* (далее – сальмонеллы), *Listeria monocytogenes*;

микроорганизмы порчи – дрожжи и плесневые грибы;

и другие.

32. Нормирование микробиологических показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу - нормируется масса (объем), в которой(ом) не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (см<sup>3</sup>) пробы продовольственного сырья или пищевого продукта (колониеобразующих единиц (КОЕ)/г, см<sup>3</sup>).

33. В пищевых продуктах массового потребления, для которых в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам не установлены микробиологические нормативы, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в 25 г пробы продовольственного сырья или пищевого продукта.

34. Определение *Vibrio parahaemolyticus* во всех видах доброкачественной рыбной продукции проводится при эпидемическом неблагополучии на административно-территориальной единице. При этом *Vibrio parahaemolyticus* не допускается в количестве более 10 КОЕ/г.

35. Определение бактерий рода *Yersinia* в салатах и смесях из сырых овощей, готовых к употреблению, проводится при эпидемическом неблагополучии на административно-территориальной единице. При

этом бактерии рода *Yersinia* не допускаются в 25 г пробы продовольственного сырья или пищевого продукта.

36. В продовольственном сырье и пищевых продуктах не допускается наличие паразитарных организмов:

в мясе и мясных продуктах – наличие личинок трихинелл и финн (цистицерков);

в рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки – наличие живых личинок гельминтов;

в свежих и замороженных зелени столовой, овощах, фруктах и ягодах - наличие яиц и личинок гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

37. Допустимые уровни содержания потенциально опасных химических веществ многокомпонентных пищевых продуктов устанавливаются расчетным путем с учетом процентного содержания входящего в его состав сырья. Для импортируемых продовольственного сырья и пищевых продуктов нормирование проводится по основному (ным) виду (ам) сырья.

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

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

40. При получении неудовлетворительных результатов анализа пищевого продукта со сроком годности более 30 суток хотя бы по одному из микробиологических показателей по нему проводится повторный анализ удвоенного количества образцов, отобранных из той же партии. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

41. Величины маркируемых показателей пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливаются изготовителем на основании:

результатов лабораторных исследований пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

расчета с использованием известных значений пищевой ценности компонентов пищевого продукта или установленных при их лабораторном исследовании.

42. При маркировке пищевой и энергетической ценности

продовольственного сырья и пищевых продуктов сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их количество в 100 г (мл) продовольственного сырья или пищевого продукта превышает 2%, минеральных веществ и витаминов – 5% от рекомендуемой суточной потребности согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

43. Во всех случаях добавления (обогащения, фортификации) в продовольственное сырье или пищевые продукты белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и других пищевых веществ, при маркировке приводятся сведения об их количестве с учетом содержания указанных веществ в необогащенном пищевом продукте.

Приложение 1  
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Гигиенические нормативы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

1. Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки

№	Наименования	Допустимые уровни, не более												
		Токсичные элементы, мг/кг				Антибиотики <sup>1</sup>			Нитрозамины, мг/кг		Пестициды, мг/кг			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомицетин (хлорамфеникол)	тетрациклиновая группа	гризин	бацитрацин	Сумма N – нитрозодиметиламина и N – нитрозодиэтиламина <sup>2</sup>	гексахлорциклопексан (α, β, γ – изомеры) <sup>3</sup>	дихлордифенилтрихлорэтан и его метаболиты <sup>4</sup>	хлорофос	ДДВФ <sup>5</sup>
1.1.	Мясо (в том числе полуфабрикаты), парное, охлажденное, подмороженное, замороженное (все виды убойных, сельскохозяйственных, промысловых (диких) животных).	0,5	0,1	0,05	0,03	не допускается <sup>1</sup>			0,002	0,1	0,1	не допускается		

<sup>1</sup> Здесь и далее - в пределах чувствительности методов определения. При использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<sup>2</sup> Сумма N – нитрозодиметиламина и N – нитрозодиэтиламина – далее сумма НДМА и НДЭА.

<sup>3</sup> Гексахлорциклопексан (α, β, γ – изомеры) – далее ГХЦГ.

<sup>4</sup> Дихлордифенилтрихлорэтан и его метаболиты – далее ДДТ.

<sup>5</sup> Диметилдихлорвинилфосфат – далее ДДВФ.

№	Наименования	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов <sup>1</sup> , КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания
			бактерии группы кишечной палочки <sup>2</sup> (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6
1.1.1	Мясо парное убойных животных в тушах (полутуши, четвертина, отруба)	10	1,0	25	
1.1.2.	Мясо охлажденное и замороженное убойных животных в тушах, полутушах, отрубях:	$1 \times 10^3$	0,1	25	для продукции со сроком годности более 7 суток бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются
1.1.2.1.	мясо охлажденное убойных животных в отрубях (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную атмосферу	$1 \times 10^4$	0,01	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются дрожжи – не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г
1.1.3.	Мясо замороженное убойных животных:				
1.1.3.1.	мясо в тушах (полутуши, четвертины)	$1 \times 10^4$	0,01	25	
1.1.3.2.	блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	$5 \times 10^5$	0,001	25	
1.1.3.3.	мясо механической обвалки (дообвалки) убойных животных, в том числе блоками	$5 \times 10^6$	0,0001	25	пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.4.	Полуфабрикаты мясные натуральные, бескостные (охлажденные, замороженные и замороженные), в том числе маринованные:				

1	2	3	4	5	6
1.1.4.1.	крупнокусковые	$5 \times 10^5$	0,001	25	
1.1.4.2.	мелкокусковые	$1 \times 10^6$	0,001	25	
1.1.5.	Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	$5 \times 10^6$	0,0001	25	
1.1.6.	Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные и замороженные):				
1.1.6.1.	фарш	$1 \times 10^6$	0,001	25	
1.1.6.2.	формованные, в том числе панированные	$5 \cdot 10^6$	0,001	25	для полуфабрикатов со сроком годности более 30 суток- плесени - не более 500 КОЕ/г
1.1.6.3.	полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые	$1 \times 10^6$	0,001	25	для полуфабрикатов со сроком годности более 30 суток- плесени - не более 500 КОЕ/г
1.1.6.4.	полуфабрикаты мясные реструктурированные	$1 \times 10^6$	0,001	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются

<sup>1</sup> Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов – далее – МАФАНМ.

<sup>2</sup> Бактерии группы кишечной палочки – далее – БГКП.

№	Наименования	Допустимые уровни, не более													
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Нитрозамины, мг/кг:	Пестициды, мг/кг:				
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомецетин	тетрациклиновая группа	грисин	бацитрацин	сумма НДМА и НДЭА	ГХЦГ	ДДТ	хлорофос	ДДВФ	2,4-Д-кислота
1.2.	Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные (язык, мозги, сердце и другие), шкурка свиная, кровь пищевая и другие	0,6 1,0 <sup>1</sup>	1,0	0,3 1,0 <sup>1</sup>	0,1 0,2 <sup>1</sup>	не допускается				0,002	0,1	0,1	не допускается		

<sup>1</sup> Почки.

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
1.2.1.	Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные, в том числе блоками (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная и другие	-	-	25	L.monocytogenes в 25 г не допускается
1.2.2.	Кровь пищевая	5×10 <sup>5</sup>	0,1	25	S.aureus в 1,0 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г не допускаются

№	Наименования	Допустимые уровни, не более														
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Сумма НДМА и НДЭА, мг/кг	Бенз(а)пирен, мг/кг	Пестициды, мг/кг:				
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомецитин	тетрациклин-новая группа	гризин	бацитрацин			ГХЦГ	ДДТ	хлорофос	ДДВФ	2,4-Д-кислота
1.3.	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса, копченые продукты	0,5	0,1	0,05	0,03	Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения				0,002 0,004 <sup>1</sup>	0,001 <sup>1</sup>	Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения				

<sup>1</sup> Для копченых продуктов.

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (коли- формы)	сульфитреду- цирующие клостридии	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.3.1.	Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом	-	1,0	0,01	1,0	25	E. coli в 1 г не допускаются;
1.3.2.	Колбасные изделия полукопченые, варенокопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.3.3.	Колбасные изделия полукопченые, варено-копченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.4.	Колбасные изделия вареные мясные и мясосодержащие, мясорастительные (колбасы, сардельки, сосиски, хлеба колбасные):						
1.3.4.1.	высшего, первого сорта и бессортовые	$1 \times 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
1.3.4.2.	второго и третьего сорта	$2,5 \times 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
1.3.4.3.	мясорастительные	$1 \times 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
1.3.5.	Колбасные изделия вареные с добавлением antimicrobных и ароматических добавок	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.6.	Колбасные изделия вареные, целым изделием и нарезанные, упакованные под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.7.	Продукты из мяса вареные:						
1.3.7.1.	окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованная, ветчина в оболочке	$5 \times 10^2$	5,0	0,1	-	25	
1.3.7.2.	бекон прессованный, мясо свиных голов прессованное	$1 \times 10^3$	5,0	0,1	-	25	
1.3.7.3.	баранина в форме и другие	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	-	25	
1.3.8.	Продукты из мяса копчено-вареные:						
1.3.8.1.	окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной в оболочке	$5 \times 10^2$	5,0	0,1	-	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.3.8.2.	щековина (баки), рулька	$1 \times 10^3$	1,0	0,01	-	25	
1.3.9.	Продукты из мяса копчено-запеченные и запеченные	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	–	25	
1.3.10.	Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, копчено-вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	$1 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.11.	Мясные блюда готовые быстрозамороженные:						
1.3.11.1.	из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов) жареные, отварные	$1 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	Энтерококки, не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г
1.3.11.2.	из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса, в тестовой оболочке и другие	$1 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	Энтерококки, не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г

№	Наименования	Допустимые уровни, не более														
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Нитрозамины, мг/кг:	Бенз(а)пирен	Пестициды, мг/кг:				
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомецетин	тетрациклиновая группа	грисин	бацитрацин	сумма НДМА и НДЭА		ГХЦГ	ДДТ	хлорофос	ДДВФ	2,4-Д- кислота
1.4.	Мясопродукты с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасные изделия, зельцы, кровяные колбасы, сальтисоны) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и другие)	Согласно подпункту 1.2. настоящего приложения				Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения				Согласно подпункту 1.3. настоящего приложения		Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения				

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (коли-формы)	сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.1.	Колбасы кровяные	$1 \times 10^3$	1,0	0,01	-	25	для продуктов со сроком годности более 48 часов: S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются

1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.2.	Зельцы, сальтисоны	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	1,0	25	
1.4.3.	Колбасы ливерные:						
1.4.3.1.	высший и первый сорт	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,01	-	25	для продуктов со сроком годности более 48 часов: S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.4.3.2.	ливерная растительная	2x10 <sup>3</sup>	1,0	0,01	-	25	для продуктов со сроком годности более 48 часов: S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.4.4.	Папшеты из печени и/или мяса, в том числе в оболочках	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	0,1	25	для продуктов со сроком годности более 48 часов: S. aureus в 1,0 г не допускается; L.monocytogenes в 25г. не допускается
1.4.5.	Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и другие)	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	0,1	25	для продуктов со сроком годности более 48 часов: S. aureus в 1,0 г не допускается; L.monocytogenes в 25г. не допускается

№	Наименования	Допустимые уровни, не более										
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Нитрозамины, мг/кг - (сумма НДМА и НДЭА)	Пестициды, мг/кг	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомитин	тетрациклин	линкозамиды	гризидин		бацитрацин	ГХЦГ
1	2	3	4	5	6	7				8	9	
1.5.	Консервы мясные, мясо-растительные <sup>1,2</sup>	0,5 1,0 <sup>3</sup>	0,1	0,05 0,1 <sup>3</sup>	0,03	Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения				0,1	0,1	

1	2	3	4	5	65	7	8	9
1.5.1.	Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	0,6 1,0 <sup>3</sup>	1,0	0,3 0,6 <sup>5</sup>	0,1 0,2 <sup>5</sup>	Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения	Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения	
1.5.2.	Мясо сублимационной и тепловой сушки <sup>4</sup>	Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения						

<sup>1</sup> Для консервов в сборной жестяной таре – олово не более 200, 0 мг/кг, для консервов в хромированной таре – хром – не более 0,5 мг/кг.

<sup>2</sup> Для мясо-растительных консервов с овощами – нитраты не более 200 мг/кг.

<sup>3</sup> Для консервов в сборной жестяной таре.

<sup>4</sup> В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте.

<sup>5</sup> Для почек.

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (коли- формы)	сульфитреду- цирующие кlostридии	S.aureus	патогенные микрооргани- змы, в том числе сальмонеллы	
1.5.3.	Консервы пастеризованные - из говядины и свинины, ветчина рубленая и любительская	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д»					
1.5.4	Консервы стерилизованные из говядины, свинины, конины и другие с растительными наполнителями или без них, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»					
1.5..5.	Концентраты пищевые тепловой сушки, фарш говяжий, чипсы	2x10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	25	Плесени – не более 100 КОЕ/г

№	Наименования	Допустимые уровни, не более										
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Нитрозамины, мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомицетин	тетрациклиновая группа	грисизин	бацитрацин	сумма НДМА и НДЭА	ГХЦГ	ДДТ
1.6.	Птица (в том числе полуфабрикаты) охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	0,5	0,1	0,05	0,03	не допускается <sup>1</sup>				0,002	0,1	0,1

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения

№	Наименования	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
		КМАФАнМ КОЕ/г, не более	БГКП (коли-формы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L.monocytogenes		
1	2	3	4	5		6
1.6.1.	Тушки и мясо птицы:					Отбор из глубоких слоев мышц
1.6.1.1.	охлажденные	1x10 <sup>4</sup>	-	25		
1.6.1.2.	замороженные	1x10 <sup>5</sup>	-	25		
1.6.1.3.	фасованные охлажденные, подмороженные, замороженные	5x10 <sup>5</sup>	-	25		
1.6.2.	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:					
1.6.2.1.	мясокостные, бескостные без панировки	1x10 <sup>5</sup>	-	25		

1	2	3	4	5	6
1.6.2.2.	мясокостные, бескостные в панировке, со специями, соусами, маринованные	$5 \times 10^5$	-	25	
1.6.2.3.	мясо кусковое бескостное в блоках	$1 \times 10^5$	-	25	
1.6.3.	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые охлажденные, подмороженные, замороженные:				
1.6.3.1.	в тестовой облочке	$1 \times 10^5$	0,001	25	
1.6.3.2.	полуфабрикаты рубленые, фарш	$1 \times 10^6$	0,001	25	
1.6.3.3.	в натуральной оболочке, в том числе купаты	$1 \times 10^6$	0,001	25	
1.6.3.	Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	$1 \cdot 10^6$	-	25	

№	Наименования	Допустимые уровни, не более										
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики <sup>1</sup> :				Нитрозамины, мг/кг:	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомицетин	тетрациклиновая группа	гризин	бацитрацин	сумма НДМА и НДЭА	ГХЦГ	ДДТ
1.7.	Субпродукты птицы охлажденные, замороженные	0,6	1,0	0,3	0,1	Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения						

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения. При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

№	Наименования	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes
1.7.1.	Кожа птицы	$1 \times 10^6$	-	25
1.7.2.	Субпродукты птицы охлажденные, замороженные (головы, шейки, птичьи потроха и другие)	$1 \times 10^6$	-	25

№	Наименования	Допустимые уровни, не более												
		Токсичные элементы, мг/кг:				Нитрит натрия, %	Антибиотики:				Нитрозамины, мг/кг:	Бенз(а)пирен	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомецетин	тетрациклина я группа	гризин	бацитрацин			сумма НДМА и НДЭА	ГХЦГ
1.8.	Колбасные изделия, кулинарные изделия из мяса птицы	0,5	0,1	0,05	0,03	0,004 0,003 <sup>1</sup>	Согласно п. 1.9 таблицы 4 настоящего приложения				0,002 0,004 <sup>1</sup>	0,001 <sup>1</sup>	Согласно подпункту 1.7 настоящего приложения	

<sup>1</sup> Для копченых продуктов

№	Группа	Микробиологические показатели:					Примечания
		КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
			БГКП (коли- формы)	сульфитреду- цирующие клостридии	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes	
1.8.1.	Вареные колбасные изделия из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, яичные колбаски, продукты яичные вареные в оболочке)	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	1,0	25	
1.8.2.	Варено-копченые колбасы и другие изделия из мяса птицы	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	1,0	25	
1.8.3.	Тушки птицы и изделия запеченные, копчено-запеченные в упаковке и без нее	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	1,0	25	
1.8.4.	Готовые рубленые изделия из мяса птицы	1x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	1,0	25	
1.8.5.	Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы (из порционных кусков мяса жареные, отварные)	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	25	энтерококки, не более 1x10 <sup>3</sup> КОЕ/г
1.8.6.	Готовые быстрозамороженные блюда из рубленого мяса птицы с соусами	2x10 <sup>4</sup>	1,0	-	1,0	25	то же
1.8.7.	Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые из мяса птицы	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются
1.8.8.	Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые из мяса птицы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются
1.8.9.	Колбасные изделия – полукопченые из мяса птицы	-	1,0	0,01	1,0	25	
1.8.10.	Колбасные изделия из мяса птицы полукопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	

№	Наименования	Допустимые уровни, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Сумма НДМА и НДЭА, мг/кг	Бенз(а)пирен	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомецетин	тетрациклино вая группа	грисин	бацитрацин			ГХЦГ	ДДТ
1.9.	Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы (паштеты, ливерные колбасы и другие)	Согласно подпункту 1.7. настоящего приложения				Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения				Согласно подпункту 1.3. настоящего приложения		Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения	

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			
			БГКП (коли- формы)	сульфитредуци рующие кlostридии	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes
1	2	3	4	5	6	7
1.9.1.	Паштеты куриные	$2 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25
1.9.2.	Паштеты из птичьей печени	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	0,1	25
1.9.3.	Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов, в том числе с растительными добавками	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25

1	2	3	4	5	6	7
1.9.4.	Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и другие, в том числе ассорти с использованием мяса убойных животных	$2 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25

№	Наименования	Допустимые уровни, не более										
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Нитрозамины, сумма НДМА и НДЭА, мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомицетин	тетрациклин овая группа	гризин	бацитрацин		ГХЦГ	ДДТ
1.10.	Консервы из мяса птицы, мясорастительные, растительно-мясные <sup>1,2</sup>	0,1	0,1	0,05	0,03	Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения				0,002	0,1	0,1
1.10.1.	паштетные	0,6	1,0	0,03	0,1							
1.10.2.	консервы в сборной жестяной таре	1,0	1,0	0,1	0,1							

<sup>1</sup> Для консервов в сборной жестяной таре: олово - не более 200, 0 мг/кг, для консервов в хромированной таре: хром – не более 0,5 мг/кг.

<sup>2</sup> Для мясорастительных и растительно-мясных: нитраты - не более 200 мг/кг.

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			
			БГКП (коли- формы)	сульфитреду- цирующие клубридии	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes
1.10.3.	Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д»				
1.10.4.	Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками или без них, в том числе паштетные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»				

№	Наименования	Допустимые уровни, не более										
		Токсичные элементы <sup>1</sup> , мг/кг:				Антибиотики:				Нитрозамины, (сумма НДМА и НДЭА), мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомецетин	тетраци- клиновая группа	гризин	бацитрацин		ГХЦГ	ДДТ
1.11.	Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения							0,002	Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения		

<sup>1</sup> В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте.

№	Наименования	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			
			БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes	Proteus
1.11.1.	Фарш цыплят сублимационной сушки	1×10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	25	0,1
1.11.2.	Фарш куриный	5×10 <sup>3</sup>	0,1	0,1	25	0,1
1.11.3.	Сушеные продукты из мяса птицы	1×10 <sup>4</sup>	0,1	0,01	25	0,1

№	Наименования	Допустимые уровни, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:				Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левоми- цетин	тетраци- клиновая группа	гризин	бацитрац ин	ГХЦГ	ДДТ
1.12.	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	0,3	0,1	0,01	0,02	не допускаются <sup>1</sup>				0,1	0,1

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (коли- формы)	S.aureus	Протей	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.12.1.	Яйцо куриное, перепелиное, диетическое	1×10 <sup>2</sup>	0,1	-	-	125	Определение сальмонелл проводят в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводят в желтках

1	2	3	4	5	6	7	8
1.12.2.	Яйцо куриное столовое	$5 \times 10^3$	0,1	-	-	125	Определение сальмонелл проводят в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводят в желтках
1.12.3.	Яичные продукты жидкие:						
1.12.3.1.	замороженные: меланж яичный, желтки и белки яичные, в том числе с солью или сахаром, смеси для омлета	$5 \times 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	-
1.12.3.2.	смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные	$1 \times 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	-

№	Наименования	Допустимые уровни, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики <sup>1</sup> :				Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомецетин	тетрациклино вая группа	гризин	бацитрацин	ГХЦГ	ДДТ
1.13.	Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	3,0	0,5	0,1	0,1	не допускается <sup>1</sup>				0,1 <sup>2</sup>	0,1 <sup>2</sup>
1.13.1.	Яичный белок (альбумин) сухой	0,5	0,2	0,05	0,03	не допускается <sup>1</sup>				0,1 <sup>2</sup>	0,1 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения. При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<sup>2</sup> В пересчете на исходный продукт.

№	Наименования	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			
			БГКП (коли- формы)	S.aureus	Протей	Патогенные в том числе сальмонеллы
1	2	3	4	5	6	7
1.13.2.	Яичный порошок для продуктов энтерального питания	$5 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	25
1.13.3.	Яичный порошок для продуктов с тепловой обработкой: белок, желток сухой яичный, смеси сухие яичные для омлета, меланж сухой	$1 \times 10^5$	0,1	1,0	1,0	25
1.13.4.	Яичные продукты сублимационной сушки:					
1.13.4.1.	желток	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	-	25
1.13.4.2.	белок, альбумин	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	-	25

## 2. Молоко и молочные продукты

№	Наименование	Допустимые уровни, не более															
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики <sup>2</sup> :				Пестициды, мг/кг:				Ингибирующие вещества	Меламин, мг/кг <sup>6</sup>	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомецетин	тетрациклино- вая группа	стрептомицин	пенициллин	гексахлорци- логексан (α, β, γ –изомеры) <sup>3</sup>	дихлордифенил трихлор-этан и его метаболиты <sup>4</sup>	хлорофос	Диметилдихлор винилфосфат <sup>5</sup>			2,4 Д-кислота
2.1.	Молоко и сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс, кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, напитки на молочной основе, продукты термически обработанные после сквашивания <sup>1</sup>	0,1	0,05	0,03	0,005	0,0005	не допускается <sup>6</sup>				0,05 <sup>7</sup> 1,25 <sup>8</sup>	0,05 <sup>7</sup> 1,0 <sup>8</sup>	не допускается	не допускается	не допускается	не допускаются	не допускается

<sup>1</sup> Для молока и сливок стерилизованных: перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/ кг жира; для жидких кисломолочных продуктов (кроме айрана, кумыса и кумысного продукта) показатель кислотности не более 100 градусов Тернера.

<sup>2</sup> Здесь и далее - при использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<sup>3</sup> Гексахлорциклогексан (α, β, γ –изомеры) – далее ГХЦГ (α, β, γ –изомеры).

<sup>4</sup> Дихлордифенил-трихлорэтан и его метаболиты – далее ДДТ и его метаболиты.

<sup>5</sup> Диметилдихлорвинилфосфат – далее ДДВФ.

<sup>6</sup> Здесь и далее - в пределах чувствительности методов определения.

<sup>7</sup> Молоко, пахта, сыворотка, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе (в пересчете на жир)

<sup>8</sup> Сливки, сметана (в пересчете на жир).

№	Наименование	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов <sup>1</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> , не более:	Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются			Примечания
			Бактерии группы кишечной палочки <sup>2</sup> (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
2.1.1.	Молоко сырое:					
2.1.1.1.	высший сорт	1x10 <sup>5</sup>	-	25	-	Соматические клетки не более 200 тыс. в 1см <sup>3</sup>
2.1.1.2.	первый сорт	5x10 <sup>5</sup>	-	25	-	Соматические клетки не более 750 тыс. в 1см <sup>3</sup>
2.1.1.3.	второй сорт	4x10 <sup>6</sup>	-	25	-	Соматические клетки не более 1000 тыс. в 1см <sup>3</sup>
2.1.2.	Сливки сырые:					
2.1.2.1.	высший сорт	5x10 <sup>5</sup>	-	-	-	
2.1.2.2.	первый сорт	4x10 <sup>6</sup>	-	-	-	
2.1.3.	Молоко, сыворотка молочная, пахта, продукты на их основе пастеризованные:					
2.1.3.1.	в потребительской таре	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2.1.3.2.	во флягах и цистернах	2x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2.1.4.	Ультрапастеризованное (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2.1.5.	Сливки пастеризованные:					
2.1.5.1.	в потребительской таре	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

1	2	3	4	5	6	7
2.1.5.2.	во флягах, цистернах	$2 \times 10^5$	0,01	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2.1.5.3.	обогащенные	$1 \times 10^5$	0,01	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2.1.5.4.	взбитые	$1 \times 10^5$	0,1	25	0,1	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2.1.6.	Молоко топленое	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
2.1.7.	Молоко и сливки стерилизованные и УВТ – обработанные (с асептическим розливом)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности <sup>3</sup>				
2.1.8.	Напитки, коктейли, кисели молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, пастеризованные	$1 \times 10^5$	0,1	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

<sup>1</sup> Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов – далее – МАФАНМ.

<sup>2</sup> Бактерии группы кишечной палочки – далее – БГКП.

<sup>3</sup> После термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток: отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;

допускаются изменение титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера, КМАФАНМ КОЕ/г, не более 10 КОЕ г(см<sup>3</sup>), в продуктах детского питания - плесени, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы – не допускаются.

№	Наименование	Допустимые уровни, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики:				Пестициды, мг/кг:		Меламин, мг/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомицетин	тетрациклиновая группа	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	ДДТ и его метаболиты	
2.2.	Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы <sup>1</sup>	0,3	0,15	0,1	0,015	0,0005	не допускается				1,25 <sup>2</sup>	1,0 <sup>2</sup>	не допускается

<sup>1</sup> Для консервов в сборной жестяной таре: олово – не более 200,0 мг/кг, для консервов в хромированной таре: хром – не более 0,5 мг/кг.

<sup>2</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	Масса продукта (г), в которой не допускаются		
		КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	БГКП (количественные формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы
2.2.1.	Молоко и сливки сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты составные, сгущенные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности согласно подпункту 2.1.7 настоящего приложения		
2.2.1.1.	Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, без компонентов, с компонентами	2x10 <sup>4</sup>	1,0	25
2.2.1.2.	Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4x10 <sup>4</sup>	1,0	25
2.2.1.3.	Пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	5x10 <sup>4</sup>	1,0	25
2.2.1.4.	Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром	3,5x10 <sup>4</sup>	1,0	25

№	Наименование	Допустимые уровни, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг				Афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики:				Пестициды, мг/кг:		Меламин, мг/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомецетин	тетрацикли- новая группа	стрептоми- цин	пенициллин	ГХЦГ (α, β, γ –изомеры)	ДДТ и его метаболиты	
2.3.	Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко) <sup>1</sup>	0,1	0,05	0,03	0,005	0,0005	не допускается				1,25 <sup>2</sup>	1,0 <sup>2</sup>	не допускается

<sup>1</sup> В пересчете на восстановленные продукты.

<sup>2</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
2.3.1.	Молоко коровье сухое цельное:					
2.3.2.1.	высший сорт	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	
2.3.2.2.	первый сорт	7x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	
2.3.3.	Молоко сухое обезжиренное:					
2.3.3.1.	для непосредственного употребления	5x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	
2.3.3.2.	для промышленной переработки	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.4.	Напитки сухие на молочной основе, концентраты сухие молочные и молочно-сывороточные	$1 \times 10^5$	0,1	25	1,0	плесени – не более 50 КОЕ/г
2.3.5.	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	$7 \times 10^4$	0,1	25	1,0	
2.3.6.	Сыворотка молочная сухая	$1 \times 10^5$	0,1	25	1,0	L. monocytogenes в 25 г не допускаются дрожжи – не более 50 КОЕ/г плесени – не более 100 КОЕ/г
2.3.7.	Сухие смеси для мороженого	$5 \times 10^4$	0,1	25	1,0	
2.3.8.	Продукты кисломолочные сухие	$1 \times 10^5$	0,1	25	1,0	дрожжи – не более 50 КОЕ/г плесени – не более 100 КОЕ/г
2.3.9.	Пахта, заменитель цельного молока сухие	$5 \times 10^4$	0,1	25	1,0	дрожжи – не более 50 КОЕ/г плесени – не более 100 КОЕ/г

№	Наименование	Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности, КОЕ /г, не менее:	Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются			Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
2.3.10.	Жидкие кисломолочные продукты, продукты на их основе в том числе:					

1	2	3	4	5	6	7
2.3.10.1.	со сроком годности не более 72 часов без компонентов и с компонентами	$1 \times 10^7$	0,01	25	1,0	-
2.3.10.2.	со сроком годности более 72 часов:					
2.3.10.3.	без компонентов	$1 \times 10^7$	0,1	25	1,0	дрожжи – не более 50 КОЕ/г <sup>1</sup> плесени – не более 50 КОЕ/г
2.3.10.4.	с компонентами	$1 \times 10^7$	0,01	25	1,0	дрожжи – не более 50 КОЕ/г, плесени – не более 50 КОЕ/г
2.3.11.	Обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурт	бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов $1 \times 10^6$ (в сумме)	0,1	25	1	дрожжи – не более 50 КОЕ/г <sup>1</sup> плесени – не более 50 КОЕ/г
2.3.12.	Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	$1 \times 10^7$ <sup>(2)</sup>	0,001 <sup>2</sup> 0,1 <sup>3</sup>	25	1,0	дрожжи – не более 100 КОЕ/г <sup>4</sup> , плесени – не более 100 КОЕ/г <sup>4</sup>
2.3.13.	Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, без компонентов и с компонентами	-	1,0	25	1,0	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются дрожжи – не более 50 КОЕ/г, плесени – не более 50 КОЕ/г

<sup>1</sup> Наличие дрожжей на конец срока годности - не менее  $1 \times 10^4$  для айрана и кефира, не менее  $1 \times 10^5$  - для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске.

<sup>2</sup> Для сметаны.

<sup>3</sup> Для термизированных продуктов.

<sup>4</sup> Для продуктов со сроком годности более 72 час.

Индекс	Наименование	Допустимые уровни, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг:				афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики:				Пестициды, мг/кг:		
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомецетин	тетрациклино- вая группа	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	ДДТ и его метаболиты	2,4 Д-кислота
2.4.	Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания <sup>2</sup>	0,3	0,2	0,1	0,02	0,0005	не допускается				1,25 <sup>1</sup>	1,0 <sup>1</sup>	не допускается

<sup>1</sup> В пересчете на жир.

<sup>2</sup> Для творога и творожных продуктов показатель кислотности не более 150 градусов Тернера.

№	Наименование	Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности, КОЕ /г, не менее:	Масса продукта (см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (колифор мы)	Патогенные микрооргани- змы, в том числе сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
2.4.1.	Творог, творожная масса, зерненный творог, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:					
2.4.1.1.	со сроком годности не более 72 часов:					

1	2	3	4	5	6	7
2.4.1.1.1	без компонентов	$1 \times 10^6$	0,001	25	0,1	дрожжи – не более 50 КОЕ/г, плесени – не более 50 КОЕ/г
2.4.1.1.2	с компонентами	-	0,001	25	0,1	дрожжи – не более 100 КОЕ/г, плесени – не более 50 КОЕ/г
2.4.1.2.	со сроком годности более 72 часов без компонентов, с компонентами	-	0,01	25	0,1	дрожжи – не более 100 КОЕ/г, плесени – не более 50 КОЕ/г
2.4.1.3.	замороженные	-	0,01	25	-	дрожжи – не более 100 КОЕ/г, плесени – не более 50 КОЕ/г
2.4.1.4.	термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1	Плесени и дрожжи – не более 50 КОЕ/г в сумме
2.4.2	Масса из альбумина из молочной сыворотки, продукты на ее основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	-	0,1	25	0,1	КМАФАнМ - не более $2 \times 10^5$ КОЕ/г Плесени – не более 100 КОЕ/г Дрожжи – не более 50 КОЕ/г

№	Наименование	Допустимые уровни, не более													
		Токсичные элементы, мг/кг:				афлагоксин М1, мг/кг	Антибиотики:				Пестициды, мг/кг:				
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомицетин	тетрациклин- новая группа	стрептоми- цин	пенициллин	ГХЦ (α,β,γ- изомеры)	ДДТ и его метаболиты	хлорофос	ДДВФ	2,4 Д- кислота
2.5.	Сыры ферментативные и плавленые, сычужные, мягкие рассольные, копченые <sup>1</sup> , сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, сырные продукты	0,3	0,3	0,2	0,03	0,0005	Не допускается				1,25 <sup>2</sup>	1,0 <sup>2</sup>	не допускается		

<sup>1</sup> В копченых сырах: бенз(а)пирен – не более 0,001 мг/кг.

<sup>2</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются			
			БГКП (колиформы)	Патогенные микробы , в том числе сальмонеллы	S.aureus	Примечания
1	2	3	4	5	6	7
2.5.1.	Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие) без компонентов, с компонентами	-	0,001	25	0,001	L. monocytogenes в 25 г не допускаются В сырах с коротким сроком созревания - стафилококковые энтеротоксины не допускаются, E. coli в 0,1 г - не допускается (контроль на этапе созревания сыра – в начале и окончании данного периода)

1	2	3	4	5	6	7
2.5.2.	Сыры плавленые:					
2.5.2.1.	без компонентов	$5 \times 10^3$	0,1	25	-	плесени, не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
2.5.2.2.	с компонентами	$1 \times 10^4$	0,1	25	-	плесени, не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г
2.5.3.	Сырные продукты плавленые	$1 \times 10^4$	0,1	25	-	плесени, не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г
2.5.4.	Сырные соусы, пасты	$1 \times 10^4$	0,1	25	-	
2.5.5.	Сыры, сырныe продукты сухие	$5 \times 10^4$	1,0	25	-	
2.5.6.	Сыры, сырныe продукты, сыровоточно-альбуминный сыр, копченые	$1 \times 10^4$	0,1	25	-	

№	Наименование	Допустимые уровни, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики:				Пестициды, мг/кг:		
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомецетин	тетрациклин вая группа	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	ДДТ и его метаболиты	2,4 Д-кислота
2.6.	Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	0,1	0,05	0,03	0,005	0,0005	не допускается				1,25 <sup>1</sup>	1,0 <sup>1</sup>	не допускается

<sup>1</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes	S.aureus	
2.6.1.	Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:					
2.6.1.1.	закаленное, в том числе с компонентами	1x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	
2.6.1.2.	мягкое, в том числе с компонентами	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	
2.6.1.3.	жидкие смеси для мягкого мороженого	3x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	
2.6.1.4.	мороженое на плодово-ягодной основе	3x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	L. monocytogenes не нормируется

№	Наименование	Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики:				Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомецетин	тетрациклин- вая группа	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	ДДТ и его метаболиты
2.7.	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (за исключением шоколадных продуктов) <sup>1,2</sup>	0,1 0,3 <sup>4</sup>	0,1	0,03 0,2 <sup>4</sup>	0,03	0,0005	не допускаются				1,25 <sup>3</sup>	1,0 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Кислотность жировой фазы: не более 2,5 градуса Кеттстофера, для продуктов с компонентами – не более 3,5 градуса Кеттстофера Для резервируемых продуктов: медь – не более 0,4 мг/кг, железо – не более 1,5 мг/кг.

<sup>2</sup> Для стерилизованного масла в сборной жестяной таре: олово – не более 200 мг/кг.

<sup>3</sup> В пересчете на жир.

<sup>4</sup> Для шоколадных продуктов.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
2.7.1.	Масло из коровьего молока:					
2.7.1.1.	сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое):					
2.7.1.1.1.	без компонентов	$1 \times 10^5$	0,01	25	0,1	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г в сумме
2.7.1.1.2.	с компонентами	$1 \times 10^5$	0,01	25	0,1	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, Плесени – не более 100 КОЕ/г Дрожжи – не более 100 КОЕ/г
2.7.1.2.	марочное, в том числе вологодское	$1 \times 10^4$	0,1	25	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, плесени – не более 50 КОЕ/г
2.7.1.3.	стерилизованное	Должно соответствовать требованиям промышленной стерильности согласно подпункту 2.1.7. настоящего приложения				
2.7.2	Масло топленое	$1 \times 10^3$	1,0	25	-	Плесени – не более 200 КОЕ/г
2.7.3	Масло сухое	$1 \times 10^5$	0,01	25	0,1	L. monocytogenes в 25 г не допускаются Плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г в сумме
2.7.4.	Молочный жир	$1 \times 10^3$	1,0	25	-	Плесени – не более 200 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
2.7.5.	Паста масляная:					
2.7.5.1.	без компонентов	$2 \times 10^5$	0,01	25	0,1	L. monocytogenes в 25 г не допускаются Плесени – не более 100 КОЕ/г Дрожжи – не более 100 КОЕ/г
2.7.5.2.	с компонентами	$2 \times 10^5$	0,001	25	0,1	L. monocytogenes в 25 г не допускаются Плесени – не более 100 КОЕ/г Дрожжи – не более 100 КОЕ/г

№	Наименование	Допустимые уровни, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики			Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомицетин	тетрациклиновая группа	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)
2.8.	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь (кроме шоколадных продуктов) <sup>1,2,3</sup>	0,1 0,3 <sup>4</sup>	0,1	0,03 0,2 <sup>4</sup>	0,03	0,0005	не допускается			1,25 <sup>5</sup>	1,0 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Кислотность жировой фазы: не более 2,5 градуса Кеттстофера, для продуктов с компонентами – не более 3,5 градуса Кеттстофера Для резервируемых продуктов: медь – не более 0,4 мг/кг, железо – не более 1,5 мг/кг.

<sup>2</sup> Перекисное число в жире, выделенном из продукта – не более 10 ммоль активного кислорода/кг жира.

<sup>3</sup> Для продуктов с гидрогенизированным жиром: никель – не более 0,7 мг/кг.

<sup>4</sup> Шоколадные продукты.

<sup>5</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
2.8.1.	Спред, топленая смесь	1x10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	L. monocytogenes в 25 г не допускаются Плесени – не более 100 КОЕ/г Дрожжи – не более 100 КОЕ/г

№	Наименование	Допустимые уровни, не более										
		Токсичные элементы, мг/кг:				афлатоксин М1, мг/кг	Антибиотики				Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомицетин	тетрациклин	новин	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)
2.9.	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	0,3	1,0	0,2	0,03	0,0005	не допускается				1,25 <sup>2</sup>	1,0 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Меламин в 1 г - не допускается

<sup>2</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	S.aureus	
1	2	3	4	5	6	7
2.9.1.	Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:					
2.9.1.1.	казеинаты пищевые	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	-	
2.9.1.2.	концентрат сывороточный белковый	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	
2.9.1.3.	концентрат альбумина и казеина	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	
2.9.1.4.	белок молочный, казеины	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	Сульфитредуцирующ ие клостридии в 0,01г не допускаются дрожжи – не более 10 КОЕ/г плесени – не более 50 КОЕ/г
2.9.2.	Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	дрожжи – не более 50 КОЕ/г плесени – не более 100 КОЕ/г
2.9.3.	Концентрат лактулозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	дрожжи – не более 50 КОЕ/г плесени – не более 100 КОЕ/г
2.9.4.	Сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	дрожжи – не более 50 КОЕ/г плесени – не более 100 КОЕ/г

№	Наименование	Допустимые уровни, не более			
		Токсичные элементы, мг/кг			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть
2.10.	Закваски заквасочные и пробиотические микроорганизмы для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла, сыров (жидкие, в том числе замороженные / сухие)	0,1 / 1,0	0,05 / 0,2	0,03 / 0,2	0,005 / 0,03

№	Наименование	Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности, КОЕ /г, не менее:	Масса продукта (см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются			Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы в том числе сальмонеллы	S.aureus	
2.10.1.	Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров), в том числе:					
2.10.1.1.	закваски для кефира симбиотические (жидкие)	1x10 <sup>8</sup>	3,0	100	10,0	Плесени не более 5 КОЕ/г
2.10.1.2.	закваски из чистых культур, в том числе жидкие	1x10 <sup>8</sup> 1x10 <sup>10(1)</sup>	10,0	100	10,0	Плесени и дрожжи (в сумме) не более 5 КОЕ/г
2.10.1.3.	замороженные, сухие	1x10 <sup>9</sup> 1x10 <sup>10(1)</sup>	1,0	10	1,0	Плесени и дрожжи (в сумме) не более 5 КОЕ/г

<sup>1</sup> Для концентрированных заквасок.

№	Наименование	Допустимые уровни, не более					
		Токсичные элементы, мг/кг				Пестициды, мг/кг	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	ДДТ и его метаболиты
2.11.	Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	0,3	1,0	0,2	0,03	1,25 <sup>1</sup>	1,0 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более:	Масса продукта (г), в которой не допускаются		
			БГКП (коли-формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Примечания
2.11.1.	Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры сухие на молочной основе	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются

№	Наименование	Допустимые уровни, не более			
		Токсичные элементы, мг/кг			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть
2.12.	Ферментные препараты	10,0	3,0	-	-

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Примечания
2.12.1.	Ферментные препараты, в том числе:				
2.12.1.1.	животного происхождения	$1 \times 10^4$	1,0	25	Е.coli в 25г – не допускается сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01г не допускаются
2.12.1.2.	растительного происхождения	$5 \times 10^4$	1,0	25	
2.12.1.3.	микробного происхождения	$5 \times 10^4$	1,0	25	Не должны содержать жизнеспособных продуцентов ферментов

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

№	Наименование	Допустимые уровни, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				гистамин, мг/кг	нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА, мг/кг	Пестициды, мг/кг:			Полихлориро ваные бифенилы, мг/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть			ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты	2,4-D кислота, ее соли и эфиры <sup>2</sup>	
3.1.	Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	1,0 2,0 <sup>1</sup>	1,0 <sup>2</sup> 5,0 <sup>3</sup>	0,2	0,3 <sup>4</sup> 0,6 <sup>5</sup> 0,5 <sup>3</sup> 1,0 <sup>1</sup>	100,0 <sup>6</sup>	0,003	0,2 <sup>7</sup> 0,03 <sup>2</sup>	0,2 <sup>3</sup> 0,3 <sup>2</sup> 2,0 <sup>8</sup> 0,2 <sup>9</sup>	Не допуска ется	2,0

<sup>1</sup> Для тунца, меч-рыбы, белуги.

<sup>2</sup> Для пресноводной.

<sup>3</sup> Для морской.

<sup>4</sup> Для пресноводной нехищной.

<sup>5</sup> Для пресноводной хищной.

<sup>6</sup> Для тунца, скумбрии, лосося, сельди.

<sup>7</sup> Для морской, мяса морских животных.

<sup>8</sup> Для осетровых, лососевых, сельди жирной.

<sup>9</sup> Для мяса морских животных.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечание
			БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные микробы, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
3.1.1.	Рыба свежая	$5 \times 10^4$	0,01	0,01	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
3.1.2.	Рыба охлажденная, мороженая	$5 \times 10^4$	0,001	0,01	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы

1	2	3	4	5	6	7
3.1.3.	Охлажденная и мороженая рыбная продукция:					
3.1.3.1.	филе рыбное, рыба спецразделки	$5 \times 10^4$	0,001	0,01	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
3.1.3.2.	фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	$1 \times 10^5$	0,001	0,01	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
3.1.3.3.	фарш особой кондиции	$5 \times 10^4$	0,001	0,01	–	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом; сакльмонеллы в 25 г не допускаются

№	Наименование	Допустимые уровни, не более												
		Токсичные элементы, мг/кг:						Гистамин, мг/кг	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА, мг/кг	Пестициды, мг/кг:			Полихлориро- ванные бифе- нилы, мг/кг	Бенз(а)пирен, мг/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	олово	хром			ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты	2,4-D кислота, ее соли и эфиры		
3.2.	Консервы и пресервы рыбные	Согласно подпункту 3.1 настоящего приложения				200 <sup>1</sup>	0,5 <sup>2</sup>	По подпункту 3.1 настоящего приложения					0,001 <sup>3</sup>	

<sup>1</sup> Для консервов в сборной жестяной таре.

<sup>2</sup> Для консервов в хромированной таре.

<sup>3</sup> Для копченых продуктов.

№	Наименование	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечание
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	сульфитре- дуциру- ющие клубридии	патогенные микроorganiz- мы, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7	8
3.2.1.	Пресервыпряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	$1 \times 10^5$	0,01	–	0,01	25	Плесени и дрожжи в 0,1 г – не допускаются
3.2.2.	Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:						
3.2.2.1.	неразделанной	$1 \times 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	Плесени и дрожжи в 0,1 г – не допускаются

1	2	3	4	5	6	7	8
3.2.2.2.	разделанной	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	0,01	25	Плесени и дрожжи в 0,1 г – не допускаются
3.2.3.	Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из лососевых рыб в масле и с консервантом)	$2 \times 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	Плесени и дрожжи в 0,1 г – не допускаются
3.2.4.	Пресервы малосоленые из разделанной рыбы в различных заливках	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	0,1	25	Плесени и дрожжи в 0,1 г – не допускаются
3.2.5.	Пресервы «Пасты»:						
3.2.5.1.	пасты рыбные	$5 \times 10^5$	0,01	0,1	0,01	25	Плесени и дрожжи в 0,1 г – не допускаются
3.2.5.2.	из белковой пасты	$1 \times 10^5$	0,1	0,1	0,1	25	Плесени и дрожжи в 0,1 г – не допускаются
3.2.6.	Пресервы из термически обработанной рыбы	$5 \times 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	
3.2.7.	Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующей группы консервов					
3.2.8.	Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующей группы консервов					

№	Наименование	Допустимые уровни, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				Гистамин, мг/кг	Полихлорированные бифенилы, мг/кг	Пестициды, мг/кг:		Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА, мг/кг	Бенз(а)пирен, мг/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть			ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты		
3.3.	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная, кулинарная и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Согласно подпункту 3.1 настоящего приложения <sup>1</sup>					0,2	0,4 2,0 <sup>2</sup>	0,003	0,001 <sup>3</sup>	

<sup>1</sup> В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах.

<sup>2</sup> Для балычных изделий, сельди жирной.

<sup>3</sup> Для копченой рыбы.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечание
			БГКП (колиформы)	<i>S.</i> <i>aureus</i>	сульфитредуцирующие клубридии	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7	8
3.3.1.	Рыбная продукция горячего и холодного копчения:						
3.3.1.1.	продукция горячего копчения	$1 \times 10^3$	10	1,0	0,1 <sup>1</sup>	25	
3.3.1.2.	продукция горячего копчения замороженная	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1 <sup>1</sup>	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
3.3.1.3.	рыба холодного копчения	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	0,1 <sup>1</sup>	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
3.3.1.4.	рыба холодного копчения в нарезку (куском, сервировочная)	$3 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1 <sup>1</sup>	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
3.3.1.5.	балычные изделия холодного копчения в нарезку	$7,5 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1 <sup>1</sup>	25	
3.3.1.6.	ассорти рыбное, ветчина, изделия с добавлением пряностей, фарш балычный	$1 \times 10^5$	0,01	1,0	0,1 <sup>1</sup>	25	
3.3.2.	Филе малосоленое подкопченное, замороженное и упакованное под вакуумом	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	0,1	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
3.3.3.	Рыба соленая, пряная, маринованная:						
3.3.3.1.	неразделанная	$1 \times 10^5$	0,1	–	0,1 <sup>1</sup>	25	
3.3.3.2.	разделанная соленая и малосоленая, в том числе лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, с растительным маслом	$1 \times 10^5$	0,1	0,1	0,1 <sup>1</sup>	25	
3.3.4.	Рыба вяленая	$1 \times 10^4$	1,0	–	1,0 <sup>1</sup>	25 <sup>2</sup>	плесени – не более 50 КОЕ/г; дрожжи – не более 100 КОЕ/г
3.3.5.	Рыба провесная	$5 \times 10^4$	1,0	–	0,1 <sup>1</sup>	25 <sup>2</sup>	плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г
3.3.6.	Рыба сушеная	$1 \times 10^4$	1,0	–	1,0 <sup>1</sup>	25 <sup>2</sup>	плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г
3.3.7.	Супы сухие с рыбой, требующие варки	$5 \times 10^5$	0,01	–	–	25 <sup>2</sup>	плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7	8
3.3.8.	Кулинарные изделия с термической обработкой:						
3.3.8.1.	рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и другие; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и другие) в том числе замороженные	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	1,0 <sup>1</sup>	25 <sup>2</sup>	плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г
3.3.8.2.	многокомпонентные изделия – солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в том числе замороженные	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	1,0 <sup>1</sup>	25 <sup>2</sup>	плесени 10 КОЕ/г не более, дрожжи 100 КОЕ/г не более
3.3.8.3.	желированные продукты: студень, рыба заливная и другие	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	–	25 <sup>2</sup>	
3.3.9.	Кулинарные изделия и многокомпонентные блюда без тепловой обработки после смешивания:						
3.3.9.1.	салаты из рыбы и морепродуктов (без заправки)	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	–	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г – не допускается
3.3.9.2.	рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	$2,5 \times 10^5$	0,01	0,1	–	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г – не допускается
3.3.9.3.	масло селедочное, икорное, крилевое и другие	$2,5 \times 10^5$	0,001	0,1	–	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г – не допускается
3.3.10.	Вареномороженая продукция:						
3.3.10.1.	быстрозамороженные обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом	$2 \times 10^4$	1,0	1,0	0,1 <sup>1</sup>	25	<i>Enterococcus</i> – $1 \times 10^3$ КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)

1	2	3	4	5	6	7	8
3.3.10.2.	изделия структурированные («крабовые палочки» и другие)	1×10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	25	<i>Enterococcus</i> – 1×10 <sup>3</sup> КОЕ/г, не более (в фаршевых)
3.3.11.	Майонез на основе рыбных бульонов	–	0,1	–	–	25 <sup>2</sup>	плесени – 10 КОЕ/г, не более, дрожжи – 100 КОЕ/г, не более

<sup>1</sup> Для продукции в упаковке под вакуумом.

<sup>2</sup> Только сальмонеллы

№	Наименование	Допустимые уровни, не более						Полихлорированные бифенилы, мг/кг
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:		
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты	
3.4.	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	1,0	1,0	1,0	1,0	0,2	2,0	Согласно подпункту 3.1 настоящего приложения

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечание
			БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7	8
3.4.1.	Молоки и икра ястычная охлажденные и мороженые	5×10 <sup>4</sup>	0,001	0,01	–	25	<i>L. monocytogenes</i> в – в 25 г не допускаются; <i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
3.4.2.	Молоки соленые	1×10 <sup>5</sup>	0,1	0,1	–	25	<i>L. monocytogenes</i> – в 25 г не допускаются
3.4.3.	Кулинарные икорные продукты:						

1	2	3	4	5	6	7	8
3.4.3.1.	с термической обработкой	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	–	25	
3.4.3.2.	многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	$2 \times 10^5$	1,0	0,1	–	25	<i>L. monocytogenes</i> – в 25 г не допускаются; <i>Proteus</i> – в 0,1 г не допускаются
3.4.4.	Икра осетровых рыб:						
3.4.4.1.	зернистая паюсная баночная	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – 30 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.4.2.	зернистая пастеризованная	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи и плесени – в 0,1 г не допускаются
3.4.4.3.	ястычная слабосоленая, соленая	$5 \times 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – 100 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.5.	Икра лососевых рыб зернистая баночная, бочковая, в том числе из ястыков замороженных	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.6.	Икра других видов рыб:						
3.4.6.1.	пробойная соленая	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.6.2.	пробойная деликатесная	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.6.3.	слабосоленая, соленая	$5 \times 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.6.4.	копченая	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.6.5.	вяленая	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
3.4.6.6.	икра мойвы	$5 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более

1	2	3	4	5	6	7	8
3.4.6.7.	икра пастеризованная	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи и плесени – в 0,1 г не допускаются
3.4.7.	Аналоги рыбы, в том числе белковые	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более

№	Наименование	Допустимые уровни, не более							
		Токсичные элементы, мг/кг:					Пестициды, мг/кг:		Полихлорированные бифенилы, мг/кг
		свинец	кадмий	ртуть	олово	хром	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	ДДТ и его метаболиты	
3.5.	Печень рыб и продукты из нее	1,0	0,7	0,5	200 <sup>1</sup>	0,5 <sup>2</sup>	1,0	3,0	5,0

<sup>1</sup> Для консервов в сборной жестяной таре.

<sup>2</sup> Для консервов в хромированной таре.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
3.5.1.	Консервы из печени рыб	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов соответствующей группы				
3.5.2.	Печень, головы рыб мороженые	$1 \times 10^5$	0,001	0,01	25	100

№	Наименование	Допустимые уровни, мг/кг, не более
3.6.	Рыбный жир	Согласно пункту 7 «Масличное сырье и жировые продукты»

№	Наименование	Допустимые уровни, не более						
		Токсичные элементы, мг/кг:				Фикотоксины, мг/кг:		
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)
3.7.	Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся:							
3.7.1.	моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся:	10,0	2,0	2,0	0,2	0,8 <sup>1</sup>	20 <sup>1</sup> 30 <sup>2</sup>	0,16 <sup>1</sup>
3.7.2.	водоросли и травы морские	0,5	5,0	1,0	0,1	—	—	—

<sup>1</sup> Для моллюсков.

<sup>2</sup> Для внутренних органов крабов.

№	Наименование	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечание
			БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитред уцирующие кlostридии	патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7	8
3.7.3	Нерыбные объекты промысла: ракообразные:						
3.7.3.1.	живые	5×10 <sup>4</sup>	0,01	0,01	—	25	V. parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г, для морских

1	2	3	4	5	6	7	8
3.7.3.2.	охлажденные, мороженые	$1 \times 10^5$	0,001	0,01	–	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морских
3.7.4.	Нерыбные объекты промысла: двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и другие):						
3.7.4.1.	живые	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	<i>E. coli</i> – в 1 г не допускаются; <i>Enterococcus</i> – в 0,1 г не допускаются; <i>V. parahaemolyticus</i> – в 25 г не допускается, для морских
3.7.4.2.	охлажденные, мороженые	$5 \times 10^4$	0,1	0,1	–	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морских
3.7.4.3.	головоногие моллюски	$1 \times 10^5$	0,001	0,01	–	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морских
3.7.5.	Пресервы из нерыбных объектов морского промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарниром и без гарниров	$2 \times 10^5$	0,01	1,0	0,01	25 <sup>1</sup>	дрожжи и плесени – в 0,1 г не допускаются
3.7.6.	Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	$5 \times 10^4$	0,1	0,1	–	25 <sup>1</sup>	дрожжи и плесени – в 0,1 г не допускаются
3.7.7.	Консервы из нерыбных объектов морского промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующей группы консервов					
3.7.8.	Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	$5 \times 10^4$	1,0	–	1,0	25 <sup>1</sup>	дрожжи и плесени – 100 КОЕ/г, не более
3.7.9.	Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:						
3.7.9.1.	мясо ракообразных	$2 \times 10^4$	0,1	0,1	1,0 <sup>2</sup>	25	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более: $1 \times 10^3$ – в продукции из порционных кусков, $2 \times 10^3$ – в фаршевых

1	2	3	4	5	6	7	8
3.7.9.2.	мясо моллюсков (мидии, виноградные улитки и другие)	$2 \times 10^4$	0,1	1,0	$1,0^2$	25	Enterococcus, КОЕ/г, не более: $1 \times 10^3$ – в порционных кусках, $2 \times 10^3$ – в фаршевых
3.7.9.3.	блюда из мяса моллюсков	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	$1,0^2$	25	Enterococcus, КОЕ/г, не более: $1 \times 10^3$ – в порционных кусках, $2 \times 10^3$ – в фаршевых
3.7.9.4.	блюда из мяса ракообразных (креветки, крабы, криль и другие)	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	$1,0^2$	25	Enterococcus, КОЕ/г, не более: $1 \times 10^3$ – в порционных кусках, $2 \times 10^3$ – в фаршевых
3.7.10.	Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:						
3.7.10.1.	сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	$5 \times 10^4$	1,0	1,0	0,01	$25^1$	
3.7.10.2.	гидролизат из мидий (МИГИ-К)	$5 \times 10^3$	1,0	1,0	–	$25^1$	
3.7.10.3.	белково-углеводный концентрат из мидий	–	1,0	1,0	1,0	$25^1$	
3.7.11.	Водоросли, травы морские и продукты из них:						
3.7.11.1.	водоросли, травы морские – сырец, в том числе замороженные	$5 \times 10^4$	1,0	–	–	$25^1$	

1	2	3	4	5	6	7	8
3.7.11.2.	водоросли, травы морские сушеные	$5 \times 10^4$	1,0	–	–	25 <sup>1</sup>	плесени – 100 КОЕ/г, не более
3.7.11.3.	джемы из морской капусты	$5 \times 10^3$	1,0	–	–	25 <sup>1</sup>	
3.7.11.4.	агар пищевой, агароид, фурцелярин и альгинат натрия пищевой	Согласно пункту 9 «Другие продукты» настоящего приложения					

<sup>1</sup> Только сальмонеллы.

<sup>2</sup> Для продукции в упаковке под вакуумом.

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

№	Наименование	Допустимые уровни, не более																
		Токсичные элементы, мг/кг:				Микотоксины, мг/кг:					Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	Бенз(а)пирен, мг/кг	Пестициды, мг/кг:					
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	афлатоксин В1	дезоксиниваленол	Т-2 токсин	зеараленон	охратоксин А			ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	ДДТ и его метаболиты	гескалорбензол	ртутьорганические пестициды	2,4 Д-кислота, ее соли, эфиры	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
4.1.	Зерно продовольственное, в том числе пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	0,5	0,2	0,1	0,03	0,005	0,7 <sup>1</sup> 1,0 <sup>2</sup>	0,1	1,0 <sup>3</sup>	0,005 <sup>4</sup>	0,015 <sup>5</sup>	0,001	0,5	0,02	0,01 <sup>1</sup>		Не допускается	Не допускается
4.2.	Семена зернобобовых, в том числе.. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут, соя	0,5	0,3	0,1	0,02	0,005	-	-	-	-	-	-	0,5	0,05	-		Не допускается	Не допускается
4.3.	Крупа, толокно, хлопья, мюсли	0,5	0,2	0,1	0,03	0,005	0,7 <sup>1</sup> 1,0 <sup>2</sup>	0,1	0,2 <sup>3</sup>	0,005 <sup>4</sup>	-	-	0,5	0,02	0,01 <sup>1</sup>		Не допускается	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
4.4.	Мука пшеничная, в том числе для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая,	0,5	0,2	0,1	0,03	0,005	0,7 1,0 <sup>2</sup>	0,1	0,2 <sup>3</sup>	0,005 <sup>4</sup>	-	-	0,5	0,02 <sup>6</sup> 0,05 <sup>7</sup>	0,01 <sup>1</sup>	Не допускается	Не допускается
4.5.	Макаронные изделия	0,5	0,2	0,1	0,02	Согласно подпункту 4.4. настоящего приложения											
4.6.	Хлеб, булочные и сдобные изделия	0,35	0,1	0,05	0,01	Согласно подпункту 4.4. настоящего приложения											
4.7.	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка, сухие завтраки и другие схожие изделия	0,5	0,2	0,1	0,02	Согласно подпункту 4.4. настоящего приложения											
4.8.	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	Согласно подпункту 9.4. настоящего приложения															
4.9.	Мучные кондитерские изделия	Согласно подпункту 5.5. настоящего приложения															

<sup>1</sup> Пшеница и продукты ее переработки.

<sup>2</sup> Ячмень и продукты его переработки.

<sup>3</sup> Пшеница, ячмень, кукуруза и продукты их переработки.

<sup>4</sup> Пшеница, ячмень, рожь, овес, рис и продукты их переработки.

<sup>5</sup> Пивоваренный солод.

<sup>6</sup> Из зерновых.

<sup>7</sup> Из зернобобовых.

№	Наименование	Вредные примеси	В %, не более	Примечание
4.10.	Зерно продовольственное, в том числе пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Спорынья	0,05	
		Горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	Рожь, пшеница
		вязель разноцветный	0,1	Рожь, пшеница
		Гелиотроп опушенно-плодный	0,1	Рожь, пшеница
		Триходесма седая	Не допускается	Рожь
		Головненьные (мараные, синегузочные) зерна	10,0	пшеница
		Фузариозные зерна	1,0	Рожь, пшеница, ячмень
		Зерна с розовой окраской	3,0	Рожь
		Наличие зерен с яркой желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1	кукуруза
		Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	
		Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	15	экз/кг, не более
4.11.	Семена зернобобовых, в том числе горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут, соя	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	
4.12.	Мука пшеничная, в том числе для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, гороховая, сорговая	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	
		Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	Не допускается	Для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки
4.13.	Крупа, толокно, хлопья, мюсли	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			КОЕ/г, не более:		Примечания
			БГКП (коли- формы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	В. cereus	плесени	дрожжи	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4.13.1.	Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки), мюсли	$5 \times 10^3$	0,01	25	0,1	50	–	
4.13.2.	Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии), сухие завтраки	$1 \times 10^4$	1,0	25	0,1	50	–	
4.14.	Яичные макаронные изделия	–	–	25 <sup>(1)</sup>	–	–	–	
4.15.	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками:							
4.15.1	на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	$5 \times 10^4$	0,1	25	–	100 (суммарно)		
4.15.2.	на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	$5 \times 10^4$	0,01	25	–	–	–	<i>S.aureus</i> в 0,1 г не допускается
4.16.	Безбелковые макаронные изделия	$1 \times 10^5$	0,01	25	–	200 (суммарно) <sup>2</sup>		
4.17.	Хлебобулочные изделия (в том числе пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	$1 \times 10^3$	1,0	25	–	50	–	<i>S.aureus</i> в 1 г не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4.18.	Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром, хачапури, блинчики (в том числе замороженные) и другие	$1 \times 10^3$	1,0	25	–	50	–	<i>S.aureus</i> в 1 г не допускаеся, бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаюся
4.19.	Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	$5 \times 10^3$	0,01	25	–	50	–	<i>S.aureus</i> в 1 г не допускается
4.20.	Хлебобулочные изделия с мясopодуктами, рыбой и морепродуктами	$1 \times 10^3$	1,0	25	–	50	–	<i>S.aureus</i> в 1 г не допускаеся, бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаюся

<sup>1</sup> Для импортной продукции – в каждой партии, содержащей яичный компонент.

<sup>2</sup> Дрожжи не более 100 КОЕ/г.

## 5 Сахар и кондитерские изделия

№	Наименование	Допустимый уровень, не более						
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты
5.1.	Сахар	0,5	0,5	0,05	0,01	-	0,005	0,005
5.2.	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и не глазированные, драже, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, восточные сладости, резинка жевательная	1,0	0,5	0,1	0,01	0,005 <sup>1</sup>	Согласно подпункту 5.1. настоящего приложения	

<sup>1</sup> Для изделий, содержащих орехи.

№	Наименование	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		КОЕ/г, не более:		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени	
1	2	3	4	5	6	7	8
5.2.1.	Конфеты и сладости неглазированные:						
5.2.1.1.	помадные, молочные	5×10 <sup>3</sup>	1,0	25	10	50	
5.2.1.2.	на основе пралине, типа пралине на кондитерском жире и других жирах	1×10 <sup>4</sup>	0,01	25	50	100	
5.2.1.3.	диабетические	5×10 <sup>3</sup>	1,0	25	50	50	

1	2	3	4	5	6	7	8
5.2.2.	Конфеты и сладости глазированные с корпусами:						
5.2.2.1.	помадными, фруктовыми	$1 \times 10^4$	1,0	25	50	50	
5.2.2.2.	марципановыми, грильяжными	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	
5.2.2.3.	из сухофруктов	$5 \times 10^4$	0,1	25	200	100	
5.2.2.4.	из цукатов, взорванных зерен	$1 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
5.2.2.5.	молочными, сбивными	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
5.2.2.6.	кремовыми, на основе пралине, типа пралине	$5 \times 10^4$	0,01	25	50	100	
5.2.3.	Драже всех наименований	$1 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
5.2.4.	Карамель неглазированная:						
5.2.4.1.	леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, желейной, медовой, сбивной	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	
5.2.4.2.	с начинками, содержащими орехи, зерна злаковых, шоколадными, молочными, масляно-сахарными	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	50	
5.2.5.	Карамель глазированная обсыпная:						
5.2.5.1.	с начинками помадными, фруктово-ягодными, ликерными, желейными, медовыми	$1 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
5.2.5.2.	с начинками молочными, сбивными, шоколадными, содержащими орехи	$5 \times 10^4$	0,1	25	50	50	
5.2.5.3.	диабетическая	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	
5.2.6.	Ирис (всех наименований)	$1 \times 10^3$	1,0	25	10	10	
5.2.7.	Резинка жевательная с сахаром, ксилитом и другие схожие изделия	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	50	<i>S. aureus</i> в 0,1г – не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
5.2.8.	Халва:						
5.2.8.1.	глазированная	$1 \times 10^4$	0,01	25	50	50	
5.2.8.2.	неглазированная	$5 \times 10^4$	0,01	25	50	50	
5.2.9.	Пастило-мармеладные изделия:						
5.2.9.1.	пастила, мармелад, зефир неглазированные	$1 \times 10^3$	0,1	25	50	100	
5.2.9.2.	пастила, мармелад, зефир глазированные	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	100	
5.2.9.3.	пастило-мармеладные изделия диабетические	$1 \times 10^3$	1,0	25	50	50	
5.2.10.	Восточные сладости:						
5.2.10.1.	типа мягких конфет	$5 \times 10^3$	0,1	25	100	100	
5.2.10.2.	косхалва	$5 \times 10^2$	0,1	25	50	100	
5.2.10.3.	ойла	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	100	
5.2.10.4.	шербеты	$5 \times 10^3$	0,1	25	200	100	
5.2.10.5.	рахат-лукум	$1 \times 10^4$	0,01	25	-	100	
5.2.11.	Восточные сладости типа карамели:						
5.2.11.1.	орех обжаренный	$1 \times 10^3$	1,0	25	50	50	
5.2.11.2.	козинак	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	50	
5.2.11.3.	типа карамели глазированные	$1 \times 10^4$	0,01	25	50	100	
5.2.12.	Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»	$1 \times 10^3$	1,0	25	50	50	

№	Наименование	Допустимый уровень, не более						
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	ДДТ и его метаболиты
5.3.	Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	1,0	1,0	0,5	0,1	0,005 <sup>1</sup>	Согласно подпункту 5.1. настоящего приложения	

<sup>1</sup> Для изделий, содержащих орехи.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		КОЕ/г, не более:		Примечания
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени	
1	2	3	4	5	6	7	8
5.3.1.	Шоколад и изделия из него:						
5.3.1.1.	обыкновенный и десертный без добавлений	1×10 <sup>4</sup>	0,1	25	50	50	
5.3.1.2.	обыкновенный и десертный с добавлениями	5×10 <sup>4</sup>	0,1	25	50	100	
5.3.1.3.	обыкновенный и десертный с крупными добавками орехов, фруктов и др.	5×10 <sup>4</sup>	0,1	25	50	400	
5.3.1.4.	с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские, глазури	5×10 <sup>4</sup>	0,1	25	50	100	
5.3.1.5.	диабетический	5×10 <sup>4</sup>	0,1	25	50	50	

1	2	3	4	5	6	7	8
5.3.2.	Кремы, пасты:						
5.3.2.1.	молочно-шоколадные	$5 \times 10^3$	0,1	25	50	100	<i>S.aureus</i> в 0,1 г – не допускается
5.3.2.2.	шоколадные	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	100	
5.3.2.3.	ореховые	$5 \times 10^4$	0,01	25	50	100	

№	Наименование	Допустимый уровень, не более						
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты
5.4.	Какао-бобы и какао-продукты	1,0	1,0	0,5	0,1	0,005	0,5	0,15

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		КОЕ/г, не более:	
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени
5.4.1.	Какао-порошок:					
5.4.1.1.	товарный	$1 \times 10^5$	0,01	25	100	100
5.4.1.2.	для промпереработки	$5 \times 10^4$	0,01	25	100	100

№	Наименование	Допустимый уровень, не более							
		Токсичные элементы, мг/кг:				Микотоксины, мг/кг:		Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	афлатоксин В <sub>1</sub>	дезокси-ниваленон	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты
5.5.	Мучные кондитерские изделия, в том числе многокомпонентные (торты, пирожные, изделия с начинками и добавками)	0,5	0,3	0,1	0,02	0,005	0,7	0,2	0,02

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			КОЕ/г, не более:	
			БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени
1	2	3	4	5	6	7	8
5.5.1.	Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в том числе замороженные:						
5.5.1.1.	сливочной	$5 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,01 <sup>(1)</sup>	25	100	50
5.5.1.2.	сливочный с добавками (какао-порошка, шоколадной глазури, фруктовыми добавками и другими)	$5 \times 10^5$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,01 <sup>(1)</sup>	25	50	100
5.5.1.3.	белковой (заварной и сырой), суфле	$1 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,01 <sup>(1)</sup>	25	50	100
5.5.1.4.	фруктово-ягодной, помадной	$1 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,1	25	50	100
5.5.1.5.	из шоколадной глазури	$1 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,1	25	50	100
5.5.1.6.	типа «картошка»	$5 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,1	25	50	100
5.5.1.7.	с заварным кремом	$1 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	1,0	25	50	100
5.5.1.8.	с творожно-сливочной начинкой, на основе творога, творожно-растительной	$5 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,1	25	50 <sup>(2)</sup>	100 <sup>(2)</sup>

1	2	3	4	5	6	7	8
5.5.1.9.	желе и желейные кремы с фруктовыми и шоколадными добавками	$1 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,1	25	50	100
5.5.1.10.	молочно-масляной начинкой; на основе сгущенного молока, сливок; желе и желейные кремы на основе молочных продуктов	$5 \times 10^4$	0,01 <sup>(1)</sup>	0,1	25	50	100
5.5.1.11.	отделкой сахарной пудрой, орехом, кокосовой стружкой	$5 \times 10^4$	1,0	0,1	25	50	50
5.5.2.	Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	$1 \times 10^4$	1,0	0,1	25	50	50
5.5.3.	Торты вафельные с начинкой:						
5.5.3.1.	жировой	$5 \times 10^3$	0,1	–	25	50	50
5.5.3.2.	пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	$5 \times 10^4$	0,01	–	25	50	50
5.5.4.	Торты, пирожные, рулеты диабетические	$5 \times 10^3$	0,1	1,0	50	50	10
5.5.5.	Рулеты бисквитные с начинкой:						
5.5.5.1.	сливочной	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	25	50	100
5.5.5.2.	фруктовой, с маком, с цукатами, орехами и другие	$5 \times 10^2$	1,0	1,0	25	50	100
5.5.6.	Кексы:						
5.5.6.1.	с сахарной пудрой	$5 \times 10^3$	0,1	–	25	50	50
5.5.6.2.	глазированные пралине, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой	$5 \times 10^3$	0,1	–	25	50	100
5.5.7.	Кексы и рулеты в вакуумной упаковке	$5 \times 10^3$	0,1	0,1	25	50	100
5.5.8.	Вафли:						
5.5.8.1.	без начинки, с начинкой фруктовой, помадной, жировой	$5 \times 10^3$	0,1	–	25	50	100
5.5.8.2.	с начинками пралине и типа пралине; глазированные	$5 \times 10^4$	0,01	–	25	50	100
5.5.9.	Пряники, коврижки:						
5.5.9.1.	без начинки	$5 \times 10^2$	1,0	–	25	50	50

1	2	3	4	5	6	7	8
5.5.9.2.	с начинкой	$5 \times 10^3$	0,1	–	25	50	50
5.5.10.	Печенье:						
5.5.10.1.	сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное всех видов, затяжное, овсяное	$1 \times 10^4$	0,1	–	25	50	100
5.5.10.2.	с кремовой прослойкой, начинкой	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	25	50	100
5.5.10.3.	галеты, крекеры	$5 \times 10^2$	1,0	–	25	–	100
5.5.11.	Мучные восточные сладости:						
5.5.11.1.	бисквит с корицей	$5 \times 10^2$	1,0	–	25	50	50
5.5.11.2.	земелак	$5 \times 10^3$	1,0	–	25	50	50
5.5.11.3.	курабье	$5 \times 10^2$	1,0	–	25	50	50
5.5.11.4.	рулеты и трубочки с орехами	$1 \times 10^3$	1,0	–	25	50	50
5.5.11.5.	шакер-лукум, шакер-чурек	$5 \times 10^2$	1,0	–	25	50	50

<sup>1</sup> Для продуктов со сроком годности 5 и более суток БГКП и *S. aureus* в 0,1 г не допускаются.

<sup>2</sup> Для продуктов со сроком годности 5 и более суток.

№	Наименование	Допустимый уровень, не более					
		Токсичные элементы, мг/кг:			Оксиметилфур- фурол, мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий		ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты
5.6.	Мёд	1,0	0,5	0,05	25 <sup>1</sup>	0,005	0,005

<sup>1</sup> Для натурального мёда.

## 6 Плодоовощная продукция

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ, НЕ БОЛЕЕ								
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				МИКОТОКСИНЫ, МГ/КГ:	ПЕСТИЦИДЫ, МГ/КГ:			
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	ПАТУЛИН	ГХЦГ (А, В, Г –ИЗОМЕРЫ) <sup>1</sup>	ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛИТЫ <sup>2</sup>	АМБУШ	ДЕЦИС
6.1.	СВЕЖИЕ, СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫЕ, СУХИЕ, СОЛЕННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, КВАШЕННЫЕ ОВОЩИ, КАРТОФЕЛЬ, БАХЧЕВЫЕ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ГРИБЫ <sup>3</sup>	0,5 0,4 <sup>4</sup>	0,2 0,5 <sup>5</sup>	0,03 0,1 <sup>5</sup>	0,02 0,05 <sup>5</sup>	0,05 <sup>6</sup>	0,1 <sup>7</sup> 0,5 <sup>8</sup> 0,05 <sup>9</sup>	0,1	0,4 <sup>10</sup>	0,01 <sup>11</sup>

<sup>1</sup> Гексахлорциклогексан (α, β, γ –изомеры) – далее ГХЦГ (α, β, γ –изомеры).

<sup>2</sup> Дихлордифенил-трихлорэтан и его метаболиты – далее ДДТ и его метаболиты.

<sup>3</sup> В сухих продуктах – в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и конечном продукте

<sup>4</sup> Фрукты, ягоды.

<sup>5</sup> Грибы.

<sup>6</sup> Фрукты, овощи.

<sup>7</sup> Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла.

<sup>8</sup> Овощи, бахчевые, грибы.

<sup>9</sup> Фрукты, ягоды, виноград.

<sup>10</sup> Томаты, огурцы, капуста, брюква, турнепс.

<sup>11</sup> Томаты, картофель, капуста, салат, свекла, яблоки, арбуз, груши, виноград.

№	Наименование	Допустимые уровни содержания нитратов, мг/кг, не более
6.1.1.	Картофель:	
6.1.1.1.	ранний (до 1 сентября)	225
6.1.1.2.	поздний	150
6.1.2.	Капуста белокочанная:	
6.1.2.1.	ранняя (до 1 сентября)	800
6.1.2.2.	поздняя	400
6.1.3.	Морковь:	
6.1.3.1.	ранняя (до 1 сентября)	400
6.1.3.2.	поздняя	200
6.1.4.	Томаты:	
6.1.4.1.	открытый грунт	100
6.1.4.2.	защищенный грунт	200
6.1.5.	Огурцы:	
6.1.5.1.	открытый грунт	150
6.1.5.2.	защищенный грунт	300
6.1.6.	Лук-перо:	
6.1.6.1.	открытый грунт	400
6.1.6.2.	защищенный грунт	800
6.1.7.	Лук репчатый	80
6.1.8.	Свекла столовая	1400
6.1.9.	Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и другие)	1500 <sup>1</sup>
6.1.10.	Перец сладкий:	
6.1.10.1.	открытый грунт	200
6.1.10.2.	защищенный грунт	400
6.1.11.	Кабачки	400
6.1.12.	Баклажаны	300 <sup>1</sup>
6.1.13.	Арбузы	60
6.1.13.	Дыни	90
6.1.14.	Фрукты, ягоды	60

<sup>1</sup> Для защищенного грунта допускается увеличение установленного регламента в 2 раза.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		КОЕ/г, не более		Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Дрожжи	Плесени	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.15.	Свежие, свежемороженые овощи, картофель, грибы и продукты их переработки:						
6.1.15.1.	овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	$1 \times 10^4$	1,0	25	100	100	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
6.1.15.2.	овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	$1 \times 10^5$	0,01	25	500	500	МАФАнМ для овощей резанных, в том числе смесей – КОЕ не более $5 \times 10^5$ в 1 г
6.1.15.3.	овощи зеленые и листовые, быстрозамороженные	$5 \times 10^5$	0,01	25	500	500	в бланшированны х овощах <i>L.monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
6.1.15.4.	грибы быстрозамороженные бланшированные	$1 \times 10^4$	1,0	25	100	100	
6.1.15.5.	полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и другие)	$5 \times 10^4$	0,01	25	$1 \times 10^3$	–	
6.1.15.6.	салаты и смеси из бланшированных овощей, быстрозамороженные	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	100	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.15.7.	полуфабрикаты овощные пореобразные быстрозамороженные	$5 \times 10^4$	0,1	25	200	200	сульфитредуцирующие клостридии в 1г не допускаются
6.1.15.8.	котлеты овощные быстрозамороженные	$1 \times 10^5$	1,0	25	$1 \times 10^3$	–	
6.1.16.	Фрукты, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки:						
6.1.16.1.	плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	$5 \times 10^4$	0,1	25	$2 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	
6.1.16.2.	плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	$5 \times 10^5$	0,1	25	$5 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	
6.1.16.3.	ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	$5 \times 10^4$	0,1	25	$2 \times 10^2$	$5 \times 10^2$	
6.1.16.4.	ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные	$1 \times 10^5$	0,01	25	$5 \times 10^2$	$1 \times 10^2$	
6.1.16.5.	блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	$1 \times 10^3$	1,0	25	$1 \times 10^2$		дрожжи и плесени в сумме
6.1.16.6.	полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	$1 \times 10^5$	0,1	25	$1 \times 10^3$		дрожжи и плесени в сумме
6.1.17.	Сухие овощи и картофель:						
6.1.17.1.	овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	$5 \times 10^5$	0,01	25	–	$5 \times 10^2$	<i>B.cereus</i> – $1 \times 10^3$ КОЕ/г, не более
6.1.17.2.	сухое картофельное пюре	$5 \times 10^4$	0,1	25	–	$5 \times 10^2$	
6.1.17.3.	картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	$2 \times 10^4$	0,01	25	–	$5 \times 10^2$	
6.1.17.4.	чипсы картофельные	$1 \times 10^3$	0,1	25	–	–	
6.1.17.5.	чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	$1 \times 10^4$	0,1	25	–	$2 \times 10^2$	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.18.	Сухие фрукты и ягоды:						
6.1.18.1.	фрукты и ягоды (сухофрукты)	$5 \times 10^4$	0,1	25	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^2$	
6.1.18.2.	плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	$5 \times 10^4$	0,1	25	–	100	
6.1.18.3.	цукаты	$1 \times 10^3$	1,0	25	50	50	
6.1.19.	Грибы сушеные	$5 \times 10^5$	0,001	25	–	$5 \times 10^2$	
6.1.20.	Концентраты пищевые:						
6.1.20.1.	десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	$5 \times 10^3$	1,0	25	–	100	S.aureus в 1г и B.cereus в 0,1г не допускаются
6.1.20.2.	порошки овощные (сублимационной сушки)	$5 \times 10^4$	0,01	25	–	100	
6.1.21.	Овощи квашеные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и другие) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в том числе бахчевые	–	–	25	–	–	
6.1.22.	Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	–	–	25	–	–	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются

№	Наименование	Допустимые уровни, не более:								Микотоксин патулин, мг/кг:	Пестициды
		Токсичные элементы, мг/кг:									
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	медь	цинк	железо			
6.2.	Свежие овощи, фрукты и ягоды, предназначенные для изготовления фруктовых соков прямого отжима и восстановленных, фруктовых нектаров, овощных, овощефруктовых, фруктово-овощных соков прямого отжима, восстановленных и нектаров, овощных напитков, концентрированных фруктовых соков	0,4 <sup>1</sup> 0,05 <sup>2</sup>	0,1	0,02	0,01	5,0	5,0	15,0 <sup>1</sup> 7,0 <sup>3</sup> 5,0 <sup>4</sup>	0,05	Согласно подпункту 6.1. настоящего приложения	

<sup>1</sup> Брусника, вишня, голубика, ежевика, земляника (клубника), клюква, красная смородина, малина, облепиха, рябина, черника, черноплодная рябина, черная смородина.

<sup>2</sup> Другие фрукты, ягоды, овощи.

<sup>3</sup> Овощи.

<sup>4</sup> Другие фрукты и ягоды.

№	Наименование	Допустимые уровни содержания нитратов, мг/кг, не более
1	2	3
6.2.1.	Капуста	400
6.2.2.	Морковь	200
6.2.3.	Томаты	60
6.2.4.	Огурцы	150

1	2	3
6.2.5.	Свекла столовая	1000
6.2.6.	Лук репчатый	80
6.2.7.	Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и другие)	1500
6.2.8.	Перец сладкий	200
6.2.9.	Кабачки	200
6.2.10.	Тыква	200
6.2.11.	Арбузы	60
6.2.12.	Дыни	90
6.2.13.	Фрукты, ягоды	60

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ, НЕ БОЛЕЕ:						ПЕСТИЦИД Ы	НИТРАТ Ы
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				МИКОТОКС ИНЫ, МГ/КГ:			
		СВИН ЕЦ	МЫШ БЯК	КАДМ ИЙ	РТУТЬ	ПАТУЛИН			
6.3	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ГРИБНЫЕ <sup>1</sup>	0,5 <sup>2</sup> 0,4 <sup>3</sup> 1,0 <sup>4</sup>	0,2 0,5 <sup>5</sup>	0,03 0,05 <sup>3</sup> 0,1 <sup>5</sup>	0,02 0,05 <sup>5</sup>	0,05 <sup>6</sup>		СОГЛАСНО ПОДПУНК ТУ 6.1. НАСТОЯЩ ЕГО ПРИЛОЖЕ НИЯ	СОГЛАСН О ПОДПУН КТУ 6.1.1. НАСТОЯ ЩЕГО ПРИЛОЖ ЕНИЯ

<sup>1</sup> Для консервов в сборной жестяной таре: олово – не более 200 мг/кг, в хромированной таре: хром – не более 0,5 мг/кг.

<sup>2</sup> Овощи, грибы

<sup>3</sup> Фрукты, ягоды.

<sup>4</sup> Консервы в сборной жестяной таре.

<sup>5</sup> Грибы

<sup>6</sup> Яблочные, томатные, облепиховые.

<sup>7</sup> Кроме грибов.

Микробиологические показатели		
№	Наименование	Требования
6.3.1.	Консервы овощные полные, имеющие рН 4,2 и выше, изготовленные без добавления кислот, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислот, консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодово-овощные и овощные с молочными и крупяными компонентами)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
6.3.2.	Консервы овощные пастеризованные и изготовленные с применением консервантов, имеющие рН 3,7-4,2 (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В»
6.3.3.	Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные (с рН 3,7 и ниже) пастеризованные и изготовленные с применением консервантов, а также консервированные сорбиновой кислотой с рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»
6.3.4.	Консервы грибные (из натуральных грибов)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А».
6.3.5.	Консервы грибные (из маринованных грибов)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В».

№	Наименование	Допустимые уровни, не более													
		Токсичные элементы, мг/кг:							Пестициды	Нитраты, мг/кг	Паулин, мг/кг	D-и L-молочная кислота, мг/дм <sup>3</sup>	Уксусная кислота, мг/дм <sup>3</sup>	Оксиметилфурфурол, мг/кг	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	медь	цинк	железо							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
6.4.	Консервированные соки, нектары, овощные и фруктовые сокодержащие напитки. Пасты, концентрированные соки и пюре, овощные, фруктовые, ягодные <sup>1</sup> :														
6.4.1.	соки и нектары	0,4 <sup>2</sup> 0,05 <sup>3</sup> 1,0 <sup>4</sup>	0,1	0,03 0,05 <sup>4</sup>	0,02	5,0	5,0	15,0 <sup>2</sup> 7,0 <sup>3</sup> 5,0		60	0,05 <sup>5</sup>	0,5	0,4	10 <sup>7</sup> 20 <sup>8</sup> 15 <sup>9</sup>	
6.4.2.	напитки фруктовые	0,3	0,1	0,03	0,005										0,5
6.4.3.	напитки овощные	0,05	0,1	0,02	0,01			7,0							0,5 <sup>6</sup>
6.4.4.	пасты, концентраты	Согласно подпункту 6.1								6.1.1.		0,5			

<sup>1</sup> Для паст, концентрированных соков и пюре определение ведется в продукте, восстановленном дистиллированной питьевой водой до массовой доли растворимых сухих веществ, установленных в соответствующем техническом нормативном правовом акте.

Для консервов в сборной жестяной таре: олово – не более 200 мг/кг, в хромированной таре: хром – не более 0,5 мг/кг.

<sup>2</sup> Из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, рябины, черники, черноплодной рябины, черной смородины и фруктовые соки, нектары, купажируемые с ними.

<sup>3</sup> Овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные, другие фруктовые соки и нектары.

<sup>4</sup> В сборной жестяной таре.

<sup>5</sup> Яблочные, томатные, облепиховые.

<sup>6</sup> Для томатного сока.

<sup>7</sup> Из citrusовых плодов, кроме лимонного, в том числе концентрированных.

<sup>8</sup> Из остальных фруктов и ягод, томатного сока, кроме концентрированных.

<sup>9</sup> Из остальных фруктов и ягод для концентрированных фруктовых соков.

Микробиологические показатели		
№	Наименование	Требования
6.4.5.	Соки овощные консервированные, имеющие рН 4,2 и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
6.4.6.	Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12 %	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б»
6.4.7.	Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12 % и выше (томатные пасты, томатные соусы)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б»
6.4.8.	Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12 % и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б»
6.4.9.	Соки овощные с рН 3,7–4,2 (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В»
6.4.10.	Соки, имеющие рН ниже 3,7: овощные, фруктовые (из citrusовых), плодоваягодные, 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»

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются:		КОЕ/г, не более		Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Дрожжи	Плесени	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.4.11.	Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с рН 3,7 и ниже	50	1000	–		5,0	дрожжи – в 1 см <sup>3</sup> – не допускаются; молочнокислые микроорганизмы в 1 см <sup>3</sup> – не допускаются

1	2	3	4	5	6	7	8
6.4.12.	Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки:						
6.4.12.1.	пастеризованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»					
6.4.12.2.	непастеризованные, в том числе быстрозамороженные	$5 \times 10^3$	1,0	25	$2 \times 10^3$	$5 \times 10^2$	
6.4.13.	Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	$5 \times 10^3$	1,0	25	50	580	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см <sup>3</sup> не допускаются
6.4.14.	Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, ароматизированного	$1 \times 10^3$	0,01	25	100	100	
6.4.15.	Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	$5 \times 10^4$	0,01	25	100	100	сухие смеси контролируются после восстановления водой
6.4.16.	Соки плодовые свежемороженые	$1 \times 10^3$	0,1	25	$2 \times 10^3$	$1 \times 10^2$	
6.4.17.	Соки овощные, фруктовые, плодово-ягодные свежеежатые, реализуемые без хранения	$1 \times 10^3$	1,0	25	-	-	E.coli, S.aureus в 1,0г не допускаются; в овощных L.monocytogenes в 25 г не допускаются

№	Наименование	Допустимые уровни, мг/кг					
		Токсичные элементы, мг/кг:				Микотоксины, мг/кг:	Пестициды, нитраты
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	патулин	
6.5.	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, плоды и ягоды, протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром <sup>1</sup>	0,5 1,0 <sup>2</sup>	0,5	0,05	0,02	0,05 <sup>3</sup>	Согласно подпунктов 6.1; 6.1.1. настоящего приложения

<sup>1</sup> Для консервов в сборной жестяной таре: олово – не более 200 мг/кг, в хромированной таре: хром – не более 0,5 мг/кг.

<sup>2</sup> Для консервов в сборной жестяной таре.

<sup>3</sup> Яблочные, облепиховые.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются:		КОЕ/г, не более:	
			БГКП (коли-формы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени
1	2	3	4	5		
6.5.1.	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, плоды и ягоды, протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные, в том числе с консервантом, в различной таре	5×10 <sup>3</sup>	1,0	25	50	50

1	2	3	4	5				
6.5.2.	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, плоды и ягоды, протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, выработанные с применением консервантов и/или подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»						

№	Наименование	Допустимые уровни, не более:		
		Токсичные элементы, мг/кг		
		свинец	мышьяк	кадмий
6.6.	Специи и пряности столовые, сушеное растительное сырье (травы, пряно-ароматическое сырье и другие)	5,0	3,0	0,2

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (коли-формы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
6.6.1.	Специи и пряности:						
6.6.1.1.	готовые к употреблению	$5 \times 10^5$	0,01	0,01	25	$1 \times 10^3$	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.6.1.2.	специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный молотый, кориандр, корица, мускатный орех, сушеное растительное сырье (травы, пряно-ароматическое сырье и другие)	$1 \times 10^6$	0,001	0,01	25	$1 \times 10^4$	
6.6.2.	Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	$5 \times 10^5$	0,01	0,01	25	$2 \times 10^2$	
6.6.3.	Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	$5 \times 10^3$	1,0	–	25	100	V.cereus 100 КОЕ/г, не более
6.6.4.	Специи жидкие, пастообразные и другие, в том числе с консервантом. Горчица пищевая и горчичные соусы, хрен столовый и приправы из хрена, в том числе с применением консервантов	$1 \times 10^4$	0,1	–	25	$1 \times 10^2$	Дрожжи в 1 г продукта – не допускаютс я

№	Наименование	Допустимые уровни, не более						
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:		Афлатоксин В1, мг/кг:
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ – изомеры)	ДДТ и его метаболиты	
6.7.	Орехи	0,5	0,3	0,1	0,05	0,5	0,15	0,005

№	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		
		БГКП (коли-формы)	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более
6.7.1.	Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый, очищенные, не обжаренные):	0,01	25	$1 \times 10^3$
6.7.2.	Орехи обжаренные	0,1	25	$5 \times 10^2$
6.7.3.	Орехи кокосовые высушенные	0,01	25	100

№	Наименование	Допустимые уровни, не более					
		Токсичные элементы, мг/кг:				Микотоксины, мг/кг:	Плесени, КОЕ/г
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	Афлатоксин В1	
6.8.	Чай (черный, зеленый, плиточный)	10,0	1,0	1,0	0,1	0,005	$1 \times 10^3$
6.9.	Кофе в зернах (в том числе зеленый), молотый, растворимый	1,0	1,0	0,05	0,02	0,005	500 <sup>(1)</sup>

<sup>1</sup> В кофейных зернах зеленых

№	Наименование	Допустимые уровни, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:		Микотоксины, мг/кг:			Плесени, КОЕ/г
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	Гексахлорцикл логексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты	дезоксинивал енол	Зеараленон	Афлаоксин В1	
6.10.	Кофейные напитки на основе злаков, цикория и другие	0,5	0,2	0,1	0,03	0,5	0,02	1,0	1,0	0,005	$5 \times 10^2$

## 7. Масличное сырье и жировые продукты

№	Наименование	Допустимый уровень, не более						
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатокси н В1, мг/кг	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		ГХЦГ ( $\alpha,\beta,\gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты
7.1.	Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса и другие)	0,5	0,3	0,1	0,05	0,005	0,2 <sup>1</sup> 0,4 <sup>2</sup> 0,5 <sup>3</sup>	0,05 <sup>4</sup> 0,12 0,15 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Соя, хлопчатник.<sup>2</sup> Лен, горчица, рапс.<sup>3</sup> Подсолнечник, арахис, кукуруза.<sup>4</sup> Соя, хлопчатник, кукуруза.<sup>5</sup> Подсолнечник, арахис.

№	Наименование	Допустимый уровень, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг:					Афлагатоксин В1, мг/кг	Пестициды, мг/кг:		Показатели окислительной порчи:		Эруковая кислота, %	
		Свинец,	Мышьяк	Кадмий	Ртуть	Железо		Медь	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты	кислотное число, мгКОН/г		перекисное число, моль активного кислорода/кг
7.2.	Масло растительное (все виды)	0,1 0,2 <sup>1</sup>	0,1	0,05	0,03	5,0 <sup>2</sup> 1,5 <sup>3</sup>	0,4 <sup>2</sup> 0,1 <sup>3</sup>	0,005 <sup>2</sup>	0,2 0,05 <sup>4</sup>	0,2 0,1 <sup>4</sup>	4,0 0,6 <sup>3</sup>	10,0 5,0 <sup>5</sup> 15,0 <sup>6</sup> 20,0 <sup>7</sup>	3,0 <sup>8</sup> 5,0 <sup>9</sup>

<sup>1</sup> Арахисовое масло.

<sup>2</sup> Нерафинированные масла.

<sup>3</sup> Рафинированные масла.

<sup>4</sup> Рафинированные дезодорированные масла.

<sup>5</sup> Оливковое масло очищенное.

<sup>6</sup> Оливковое масло смешанное, пальмовое масло.

<sup>7</sup> Натуральное оливковое масло первой холодной выжимки.

<sup>8</sup> Рапсовое масло.

<sup>9</sup> Масло из семян других крестоцветных.

№	Наименование	Допустимый уровень, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг:							Афлатоксин В1, мг/кг	Пестициды, мг/кг:		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	Полихлорированные бифенилы, мг/кг
		свинец	мышьяк.	кадмий,	ртуть	железо	медь.	никель,		ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты,		
7.3.	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб <sup>1</sup>	0,1 0,3 <sup>2</sup>	0,1	0,05	0,05	1,5 <sup>3</sup>	0,4 <sup>3</sup>	0,7 <sup>4</sup>	0,005	по пункту 7.2.	по пункту 7.2	10,0	3,0 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах.

<sup>2</sup> Майонез.

<sup>3</sup> Маргарины, кулинарные и кондитерские жиры, спреды, смеси топленые растительно-жировые.

<sup>4</sup> Жиры специального назначения и маргарины.

<sup>5</sup> Для продуктов, содержащих рыбий жир.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
7.3.1.	Майонез в потребительской таре, соусы майонезные на основе растительных масел	–	0,1	25	$5 \times 10^2$	10
7.3.2.	Майонез в таре для промпереработки	–	0,01	25	$1 \times 10^3$	10
7.3.3.	Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла-какао POP-типа, заменители масла какао нетемперированные нелауринового типа, заменители масла-какао нетемперированные лауринового типа, смеси топленые растительно-животные	–	0,001	25	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^2$
7.3.4.	Маргарины, спреды растительно-жировые	–	0,01	25	$5 \times 10^2$	50
7.3.5.	Кремы на растительных маслах	$1 \times 10^4$	0,01	25	50	50

№	Наименования	Допустимые уровни, не более											
		Токсичные элементы (мг/кг):				Антибиотики:				Нитроза мины, мг/кг:	Бенз(а)пирен	Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомецетин	тетрациклин- вая группа	гризин	бацитрацин	сумма НДМА и НДЭА		ГХЦГ	ДДТ
7.4.	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и другие убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	0,1	0,1	0,03	0,03	не допускается <sup>1</sup>				0,002 0,004 <sup>2</sup>	0,001 <sup>2</sup>	0,2	1,0

<sup>1</sup> В пределах чувствительности метода определения

<sup>2</sup> Для шпика копченого.

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			
			БГКП (колиформы)	сульфитредуциру ющие клостридии	<i>L. monocytogenes</i>	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы
7.4.1.	Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	$5 \times 10^4$	0,001	–	25	25
7.4.2.	Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	25	25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Для соленых и копченых продуктов.

№	Наименование	Допустимые уровни, не более								
		Токсичные элементы, мг/кг:						Показатели окислительной порчи:		Антибиотики, нитрозамины, пестициды
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	медь	железо	кислотное число, мг КОН/г	перекисное число, моль активного кислорода/кг	
7.5.	Жиры животные топленые	0,1	0,1	0,03	0,03	0,4	1,5	4,0	10,0	по пункту 7.4

№	Наименование	Допустимые уровни, не более															
		Токсичные элементы, мг/кг:						Антибиотики, ед/г:				Пестициды <sup>5</sup> , мг/кг:		Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг	Кислотность жировой фазы, ° Кеттстофера	Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, в жировой фазе	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	медь	железо	никель	левомицетин	тетрациклиновая группа	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)				ДДТ и его метаболиты
7.6.	Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	0,1 0,3 <sup>1</sup>	0,1	0,03 0,2 <sup>1</sup>	0,03	0,4 <sup>2</sup>	1,5 <sup>2</sup>	0,7 <sup>3</sup>	не допускается <sup>4</sup>				1,25	1,0	0,0005	2,0	10,0

<sup>1</sup> Для продуктов с шоколадным компонентом.

<sup>2</sup> Для продуктов, поставляемых на хранение.

<sup>3</sup> Для продуктов с гидрогенизированным жиром.

<sup>4</sup> В пределах чувствительности метода определения.

<sup>5</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	патогенные микроорга- низмы, в тоом числе сальмонеллы	<i>L. monocytogene s</i>		
7.6.1.	Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60 % и более	$1 \times 10^5$	0,01	0,1	25	25	100	100
7.6.2.	Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30–59 %	–	0,01	0,01	25	25	200 в сумме	

## 8. Напитки

№	Наименование	Допустимые уровни, не более			
		Токсичные элементы, мг/дм <sup>3</sup> :			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть
8.1.	Воды минеральные лечебные, лечебно-столовые, столовые (в том числе искусственно минерализованные) в потребительской и транспортной таре	0,1	0,1	0,01	0,005

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в котором не допускается			Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Pseudomonas aeruginosa		
8.1.1.	Воды минеральные лечебные, лечебно-столовые, столовые в потребительской и транспортной таре	100	333	100	100	–	–
8.1.2.	Воды питьевые, искусственно минерализованные	–	100	100	100	10	10

№	Наименование	Допустимые уровни, не более					
		Токсичные элементы, мг/дм <sup>3</sup> :				Патулин, мг/дм <sup>3</sup>	Кофеин, мг/дм <sup>3</sup>
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		
1	2	3	4	5	6	7	8
8.2.	Консервированные соки, нектары, сокодержательные напитки, пасты, концентрированные соки и пюре овощные, фруктовые, ягодные	Согласно пункту 6 настоящего приложения					
8.3.	Напитки на молочной основе	Согласно пункту 2 настоящего приложения					

1	2	3	4	5	6	7	8
8.4.	Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и на настоях и эссенциях	0,3	0,1	0,03	0,005	0,05 <sup>1</sup>	150 <sup>2</sup> 400 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Сокосодержащие.

<sup>2</sup> Напитки, содержащие кофеин.

<sup>3</sup> Специализированные напитки, содержащие кофеин (энергетические).

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в котором не допускается		Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
8.4.1.	Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	30	333	25	100	
8.4.2.	Напитки безалкогольные со сроком годности 30 суток и более:					
8.4.2.1.	на сахарах	–	333	25	–	Дрожжи и плесени, КОЕ/100см <sup>3</sup> – не более 15
8.4.2.2.	на подсластителях	100 <sup>(1)</sup>	333	25	–	
8.4.2.3.	сокосодержащие	–	100	100	–	Дрожжи и плесени в 40 см <sup>3</sup> не допускаются
8.4.3.	Концентраты для безалкогольных напитков в потребительской таре (жидкие, пастообразные, вязкие, шипучие, порошкообразные, таблетированные, гранулированные и другие)	5×10 <sup>4(2)</sup>	1,0	25	–	Дрожжи и плесени в 10 см <sup>3</sup> не допускаются

1	2	3	4	5	6	7
8.4.4.	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	$5 \times 10^5$	1,0	25	100 – дрожжи 100 – плесени	
8.4.5.	Сиропы непастеризованные	–	1,0	25	–	Дрожжи и плесени КОЕ/10 см <sup>3</sup> – не более 50
8.4.6.	Сиропы пастеризованные, горячего розлива	–	1,0	25	–	Дрожжи и плесени в 40 см <sup>3</sup> не допускаются
8.4.7.	Концентраты, фасованные методом асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов				

<sup>1</sup> Количество мезофильных аэробных микроорганизмов.

<sup>2</sup> Кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия.

№	Наименование	Допустимые уровни, не более			
		Токсичные элементы, мг/дм <sup>3</sup> :			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть
8.5.	Напитки брожения	0,3	0,1	0,03	0,005

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в котором не допускается		Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
8.5.1.	Квасы нефильтрованные:				
8.5.1.1.	в кегах	–	3,0	25	–
8.5.1.2.	разливные	–	1,0	25	–
8.5.2.	Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100
8.5.3.	Квасы фильтрованные непастеризованные:				

1	2	3	4	5	6
8.5.3.1.	в полимерных бутылках (ПЭТФ)	–	10,0	25	–
8.5.3.2.	в кегах	–	3,0	25	–
8.5.3.3.	разливные	–	1,0	25	–
8.5.4.	Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные:				
8.5.4.1.	в полимерных бутылках (ПЭТФ)	–	10,0	25	–
8.5.4.2.	в кегах	–	3,0	25	–
8.5.4.3.	разливные	–	1,0	25	–
8.5.5	Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100

№	Наименование	Допустимые уровни, не более													
		Токсичные элементы, мг/дм							Метанол, мг/дм <sup>3</sup>	Пестициды, мг/дм <sup>3</sup> :					Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА), мг/дм <sup>3</sup>
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	медь	цинк	железо		ГХЦГ	ДДТ	децис	алдрин	гептахлор	
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
8.6	Пиво, вино и другие алкогольные напитки (кроме водок и спирта), слабоалкогольные напитки, спиртовые полуфабрикаты для производства алкогольных напитков (настои, ароматные спирты, водно-спиртовые экстракты и другие), уксусы для пищевых целей	0,3	0,2	0,03	0,005	5,0 <sup>1</sup>	10,0 <sup>1</sup>	15,0 <sup>1</sup>	1,0 <sup>2</sup>	0,05 <sup>3</sup>	0,1 <sup>3</sup>	0,01 <sup>3</sup>	Не допускается <sup>3</sup>	Не допускается <sup>3</sup>	0,003 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Пиво.<sup>2</sup> Коньяк, об.%.  
<sup>3</sup> Виноградные вина, виноматериалы, винные напитки, коньяки.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в котором не допускается		Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
8.6.1.	Пиво непастеризованное в бутылках, сорта с экстрактивностью начального сусла:				
8.6.1.1.	12 % и более	–	10,0	25	–
8.6.1.2.	8 – 11 %	–	3,0	25	–
8.6.2.	Пиво пастеризованное в бутылках и других видах потребительской тары	500	10,0	25	40
8.6.3.	Пиво разливное	–	1,0	25	–
8.6.4.	Слабоалкогольные напитки	–	3,0 <sup>(1)</sup>	25	–

<sup>1</sup> КОЕ в 1 дм<sup>3</sup>, не более.

№	Наименование	Допустимый уровень, не более								
		Токсичные элементы, мг/дм <sup>3</sup> :				Массовая концентрация, мг/дм <sup>3</sup> , в пересчете на безводный спирт:			Фурфурол	Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	уксусного альдегида	сивушного масла: 1–, 2– пропанол, спирт изобутиловый, 1– бутанол, спирт изоамиловый	сложных эфиров: метилацетат а и этилацетата		
8.7.	Водки, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья	0,3	0,2	0,03	0,005	3 <sup>1</sup> 4 <sup>2</sup>	5	10	не допуск ается <sup>2</sup>	0,02 <sup>1</sup> 0,03 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Для водки.

<sup>2</sup> Для спирта.

## 9 Другие продукты

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ												
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				МИКОТОКСИНЫ, МГ/КГ:				ПЕСТИЦИДЫ, МГ/КГ:		ОЛИГОСАХАРА, % <sup>12</sup>	ИНГИБИТОР ТРИПСИНА, % <sup>12</sup>	МЕЛАМИН, МГ/КГ
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	АФЛАТОК СИН В1	ДЕЗОКСИ НИ- ВАЛЕНОЛ	ЗЕАРАЛЕ НОН	ОХРАТОК СИН А	ГХЦГ (А, В, Г- ИЗОМЕРЫ)	ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛ ИТЫ			
9.1	ИЗОЛЯТЫ, КОНЦЕНТРАТЫ, ГИДРОЛИЗАТЫ И ТЕКСТУРАТЫ РАСТИТЕЛЬ-НЫХ БЕЛКОВ; ПИЩЕВОЙ ШРОТ И МУКА С РАЗЛИЧ-НЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА ИЗ СЕМЯН БОБОВЫХ, МАСЛИЧНЫХ И НЕТРАДИЦИОННЫ Х КУЛЬТУР	1,0	1,0	0,2	0,03	0,005	0,7 <sup>1</sup> 1,0 <sup>2</sup>	1,0 <sup>3</sup>	0,005 <sup>4</sup>	0,5 <sup>5</sup> 0,4 <sup>6</sup> 0,2 <sup>7</sup>	0,15 <sup>8</sup> 0,1 <sup>9</sup> 0,05 <sup>10</sup> 0,02 <sup>11</sup>	2	0,5	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

<sup>1</sup> Из пшеницы.<sup>2</sup> Из ячменя.<sup>3</sup> Из пшеницы, ячменя, кукурузы.<sup>4</sup> Из пшеницы, ячменя, ржи, овса, риса.<sup>5</sup> Из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса.<sup>6</sup> Из льна, горчицы, рапса.<sup>7</sup> Из сои, хлопчатника.<sup>8</sup> Из подсолнечника, арахиса.<sup>9</sup> Из льна, горчицы, рапса.<sup>10</sup> Из бобовых, хлопчатника, кукурузы.

<sup>11</sup> Из зерновых.

<sup>12</sup> Для соевых белковых продуктов детского и диетического питания.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микрооргани- змы, в том числе сальмонеллы	сульфитреду- цирующие клостридии	
9.1.1.	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	5×10 <sup>3</sup>	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени 100 КОЕ/г, не более
9.1.2.	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	1×10 <sup>3</sup>	1,0	–	25	–	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
9.1.3.	Концентрат белковый подсолнечный пищевой	5×10 <sup>4</sup>	0,1	–	25	–	плесени 10 КОЕ/г, не более

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ										
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				АНТИБИОТИКИ, ЕД/Г:			АФЛАТОКСИН, МГ/КГ	ПЕСТИЦИДЫ, МГ/КГ:		МЕЛАМИН, МГ/КГ
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	ЛЕВОМИЦЕТИН	ТЕТРАЦИКЛИНОВ АЯ ГРУППА	СТРЕПТОМИЦИН		ПЕНИЦИЛЛИН	ГХЦГ (А, В, Г-ИЗОМЕРЫ)	

9.2	<b>КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНЫХ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ, КАЗЕИН, КАЗЕИНАТЫ, ГИДРОЛИЗАТЫ МОЛОЧНЫХ БЕЛКОВ</b>	0,3	1,0	0,2	0,03	<b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b>	<b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b>	<b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b>	<b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b>	0,005	1,25 <sup>1</sup>	1,0 <sup>1</sup>	<b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b>
-----	---	-----	-----	-----	------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	-------	-------------------	------------------	-----------------------

<sup>1</sup> В пересчете на жир.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускается:			
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизм ы, в том числе сальмонеллы	сульфитредуци рующие кlostридии	S. aureus
9.2.1.	Казеинаты пищевые	$5 \times 10^4$	0,1	25	0,01	–
9.2.2.	Концентрат сывороточный белковый	$5 \times 10^4$	1,0	25	–	0,1
9.2.3.	Концентрат альбуминоказеиновый	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	–	1,0

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ			
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:			
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ
9.3.	<b>КОНЦЕНТРАТЫ БЕЛКОВ КРОВИ (СУХОЙ КОНЦЕНТРАТ ПЛАЗМЫ, СЫВОРОТКИ, АЛЬБУМИН ПИЩЕВОЙ)</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,03</b>

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускается:			
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизм ы, в том числе сальмо-неллы	сульфитредуци рующие кlostридии	S. aureus
9.3.1.	Сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	$5 \times 10^4$	0,1	25	1,0	0,1
9.3.2.	Альбумин светлый пищевой:					
9.3.2.1.	высший сорт	$2,5 \times 10^4$	0,1	25	1,0	1,0

9.3.2.2.	первый сорт	$3,0 \times 10^5$	0,01	25	1,0	1,0
9.3.3.	Белковый обогатитель	$1 \times 10^4$	1,0	25	–	–

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ												
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				МИКОТОКСИНЫ, МГ/КГ:					ПЕСТИЦИДЫ, МГ/КГ:		ОЛИГОСАХАРА, % <sup>6</sup>	ИНГИБИТОР ТРИПСИНА, % <sup>6</sup>
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	АФЛАТОК СИН В1	ДЕЗОКСИ НИ- ВАЛЕНОЛ	ЗЕАРАЛЕ НОН	ОХРАТОК СИН А	ГХЦГ (А, В, Г- ИЗОМЕРЫ)	ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛ ИТЫ			
9.4	ЗАРОДЫШИ СЕМЯН ЗЕРНОВЫХ, ЗЕРНОБОБОВЫХ И ДРУГИХ КУЛЬТУР, ХЛОПЬЯ И ШРОТ ИЗ НИХ, ОТРУБИ <sup>5</sup>	1,0	0,2	0,1	0,03	0,005	0,7 <sup>1</sup> 1,0 <sup>2</sup>	1,0 <sup>3</sup>	0,005 <sup>4</sup>	0,5	0,02	2	0,5	

<sup>1</sup> Из пшеницы.

<sup>2</sup> Из ячменя.

<sup>3</sup> Из пшеницы, ячменя, кукурузы.

<sup>4</sup> Из пшеницы, ячменя, ржи, овса, риса.

<sup>5</sup> Загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) не допускаются.

<sup>6</sup> Для соевых белковых продуктов детского и диетического питания.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизм ы, в том числе сальмонеллы		
9.4.1.	Отруби пищевые из зерновых	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	с термической обработкой
9.4.2.	Пищевые волокна из отрубей, шрот из овощей, фруктовые	$5 \times 10^4$	1,0	25	50	

	ВЫЖИМКИ					
--	---------	--	--	--	--	--

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ												
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ, В ПЕРЕСЧЕТЕ НА СУХОЕ ВЕЩЕСТВО:				МИКОТОКСИНЫ, МГ/КГ:				ПЕСТИЦИДЫ, МГ/КГ, В ПЕРЕСЧЕТЕ НА СУХОЕ ВЕЩЕСТВО:		ОЛИГОСАХАРА, % <sup>6</sup>	ИНГИБИТОР ТРИПСИНА, % <sup>6</sup>	МЕЛАМИН, МГ/КГ
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	АФЛАТОКСИН В1	ДЕЗОКСИНИВАЛЕНОЛ	ЗЕАРАЛЕНОН	ОХРАТОКСИН А	ГХЦГ (А, В, Г-ИЗОМЕРЫ)	ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛИТЫ			
9.5	ПРОДУКТЫ БЕЛКОВЫЕ ИЗ СЕМЯН ЗЕРНОВЫХ, ЗЕРНОБОБОВЫХ И ДРУГИХ КУЛЬТУР <sup>1</sup> :													
9.5.1.	НАПИТКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ СКВАШЕННЫЕ: ТОФУ И ОКАРА	0,2	0,1	0,2	0,03	0,005	0,7 <sup>2</sup> 1,0 <sup>3</sup>	1,0 <sup>4</sup>	0,005 <sup>5</sup>	0,1	0,01	2	0,5	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ
9.5.2.	НАПИТКИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ, СГУЩЕННЫЕ И СУХИЕ; ТОФУ И ОКАРА СУХИЕ	0,02	0,1	0,2	0,03	0,005	0,7 <sup>2</sup> 1,0 <sup>3</sup>	1,0 <sup>4</sup>	0,005 <sup>5</sup>	0,1	0,01	2	0,5	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

<sup>1</sup> Загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) не допускаются.

<sup>2</sup> Из пшеницы.

<sup>3</sup> Из ячменя.

<sup>4</sup> Из пшеницы, ячменя, кукурузы.

<sup>5</sup> Из пшеницы, ячменя, ржи, овса, риса.

<sup>6</sup> Для соевых белковых продуктов детского и диетического питания.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускается:				Примечания
			БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микрооргани- змы, в том числе сальмонеллы	B. cereus	
9.5.3.	Напитки из бобов сои:						
9.5.3.1.	напитки соевые асептического розлива:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов соответствующих групп					
9.5.3.2.	напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные	$5 \times 10^4$		1,0	25	0,1	БГКП (колиформы) не допускаются в 1,0 г в продуктах со сроками годности более 72 часов; плесени – 10, КОЕ/г, не более
9.5.3.2.	напитки соевые сквашенные	–		1,0	25	0,1	БГКП (колиформы) не допускаются в 1,0 г в продуктах со сроками годности более 72 часов; плесени – 10 и дрожжи – 10, КОЕ/г, не более
9.5.4.	Продукты белковые соевые:						
9.5.4.1.	тофу	$5 \times 10^4$		1,0	25	0,1	МАФАнМ в продукте с применением заквасочных культур – не нормируются; БГКП (колиформы) не допускаются в 1,0 г в продуктах со сроками годности более 72 часов; плесени – 10 и дрожжи – 50, КОЕ/г, не более
9.5.4.2.	окара	$5 \times 10^4$	0,01	1,0	25	0,1	плесени – 10 КОЕ/г, не более

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ			
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:			
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ
9.6.	ПЕКТИН, АГАР	1,0 5,0 <sup>1</sup>	0,5 3,0 <sup>1</sup>	0,1	0,1

<sup>1</sup> Для агара

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускается:		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганиз- мы, в том числе сальмонеллы		
9.6.1.	Пектин:					
9.6.1.1.	высший сорт	$5 \times 10^2$	1,0	25	50	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более
9.5.1.2.	первый сорт	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	дрожжи – 100 КОЕ/г, не более
9.6.2.	Агар пищевой, агароид, фуцелларин, альгинат натрия пищевой	$5 \times 10^4$	0,1	25	100	

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ					
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				ПЕСТИЦИДЫ, МГ/КГ:	
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	ГХЦГ (А, В, Г-ИЗОМЕРЫ)	ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛИТЫ
9.7.	ЖЕЛАТИН	2,0	1,0	0,1	0,05	0,1	0,1

№	Наименование	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:	
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы
9.7.1.	Желатин пищевой:			
9.7.1.1.	высший сорт	$1 \times 10^4$	1,0	25
9.7.1.2.	I, II, III сорта	$1 \times 10^5$	0,01	25

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ					
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				ПЕСТИЦИДЫ, МГ/КГ:	
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	ГХЦГ (А, В, Г-ИЗОМЕРЫ)	ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛИТЫ
1	2	3	4	5	6	7	8
9.8.	КРАХМАЛЫ, ПАТОКА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ	0,5	0,1	0,1	0,02	0,5 <sup>1</sup> 0,1 <sup>2</sup>	0,5 <sup>1</sup> 0,1 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Кукурузные.<sup>2</sup> Картофельные.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:		КОЕ/г, не более		Примечание
			БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи	Плесени	
9.8.1.	Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	$1 \times 10^5$	0,01	25	500	500	
9.8.2.	Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	$1 \times 10^4$	0,1	25	250	250	
9.8.3.	Крахмал картофельный, кукурузный для медицинской промышленности	$1 \times 10^3$	1,0	25	–	100	
9.8.4.	Патока низкосахаренная	$1 \times 10^4$	1,0	25	50	100	
9.8.5.	Мальтин, мальтодекстрины	$5 \times 10^4$	1,0	25	50	100	
9.8.6.	Концентрат лактулозы	$5 \times 10^3$	1,0	50	50	100	<i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается
9.8.7.	Глюкозо-фруктозный сироп	$1 \times 10^5$	1,0	25	50	100	
9.8.8.	Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	$1 \times 10^4$	1,0	25	50	100	

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ			
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:			
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ
9.9.	<b>ДРОЖЖИ ПИЩЕВЫЕ, БИОМАССА ОДНОКЛЕТОЧНЫХ РАСТЕНИЙ, БАКПРЕПАРАТЫ</b>	1,0	0,2	0,2	0,03

№	Наименование	Масса продукта, г, в которой не допускаются:			Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
9.9.1.	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
9.9.2.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени – 100 КОЕ/г, не более
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 <sup>9</sup> – для культур, 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> – для концентратов; дрожжи – 10 и плесени – 10 КОЕ/г, не более
9.9.4.	Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ – 1×10 <sup>4</sup> КОЕ/г, не более; дрожжи – 50 и плесени – 50 КОЕ/г не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ						
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				НИТРОЗАМИ НЫ <sup>1</sup> , СУММА НДМА И НДЭА, МГ/КГ	ПЕСТИЦИДЫ <sup>1</sup> , МГ/КГ:	
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ		ГХЦГ (А, В, Г-ИЗОМЕРЫ)	ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛИ ТЫ
9.10.	<b>БУЛЬОНЫ ПИЩЕВЫЕ, СУХИЕ</b>	<b>1,05</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,002</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>

<sup>1</sup> В пересчете на исходный продукт.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:			Плесени, КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	сульфитредуцир ующие клубридии	патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы	
9.10.1.	Бульоны пищевые, сухие с пряностями, требующие варки	$5 \times 10^4$	1,0	0,01	25	200

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ				
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	НИКЕЛЬ
9.11.	<b>КСИЛИТ, СОРБИТ, МАНИТ И ДРУГИЕ САХАРОСПИРТЫ</b>	<b>1,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,05</b>	<b>0,01</b>	<b>2,0</b>

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:		Плесени, КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
9.11.1.	Ксилит, сорбит, манит и другие сахароспирты	$1 \times 10^4$	1,0	25	$1 \times 10^2$

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ				ЙОД, МГ/Г, НЕ БОЛЕЕ
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:				
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ	
9.12.	СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ И ЛЕЧЕБНО- ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ <sup>1</sup>	2,0	1,0	0,1	0,1 0,01 <sup>1</sup>	40 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Для «Экстра» лечебно-профилактической.

<sup>2</sup> Для йодированной; при определении допустимый уровень – 0,04 %.

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, НЕ БОЛЕЕ			
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ:			
		СВИНЕЦ	МЫШЬЯК	КАДМИЙ	РТУТЬ
9.13.	АМИНОКИСЛОТЫ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЕ И СМЕСИ ИЗ НИХ	1,0	1,0	0,1	0,03

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:		Плесени, КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
9.13.1.	Аминокислоты кристаллические и	$1 \times 10^3$	1,0	25	10

	смеси из них				
--	--------------	--	--	--	--

Индекс	Наименование	Допустимый уровень, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:				Радионуклиды, Бк/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболи ты	алдрин	гептахло р	цезий- 137	стронци й-90
9.14.	Пищевые добавки технологического назначения	В пересчете на готовый продукт				0,5	2,0	Не допуск ается	Не допускае тся	200	100

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:		Дрожжи и плесени суммарно, КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
9.14.1.	Пищевые добавки технологического назначения	$5 \times 10^3$	0,1	25	100

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
			БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клубостридии	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.15.1.	Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	$1 \times 10^4$	0,01	1,0	1,0	25	100	
9.15.2.	Вкусовые приправы томатно-белковый порошок (тепловой сушки)	$1 \times 10^4$	1,0	–	–	25	100	
9.15.3.	Вкусовые приправы порошкообразные – смеси томатно-соевой пасты с перцем, тмином, зеленью, мускатным орехом и другими пряностями (тепловой сушки)	$5 \times 10^3$	0,01	1,0	–	25	100	<i>B. cereus</i> в 0,1 г не допускается
9.15.4.	Первые и вторые блюда, не требующие варки (экструзионной технологии)	$5 \times 10^4$	1,0	–	1,0	25	100	<i>B. cereus</i> 100 КОЕ/г, не более
9.15.5.	Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	$5 \times 10^4$	0,1	–	0,1	25	100	
9.15.6.	Супы сухие, многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре)	$5 \times 10^4$	0,01	0,01	–	25	500	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.15.7.	Супы сухие грибные, требующие варки	$5 \times 10^4$	0,001	0,01	–	25	500	
9.15.8.	Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	$5 \times 10^4$	1,0	0,01	–	25	200	
9.15.9.	Концентраты каш сухие быстрого приготовления	$1 \times 10^4$	0,01	–	–	25	100	<i>B. cereus</i> – 100 и дрожжи – 100 КОЕ/г, не более
9.15.10.	Кисели плодово-ягодные сухие	$1 \times 10^5$	0,01	–	–	25	500	Дрожжи – 500 КОЕ/г, не более
9.15.11.	Сухие продукты для профилактического питания – смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	$5 \times 10^3$	0,1	–	1,0	25	100	<i>B. cereus</i> – 10 и дрожжи – 10 КОЕ/г, не более

№	Наименование	КМФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются:					Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Примечания
			БГКП (колиформы)	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Proteus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
9.16.	Продукция общественного питания								
9.16.1	Холодные блюда:								
9.16.1.1.	салаты из сырых овощей и фруктов без заправки	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	–	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г. не допускаются	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.16.1.2.	салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонезы, соусы)	$5 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	–	25	То же; дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
9.16.1.3.	салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других, без заправки	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г. не допускаются
9.16.1.4.	салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других, с заправками	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	То же; дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
9.16.1.5.	салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей и фруктов	–	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
9.16.1.6.	салаты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных, жареных овощей, без добавления соленых овощей и без заправки	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.16.1.7.	салаты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных, жареных овощей, с заправками (майонезы, соусы)	$1 \times 10^4$	1,0	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
9.16.1.8.	салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и другие, с добавлением соленых овощей, без заправки	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	1,0	0,1	25	
9.16.1.9.	салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и другие, с заправками	$5 \times 10^4$	0,1	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
9.16.1.10.	студни из рыбы (заливные)	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.1.11.	студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
9.16.1.12.	заливное из мясных продуктов, птицы, дичи и другие.	$1 \times 10^4$	0,1	0,1	1,0	0,1	25	
9.16.1.13.	паштет из печени, дичи, птицы и другие	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	0,1	25	
9.16.1.14.	отварные говядина, птица, кролик, свинина и другие без заправки и соуса	$1 \times 10^4$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.1.15.	рыба отварная, жареная под маринадом	$1 \times 10^4$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.1.16.	окрошки овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	–	0,01	0,1	0,1	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.16.1.17.	борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом без заправки сметаной	$1 \times 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
9.16.1.18.	супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных, сушеных	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	
9.16.2.	Супы горячие и другие горячие блюда:							
9.16.2.1.	борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \times 10^2$	1,0	–	–	–	25	
9.16.2.2.	супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	$5 \times 10^2$	1,0	–	1,0	–	25	
9.16.2.3.	супы-пюре	$5 \times 10^2$	1,0	1,0	1,0	–	25	
9.16.3	Блюда из яиц:							
9.16.3.1.	яйца вареные	$1 \times 10^2$	1,0	–	1,0	–	25	
9.16.3.2.	омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и другие. начинки с включением яиц	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.4.	Блюда из творога:							
9.16.4.1.	вареники ленивые, пудинг вареный на пару	$5 \times 10^2$	1,0	–	1,0	–	25	
9.16.4.2.	сырники, творожные запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.16.5.	Блюда из рыбы:							
9.16.5.1.	рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.5.2.	блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	$2,5 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.6.	Блюда из мяса и мясных продуктов:							
9.16.6.1.	мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в том числе запеченные и другие	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.7.	Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из птицы, пельмени и другие	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.8.	Гарниры:							
9.16.8.1.	рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и другие, без заправки	$1 \times 10^3$	1,0	1,0	1,0	0,1	25	
9.16.8.2.	картофель отварной, жареный, без заправки	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.8.3.	овощи тушеные, без заправки	$5 \times 10^2$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.9.	Соусы и заправки для вторых блюд	$5 \times 10^2$	1,0	–	1,0	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.16.10.	Сладкие блюда:							
9.16.10.1.	КОМПОТЫ ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД СВЕЖИХ, КОНСЕРВИРОВАННЫХ	$5 \times 10^2$	1,0	–	1,0	–	25	
9.16.10.2.	КОМПОТЫ ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД СУШЕНЫХ	$5 \times 10^2$	1,0	–	1,0	–	50	
9.16.10.3.	КИСЕЛИ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЕНЫХ ПЛОДОВ И ЯГОД, СОКОВ, СИРОПОВ, ПЮРЕ ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ	$5 \times 10^2$	1,0	–	1,0	–	50	
9.16.10.4.	ЖЕЛЕ, МУССЫ	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	
9.16.10.5	КРЕМЫ (ИЗ ЦИТРУСОВЫХ, ВАНИЛЬНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ И ДРУГИЕ)	$1 \times 10^5$	0,1	–	0,1	–	25	
9.16.10.6.	ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	
9.16.10.7.	КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ	$1 \times 10^5$	0,1	–	1,0	–	25	
9.16.10.8	СЛИВКИ ВЗБИТЫЕ	$1 \times 10^5$	0,1	–	0,1	–	25	
9.16.11.	ГОТОВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ, УПАКОВАННЫЕ ПОД ВАКУУМОМ	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
9.16.12.	ПИЦЦА ПОЛУФАБРИКАТ ЗАМОРОЖЕННЫЙ	$5 \times 10^4$	0,01	0,1	0,1	–	25	
9.16.13.	ПИЦЦА ГОТОВАЯ	$1 \times 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
9.16.14	ВАТА САХАРНАЯ	$1 \times 10^3$	1,0	–	–	–	25	
9.16.15	ГАМБУРГЕРЫ, ЧИЗБУРГЕРЫ, СЭНДВИЧИ ГОТОВЫЕ	$2 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	–	25	

10. Биологически активные добавки к пище<sup>1</sup>

№	Наименование	Допустимые уровни, не более						
		Токсичные элементы, мг/кг:				Микотоксины, мг/кг	Пестициды, мг/кг	Антибиотики <sup>2</sup>
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть			
10.1.	БАД – источники преимущественно белка и аминокислот	1,0	1,0	0,1	0,03	Показатели безопасности регламентируются согласно пунктам 1, 2, 9 настоящего приложения		

<sup>1</sup> Далее – БАД. Для БАД, содержащих компоненты растительного, животного происхождения, глины, цеолиты и т.п., допустимое содержание радионуклидов: цезия-137 – не более 200 Бк/кг, стронция-90 – не более 100 Бк/кг.

<sup>2</sup> Не допускаются в пределах чувствительности использованных методов. При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			КОЕ/г, не более:	
			БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени
10.1.1.	БАД – источники преимущественно белка и аминокислот	1×10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	10	10	50

№	Наименование	Допустимые уровни, не более										
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг	Пестициды, мг/кг:				Полихлорированные бифенилы, мг/кг	Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор		
10.2.	БАД – источники преимущественно эссенциальных жирных кислот, липидов и жирорастворимых витаминов:											
10.2.1.	на основе растительных масел	0,1	0,1	0,05	0,05	0,005 <sup>1</sup>	0,2	0,2	не допускается <sup>2</sup>	не допускается <sup>2</sup>	–	10,0
10.2.2.	на основе рыбного жира	1,0	1,0	0,2	0,3	–	0,1	0,2	не допускается <sup>2</sup>	не допускается <sup>2</sup>	3,0	10,0

<sup>1</sup> На основе нерафинированных растительных масел.

<sup>2</sup> В пределах чувствительности метода определения <0,002.

№	Наименование	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускаются:
10.2.3	БАД – источники преимущественно эссенциальных жирных кислот, липидов и жирорастворимых витаминов	10

№	Наименование	Допустимые уровни, не более							
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор
10.3.	БАД – источники преимущественно углеводов и сахаров	1,0	0,5	0,01	0,01	0,05	0,05	не допускается <sup>1</sup>	не допускается <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности метода определения <0,002.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			КОЕ/г, не более:	
			БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени
10.3.1	БАД – источники преимущественно углеводов и сахаров	1×10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	10	10	50

№	Наименование	Допустимые уровни, не более											
		Токсичные элементы, мг/кг:				Микотоксины, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	афлатоксин В1	дезоксини- валенол	зеараленон	охрагоксин А	ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор
10.4.	БАД – источники преимущественно пищевых волокон (пектины, отруби, растительная клетчатка, микрокристаллическая целлюлоза и другие)	1,0	0,2	0,1	0,03	0,005	0,7 <sup>1</sup> 1,0 <sup>2</sup>	1,0 <sup>3</sup>	0,005 <sup>4</sup>	0,5	0,02	не допускается <sup>5</sup>	не допускается <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Пшеничные.

<sup>2</sup> Ячменные.

<sup>3</sup> Из зерновых.

<sup>4</sup> Пшеничные, ячменные, ржаные, овсяные, рисовые.

<sup>5</sup> В пределах чувствительности метода определения <0,002.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Дрожжи, плесени (суммарно), КОЕ/г, не более:
			БГКП (колиформы)	E. coli	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
10.4.1	БАД – источники преимущественно пищевых волокон (пектины, отруби, растительная клетчатка, микрокристаллическая целлюлоза и другие)	5×10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	25	100

№	Наименование	Допустимые уровни, не более			
		Токсичные элементы, мг/кг:			
		свинец	кадмий	мышьяк	ртуть
10.5	БАД – на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и другие)	2,0	1,0	0,1	0,01

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Дрожжи, плесени (суммарно), КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
10.5.1.	БАД – на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и другие)	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	10	100

№	Наименование	Допустимые уровни, не более			
		Токсичные элементы, мг/кг:			
		свинец	кадмий	мышьяк	ртуть
10.6.	БАД – на основе природных минералов (цеолиты и другие), в том числе мумиё	6,0	1,0	3,0 12,0 <sup>1</sup>	1,0

<sup>1</sup> Мумиё.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			КОЕ/г, не более:	
			БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи и плесени (суммарно)	<i>B. cereus</i>
10.6.1.	БАД – на основе природных минералов	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	25	100	$2 \times 10^2$

№	Наименование	Допустимые уровни, не более							
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор
10.7.	БАД на растительной основе, в том числе цветочная пыльца, сухие (чай)	6,0	0,5	1,0	0,1	0,1	0,1	не допускается <sup>1</sup>	не допускается <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности метода определения <0,002.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				КОЕ/г, не более			КОЕ/г, не менее:
			БГКП (колифор мы)	E. coli	S. aureus	патогенные микроорга- низмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени	B. cereus	микроор- ганизмы- пробио- тики
10.7.1.	БАД на растительной основе, в том числе цветочная пыльца, сухие:									
10.7.1.1.	таблетированные, капсулированные, порошкообразные	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	10	100	100	$2 \times 10^2$	–
10.7.1.2.	таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов- пробиотиков	–	0,1	1,0	1,0	10	100	100	–	$1 \times 10^5$
10.7.1.3.	смеси высушенных лекарственных растений (чай)	$5 \times 10^5$	0,01	0,1	–	10	100	$10^3$	–	–
10.7.1.4.	БАД-чай (детские сухие)	$5 \times 10^3$	0,1	1,0	1,0	25	50	50	$2 \times 10^2$	–

№	Наименование	Допустимые уровни, не более							
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор
10.8.	БАД на растительной основе жидкие (эликсирсы, бальзамы, настойки и другие)	0,5	0,05	0,03	0,01	0,1	0,1	не допускается <sup>1</sup>	не допускается <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности метода определения <0,002.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				КОЕ/г, не более		
			БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени	B. cereus
10.8.1.	БАД на растительной основе жидкие:								
10.8.1.1.	в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и другие	$5 \times 10^3$	1,0	–	–	10	50	50	$2 \times 10^2$
10.8.1.2.	асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов							

№	Наименование	Допустимые уровни, не более															
		Токсичные элементы, мг/кг:				Антибиотики:						Афлатоксин М <sub>1</sub>	Пестициды, мг/кг:				Меламин, мг/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	левомицетин	тетрациклиновая группа	стрептомицин	пенициллин	бацитрацин	гризин		ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
10.9.	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в том числе субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства	1,0	1,5	1,0	0,2	не допускаются <sup>1</sup> не допускаются <sup>2</sup>						0,0005 <sup>3</sup>	0,1	0,1	не допускается	не допускается	не допускается <sup>3</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения антибиотиков в мясном сырье:

для левомицетина и тетрациклиновой группы < 0,01 ед/г, гризина < 0,5 ед/г, бацитрацина < 0,02 ед/г.

<sup>2</sup> В пределах чувствительности методов определения антибиотиков в молочном сырье:

для левомицетина и тетрациклиновой группы < 0,01 ед/г, стрептомицина < 0,5 ед/г, пенициллина < 0,01 ед/г.

<sup>3</sup> Для БАД на основе переработки молочного сырья

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				КОЕ/г, не более:	
			БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи и плесени (суммарно)	
10.9.1.	БАД на основе переработки мясомолочного сырья, в том числе субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	10	200 <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> Для БАД на основе продуктов пчеловодства.

№	Наименование	Допустимые уровни, не более							
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор
10.10.	БАД на основе рыбы и морепродуктов, растительных морских организмов	10,0	5,0	2,0	0,5	0,2	2,0	не допускается <sup>1</sup>	не допускается <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения < 0,002.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				КОЕ/г, не более:
			БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи и плесени (суммарно)
10.10.1.	БАД на основе переработки мясомолочного сырья, в том числе субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	10	200 (суммарно) <sup>1</sup>

№	Наименование	Допустимые уровни, не более							
		Токсичные элементы, мг/кг:				Пестициды, мг/кг:			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	ГХЦГ ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор
10.11.	БАД на основе пробиотических микроорганизмов	0,1	0,05	0,03	0,005	0,05	0,05	не допускается <sup>1</sup>	не допускается <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения < 0,002.

№	Наименование	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				КОЕ/г, не более:		Микроорганизмы – пробиотики, КОЕ/г, не менее
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени	
10.11.1.	БАД на основе пробиотических микроорганизмов:							
10.11.1.1.	сухие на основе чистых культур микроорганизмов	2,0	–	2,0	10,0	10	10	$1 \times 10^9$
10.11.1.2..	сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди-, олигосахаридов и другие	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	$1 \times 10^8$
10.11.1.3..	жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	10,0	–	10,0	50	10 (суммарно)		$1 \times 10^{10}$
10.11.1.4.	жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	10,0	–	10,0	50	10 (суммарно)		$1 \times 10^7$

№	Наименование	Допустимые уровни, не более								
		Токсичные элементы, мг/кг:				Нитраты, мг/кг	Пестициды, мг/кг:			
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		ГХЦГ ( $\alpha,\beta,\gamma$ - изомеры)	ДДТ и его метаболиты	алдрин	гептахлор
10.12.	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и другие), дрожжей и их лизатов	2,0	1,0	1,0	0,1	1000	0,1	0,1	не допускается <sup>1</sup>	не допускается <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В пределах чувствительности методов определения < 0,002.

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			КОЕ/г, не более:		Примечание
			БГКП (колиформы)	E. coli	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	дрожжи	плесени	
10.12.1.	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и другие), дрожжей и их лизатов	$1 \times 10^4$	0,1	1,0	10,0	10 <sup>(1)</sup> 100 <sup>(2)</sup>	50 <sup>(1)</sup> 100 <sup>(2)</sup>	Для дрожжей и их лизатов - живые клетки продуцента в 1,0 г не допускаются

<sup>1</sup>Для дрожжей и их лизатов.

<sup>2</sup>Для водорослей.

## 11. Продукты детского питания

## 11.1. Продукты на молочной основе

## 11.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные).

11.1.1.1. Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте) для детей от 0 до 6 месяцев (допускается – от 0 до 5 месяцев, от 0 до 12 месяцев)<sup>1</sup>

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	12-17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Казеин	то же	40-50	+	
Таурин	мг/л	40-60	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
То же	мг/л	4000-8000	-	
Отношение линолевая кислота/ α-линоленовая кислота		6-12	-	
Отношение α-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	то же	150-400	+	
кальций/фосфор		1,2-2,0	-	
калий	мг/л	400-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий		2,5-3	-	
магний	мг/л	30-90	+	
медь	мкг/л	300-600	+	
марганец	то же	10-300	+	
железо	мг/л	3-8	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	300-700	+	
йод	мкг/л	50-150	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	2,5-4	-	

1	2	3	4	5
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5-12,5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
L-карнитин	мг/л	10-20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	при их использовании
Осмоляльность	мОсм/кг	290-320	+	
Кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для жидких кисломолочных
Микробиологические показатели:				для кисломолочных
молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не менее	1x10 <sup>7</sup>		
бифидобактерии	то же	1x10 <sup>6</sup>		при их использовании
ацидофильные микроорганизмы	то же	1x10 <sup>7</sup>		то же

<sup>1</sup> Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока.

В составе жира адаптированной молочной смеси не должны использоваться кунжутное масло и хлопковое масло.

Содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от общего содержания жиров.

Содержание миристиновой и лауриновой кислот в сумме не должно быть выше 20% от содержания общего жира.

При обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК), их содержание не должно быть более 1% от общего жира для ω-3 ДЦПНЖК и 2% для ω-6 ДЦПНЖК.

Содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты.

Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза.

При использовании пребиотиков галактоолигосахаридов и фруктоолигосахаридов их содержание в сумме не должно быть выше 0,8% от массы продукта.

11.1.1.2. Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте) для детей от 6 месяцев (допускается – от 5 месяцев)<sup>1</sup>  
(последующие адаптированные смеси)

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	15-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	40	+	
Жир	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	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	400-800	+	
фосфор	то же	200-400	+	
кальций/фосфор		1,2-2,0	-	
калий	мг/л	500-900	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий		2-3	-	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-300	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	300-800	+	
йод	мкг/л	50-150	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	2,5-5	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12,5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	3000-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	

1	2	3	4	5
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
инозит	мг/л	20-60	+	
L-карнитин	мг/л	10-20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	при их использовании
Осмоляльность	мОсм/кг	300-320	-	
Кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для жидких кисломолочных
Микробиологические показатели:				для кисломолочных
молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не менее	1x10 <sup>7</sup>		
бифидобактерии	то же	1x10 <sup>6</sup>		при их использовании
ацидофильные микроорганизмы	то же	1x10 <sup>7</sup>		то же

<sup>1</sup> Согласно ссылке к подпункту 11.1.1.1. настоящего приложения.

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатель окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности методов определения
тетрациклиновая группа	не допускаются	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Пестициды (в пересчете на жир) <sup>1</sup> :		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Меламин	не допускается	в пределах чувствительности метода определения

1	2	3
Микробиологические показатели:		
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С; не нормируется для кисломолочных
	$3 \times 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Жидкие молочные смеси пресные		
вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой, с асептическим розливом	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 <sup>0</sup> С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате отсутствие клеток бактерий; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности не более чем на 2 <sup>0</sup> Т, КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)	
Жидкие кисломолочные смеси с асептическим розливом		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
дрожжи	10	то же

<sup>1</sup> Здесь и далее. Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сыра.

### 11.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

#### 11.1.2.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте) <sup>1</sup>

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	15-24	+	

1	2	3	4	5
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	-	
Жир	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	60-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	520-820	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	то же	400-1000	+	
натрий	то же	250-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-500	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	600-800	+	
йод	мкг/л	50-120	+	
зола	г/л	4-5	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-15	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	300-320	+	
Кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для жидких кисломолочных
Микробиологические показатели:				для кисломолочных
молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не менее	1x10 <sup>7</sup>		
ацидофильные микроорганизмы	то же	1x10 <sup>7</sup>		при их использовании
бифидобактерии	то же	1x10 <sup>6</sup>		то же

<sup>1</sup> Согласно ссылке к подпункту 11.1.1.1. настоящего приложения

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатель окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина	Согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
Смеси моментального приготовления		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С
	3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же
V.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 11.1.3. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, пастеризованное

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2,5-4,0	+	
	г, не менее	2,0		для профилактического питания

1	2	3	4	5
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100-200	+	для обогащенных продуктов
каротин	мг	0,05-0,1	+	то же
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же

### 11.1.3.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни	Примечание
Показатель окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина	Согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
для молока стерилизованного, витаминизированного	требования промышленной стерильности согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения	
для молока пастеризованного, со сроком годности более 72 часов:		
КМАФАнМ	1,5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
B.cereus	25	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более

### 11.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (с плодоовощными наполнителями)

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0-3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
Жир	г	2,5-4,0	+	
	г, не менее	2	+	для профилактического питания
Углеводы	г	4-12	+	
в том числе сахар	г, не более	10		
Энергетическая ценность	ккал	45-106	+	

1	2	3	4	5
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60-150	+	
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,05-0,1	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же
Кислотность	°Т, не более	100	-	
Микробиологические показатели:				
молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее	1x10 <sup>7</sup>		
бифидобактерии	то же	1x10 <sup>6</sup>		при их использовании
ацидофильные микроорганизмы	то же	1x10 <sup>7</sup>		то же

#### 11.1.4.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина	Согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10,0	то же
S. aureus	10,0	то же
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	50,0	то же
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
	10 <sup>4</sup>	то же, для кефира
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

#### 11.1.5. Творог и творожные изделия, с фруктовыми или овощными наполнителями

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4
Белок	г	7-17	+
Жир	то же	3,0-15	+
Углеводы	г, не более	12	-
сахар	то же	10	-
Энергетическая ценность	ккал	102-250	+

1	2	3	4
Минеральные вещества:			
кальций	мг	120-200	+
натрий	мг, не более	50	+
Кислотность	°Т, не более	100	+

### 11.1.5.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатель окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины	Согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/г, не более
плесени	10	то же
микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

### 11.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г	2,8-3,2	+
Жир	то же	2,5-4,0	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг	115-140	-

## 11.1.6.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни
Показатель окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина	Согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения
Микробиологические показатели:	
для молока моментального приготовления	Согласно подпункту 11.1.1.3. (для смесей моментального приготовления) настоящего приложения
для молока, требующего термической обработки	Согласно подпункту 11.1.2.2 (для смесей, требующих термической обработки) настоящего приложения

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

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г	2,0-5,2	+
Жир	то же	1,0-4,0	+
Углеводы	г	7,0-12,0	+
<b>в том числе сахар</b>	г, не более	6,0	+
Энергетическая ценность	ккал	45-105	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг	105-240	-

## 11.1.7.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3
Показатель окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина	Согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
плесени	50	то же
Сухие напитки моментального приготовления	Согласно подпункту 11.1.1.3. (для сухих смесей моментального приготовления) настоящего приложения	

1	2	3
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 11.2. Продукты прикорма на зерновой основе

### 11.2.1. Мука и крупа, требующая варки

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

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

#### 11.2.1.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	<0,005, для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	не допускается	

1	2	3
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	$3 \times 10^{-4}$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	25	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

## 11.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления)

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	г	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	315- 460	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5-12	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же

## 11.2.2.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), металлические примеси		Согласно подпункту 11.2.1.2. настоящего приложения
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	то же
<i>V. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
плесени	50	то же
дрожжи	10	то же

## 11.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10-18	+	
Углеводы	г	60-70	+	
в том числе сахар	г, не более	20	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400-600	+	
железо	мг	6-10	+	для обогащенных
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,6	+	для обогащенных
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,4-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,04	

1	2	3
кадмий	0,01	
ртуть	0,006	
Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	В пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновая группа	не допускается	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
охратоксин А	не допускается	<0,0005
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш
Г-2 токсин	не допускается	<0,05
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной каши
Пестициды (в пересчете на жир):		
гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	0,001	
ДДТ и его метаболиты	0,001	
Меламин	не допускается	В пределах чувствительности метода определения
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), металлические примеси	Согласно подпункту 11.2.1.2. настоящего приложения	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

#### 11.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	12-20	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
	г, не менее	7	+	

1	2	3	4	5
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	г	60-70	+	
сахар	г, не более	20	+	
Минеральные вещества	Согласно подпункту 11.2.2.1. настоящего приложения			
Витамины	то же			

#### 11.2.4.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, меламина		Согласно подпункту 11.2.3.2. настоящего приложения
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), металлические примеси		Согласно подпункту 11.2.1.2. настоящего приложения
Микробиологические показатели <sup>1</sup> :		
КМАФАнМ	1x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	2x10 <sup>2</sup>	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	масса, в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

<sup>1</sup> Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, должны соответствовать требованиям промышленной стерильности согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения

#### 11.2.5. Растворимое печенье

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

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

1	2	3	4	5
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг	300-500	+	
кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10-18	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,3-0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20-50	+	то же

### 11.2.5.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен		Согласно подпункту 11.2.3.2. настоящего приложения
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), металлические примеси		Согласно подпункту 11.2.1.2 настоящего приложения
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

11.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (соки, нектары, сокосодержащие напитки, пюре, в том числе с добавлением молочных и зерновых продуктов)

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	4-25	-	
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	0,8	-	
Углеводы	г	4-25	+	

1	2	3	4	5
в том числе добавленных сахаров	г, не более	10	-	для пюре, нектаров, напитков
		12	-	для морсов
		не допускается	-	для соков из фруктов
Белки	г, не менее	0,5	+	для пюре с добавлением молочных и/или зерновых продуктов
Поваренная соль	г, не более	0,4		при добавлении поваренной соли, для соков, пюре на овощной основе
	г, не более	0,6		для томатного сока
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
калий	мг	30-300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг	1,0-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
аскорбиновая кислота	мг	15,0-50,0	+	для обогащенных продуктов
бета-каротин	то же	1-4	+	для обогащенных продуктов: овощных соков, нектаров, напитков

### 11.3.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	кроме соковой продукции
	0,2	для соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной и черной смородины, малины, облепихи, рябины, черники, черноплодной рябины
	0,05	для соковой продукции из других культур
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
медь	5,0	для соковой продукции
цинк	5,0	для соковой продукции
железо	15,0	для соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной и черной смородины, малины, облепихи, рябины, черники, черноплодной рябины

1	2	3
	7,0	для соковой продукции с использованием овощных культур
	5,0	для соковой продукции из других культур
<b>Микотоксины:</b>		
патулин	не допускается	<0,02 <sup>1</sup>
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 <sup>1</sup> для пюре с добавлением пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	<0,005 <sup>1</sup> для пюре с добавлением пшеничной, кукурузной, ячменной муки
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002 <sup>1</sup> для пюре с добавлением молочных продуктов
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015 <sup>1</sup> для пюре с добавлением зерновых продуктов
охратоксин А	не допускается	<0,0005 <sup>1</sup> для пюре с добавлением пшеничной, ржаной, овсяной, рисовой муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05 <sup>1</sup> для пюре с добавлением зерновых продуктов
<b>Пестициды:</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
гексахлорбензол	не допускается	
гептахлор	не допускается	
альдрин	не допускается	
<b>Антибиотики :</b>		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается <sup>2</sup>	для продуктов с добавлением молочных компонентов
тетрациклиновая группа	не допускается <sup>2</sup>	то же
пенициллин	не допускается <sup>2</sup>	то же
стрептомицин	не допускается <sup>2</sup>	то же
Нитраты	50	для консервов из фруктов
	60	для консервов на основе томатов
	200	для консервов из овощей и банана или с их добавлением
D- и L-молочная кислота	0,5	г/дм <sup>3</sup> , не более; для соков и нектаров
Уксусная кислота	0,4	то же
5-оксиметилфурфурол	10	для фруктовых соков, нектаров, напитков из цитрусовых плодов, кроме лимона
	20	для остальных фруктовых соков, нектаров, напитков, морсов, томатного сока
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов	

<sup>1</sup> Остаточное количество микотоксина, являющееся предельной величиной его обнаружения аналитическим методом.

<sup>4</sup> Не должны обнаруживаться на уровне чувствительности метода определения.

## 11.4. Продукты прикорма на мясной основе

## 11.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и других), в том числе с добавлением субпродуктов

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	
	то же	17	-	консервы из мяса птицы
Белок	г	8,5-15	+	
	г, не менее	7	+	консервы из мяса птицы
Жир	г	3-12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80-180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1-5	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
β-каротин	мг	1-3	+	для обогащенных продуктов
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,3	+	то же
ниацин (РР)	то же	1-4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 11.4.1.2. 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)	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
гризин	не допускается	
бацитрацин	не допускается	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	

1	2	3
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускаются	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

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

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

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

##### 11.4.2.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:	Согласно подпункту 11.4.1.2. настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$2 \times 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы	50	то же
<i>L.monocytogenes</i>	25	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>V. cereus</i>	1,0	то же

#### 11.4.3. Мясорастительные (растительно-мясные) консервы

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	17-26	-	
Белок	г	1,5-8	+	
Жир	то же	1-6	+	
Углеводы	то же	5-15	+	
1	2	3	4	5

Энергетическая ценность	ккал	40-140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
β-каротин	мг	1-3	+	для обогащенных продуктов
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,3	+	то же
ниацин (РР)	то же	1-4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

#### 11.4.3.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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)	не допускается	В пределах чувствительности использованного метода
тетрациклиновая группа	не допускаются	
гризин	не допускается	
бацитрацин	не допускается	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015, для содержащих муку (крупу)
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку (крупу)
зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку (крупу)
охратоксин А	не допускается	<0,0005, для содержащих муку (крупу)
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих муку (крупу)
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для содержащих овощи
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 11.5. Продукты прикорма на рыбной основе

## 11.5.1. Рыбные консервы

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

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

## 11.5.1.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 11.5.2. Рыбо-растительные консервы

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	-	
Белок	г	1,5-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35-120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	Согласно подпункту 11.5.1.1. настоящего приложения			
Витамины	Согласно подпункту 11.5.1.1. настоящего приложения			
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

### 11.5.2.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	Согласно подпункту 11.4.3.2. настоящего приложения	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для содержащих овощи
Нитрозамины	не допускается	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 11.6. Детские травяные быстрорастворимые чай

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

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

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

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

## 12. Продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста

## 12.1. Продукты на мясной основе

## 12.1.1. Консервы мясные (в том числе из мяса птицы)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	18	+	
Энергетическая ценность	ккал	130-220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
Минеральные вещества:				
железо	мг	1-5	+	для обогащенных продуктов
Крахмал или рисовая и (или) пшеничная мука	г, не более	3	-	
	г, не более	5	-	

## 12.1.1.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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)	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
гризин	не допускается	
бацитрацин	не допускается	
Пестициды <sup>1</sup> :		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины		
Сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

<sup>1</sup> Здесь и далее: Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

## 12.1.2. Колбасные изделия

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	22	+	
Энергетическая ценность	ккал	230-250	+	
Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	

## 12.1.2.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики, пестициды	Согласно подпункту 12.1.1.2. настоящего приложения	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же
S. aureus	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более
Плесени	100	то же

## 12.1.3. Мясные полуфабрикаты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г, не более	20	+	
Энергетическая ценность	ккал	165-220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

## 12.1.3.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	Согласно подпункту 12.1.1.2. настоящего приложения	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более, рубленые сырые
	1x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

## 12.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал	140-180	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

## 12.1.4.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	Согласно подпункту 12.1.1.2. настоящего приложения	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 часов
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 72 часов
плесени	100	

## 12.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

### 12.2.1. Макаaronные изделия: пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	10-13	+	
Жир	то же	1-3	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-360	+	
Минеральные вещества:				
железо	мг	1-2	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,15-0,25	+	для обогащенных продуктов
Рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,15	+	то же
Ниацин (РР)	то же	1,0-3,0	+	то же

### 12.2.2. Хлебобулочные изделия: пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	8-13	+	
Жир	то же	1-8	+	
Углеводы	то же	45-55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210-340	+	
Минеральные вещества:				
железо	мг	1,8-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,15-0,40	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,5	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,5-3,0	+	то же

### 12.2.3. Мучные кондитерские изделия: пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25	+	для печенья
		38	+	для изделий из бисквитного полуфабриката

## 12.2.4. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные и мучные кондитерские
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные и мучные кондитерские
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные и мучные кондитерские
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные и мучные кондитерские
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускаются	<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
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002
Вредные примеси		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Микробиологические показатели	согласно подпунктам 4.5.1.-4.5.3. настоящего приложения	для макаронных изделий
	согласно подпунктам 4.6.1.-4.6.4. настоящего приложения	для хлебобулочных изделий
	согласно подпунктам 5.5.1-5.5.12 настоящего приложения	для мучных кондитерских изделий

12.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла  
 12.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла  
 12.3.1.1. 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	+

12.3.1.2. 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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	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)

## 12.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

## 12.3.2.1. 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

## 12.3.2.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
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
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	для крупы, муки
афлатоксин М <sub>1</sub>	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:		
левомицитин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
тетрациклиновой группы	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
пенициллин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	для продуктов с яичным компонентом

1	2	3
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	с добавлением крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускаются	с добавлением крупы, муки
2,4-Д кислота, её соли, эфиры	не допускаются	с добавлением крупы, муки
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для продуктов, содержащих овощи
N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Микробиологические показатели	Согласно подпунктам 3.3.1 -3.3.11 настоящего приложения	

## 12.4. Молоко и молочные продукты

### 12.4.1. Молоко, сливки, кисломолочные продукты, в том числе йогурты; напитки на молочной основе

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-5,0	+	молоко, кисломолочные продукты
	г, не менее	2,7	+	сливки
Жир	г	1,5-4,0	+	молоко, кисломолочные продукты
	то же	10-20	+	сливки
Углеводы,	г	5,0-10,5	+	молоко, кисломолочные продукты
	г	10,1-19,9	+	сливки
в том числе сахар	г, не более	10		кисломолочные продукты, напитки
Минеральные вещества:				
кальций	мг	105-240	+	для обогащенных продуктов
Кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	100		

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатель окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира боле 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики <sup>1</sup> :		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Пестициды (в пересчете на жир):		
гексахлорциклогексан (α, β, γ- изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
2,4-Д кислота, её соли, эфиры	не допускается	
Меламин	не допускается	в пределах чувствительности метода определения

## 12.4.1.3. Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		Примечание
			БГКП (колифор- мы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
12.4.1.3.1.	Молоко пастеризованное, в потребительской таре	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	S. aureus в 1 см <sup>3</sup> не допускается; L. monocytogenes в 25 см <sup>3</sup> не допускаются
12.4.1.3.2.	Сливки пастеризованные, в потребительской таре	1x10 <sup>5</sup>	0,1	25	S. aureus в 1 см <sup>3</sup> не допускается; L. monocytogenes в 25 см <sup>3</sup> не допускаются
12.4.1.3.3.	Молоко топленое	2,5x10 <sup>3</sup>	1,0	25	
12.4.1.3.4.	Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности			

Индекс	Группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмо в, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
			БГКП (колифор мы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
12.4.1.3.5.	Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 часов	-	0,01	1,0	25	-	
12.4.1.3.6.	Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 часов	1x10 <sup>7</sup> (2)	0,1	1,0	25	дрожжи – 50 <sup>(1)</sup> плесени - 50	
12.4.1.3.7.	Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 часов	1x10 <sup>7</sup>	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <sup>(1)</sup> плесени - 50	бифидобактерии – 1x10 <sup>6</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее

1	2	3	4	5	6	7	8
12.4.1.3.8.	Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
12.4.1.3.9.	Сметана и продукты на ее основе	$1 \times 10^{7(3)}$	0,001 0,01 <sup>(4)</sup>	1,0	25	дрожжи – 50 <sup>(5)</sup> плесени - 50 <sup>(5)</sup>	

<sup>(1)</sup> Кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи

<sup>(2)</sup> Для термически обработанных продуктов не нормируется.

<sup>(3)</sup> Для сметаны

<sup>(4)</sup> Для термически обработанных продуктов

<sup>(5)</sup> Для продуктов со сроком годности более 72 часов.

## 12.4.2. Творог, творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
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	<sup>0</sup> T, не более	150	

### 12.4.2.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатель 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	0,02	с фруктовыми или овощными наполнителями
	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины	Согласно подпункту 12.4.1.2. настоящего приложения	
Пестициды		
гексахлорциклопексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
2,4-Д кислота, её соли, эфиры	не допускается	
Микробиологические показатели	Согласно подпункту 2.4.1. настоящего приложения	

## 12.4.3. Сыры, сырны продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые), сырны пасты

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

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

## 12.4.3.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,0005
Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновая группа	не допускаются	
стрептомицин	не допускается	
пенициллин	не допускается	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,6	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2	то же
Хлорофос	не допускается	то же
ДДВД	не допускается	то же
Микробиологические показатели	Согласно подпунктам 2.5.1.- 2.5.6. настоящего приложения	

12.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки,  
морсы, пюре: фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре;  
комбинированные продукты)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
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 том числе добавленные сахара	г, не более	10	для нектаров и напитков
	г, не более	12	для морсов
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	
Поваренная соль	г, не более	0,6	при ее добавлении для овощных консервов
Витамины:			
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	
	мг, не менее	25	в конце срока годности

## 12.5.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, 5- оксиметилфурфурол, микробиологические показатели	Согласно подпункту 11.3.2. настоящего приложения	

## 13. Специализированные продукты питания для детей

## 13.1. Низколактозные и безлактозные продукты

13.1.1. Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни:  
пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)<sup>1</sup>

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркиру- емые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	12-20	+	
Гаурин	мг/л	40-50	+	
L-карнитин	то же	10-15	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л	4000-8000	-	
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	640-700	+	
Минеральные вещества, витамины, L-карнитин, нуклеотиды, осмоляльность	Согласно подпункту 11.1.1. настоящего приложения			

<sup>1</sup> Согласно ссылке к подпункту 11.1.1.1. настоящего приложения.

## 13.1.2. Низколактозное молоко: пищевая ценность

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г/л	40-47	+
Казеин/ сывороточные белки	-	80:20	-
Жир	г/л	20-38	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+
	мг/л	5000-6000	-
Углеводы	г/л	60-65	+
Глюкоза	то же	25-28	+
Галактоза	то же	6-7	-
Лактоза	г/л, не более	16	+
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатель окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности методов определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	
Пестициды (в пересчете на жир):		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Меламин	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 13.2. Продукты на основе изолята соевого белка

## 13.2.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г/л	15-20	+
Метионин	то же	0,25-0,35	+
Жир	г/л	30-38	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг/л, не менее	4000	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-80	+
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	450-750	+
фосфор	то же	250-500	+
калий	то же	500-800	+
натрий	то же	200-320	+
магний	то же	40-80	+
медь	то же	0,4-1,0	+
железо	мг/л	6-14	+
цинк	то же	4-10	+
зола	г/л	3-5	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	5-15	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-100	-
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	300-600	+
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1000	+
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3	+
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+
таурин	мг/л	45-55	+
L-карнитин	то же	10-20	+
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	300	+

## 13.2.2. 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	

1	2	3
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
Пестициды:		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Меламин	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
Микробиологические показатели:		
		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 13.3. Сухой молочный высокобелковый продукт<sup>1</sup>

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, показатель окислительной порчи	Согласно подпункту 11.1.1.3. настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

<sup>1</sup> Содержание белка 40-90 г/1 л готового к употреблению продукта.

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

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

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

#### 13.4.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
<b>Пестициды:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	

1	2	3
Металлические примеси	$3 \times 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$3 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

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

#### 13.5.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)<sup>1</sup>

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	15-22	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	25-35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы <sup>2</sup>	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества, витамины, L-карнитин, нуклеотиды, осмоляльность	Согласно подпункту 11.1.1. настоящего приложения			

<sup>1</sup> Согласно ссылке к подпункту 11.1.1.1. настоящего приложения.

<sup>2</sup> При добавлении сахарозы ее содержание не должно быть выше 20% от общего содержания углеводов. При добавлении глюкозы ее содержание не должно быть выше 2 г/100 ккал.

#### 13.5.2. 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	

1	2	3
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 13.6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни<sup>1</sup>

#### 13.6.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	16-20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	то же	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	то же	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	

1	2	3	4	5
йод	мкг/л	50-120	+	
зола	г/л	4-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	350-700	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	320	+	

<sup>1</sup> 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 подпункта 13.6.2 настоящего приложения. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

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

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

## 13.7. Сублимированные продукты

## 13.7.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и другие)

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

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

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Антибиотики:		
левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	В пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	
Пестициды (в пересчете на жир):		
Гексахлорциклогексан (α,β,γ- изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	на сухой продукт масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

## 13.7.2. Сублимированные продукты на мясной основе

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

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

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности методов определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
гризин	не допускается	
бацитрацин	не допускается	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	$1 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

## 13.7.3. Сублимированные продукты на растительной основе

## 13.7.3.1. Показатели безопасности

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

## 13.8. Продукты для недоношенных детей

## 13.8.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	60	-	
Таурин	мг/л	45-60	+	
Жир	г/л	38-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
Углеводы,	г/л	65-90	+	
в т. ч. лактоза	то же	35-50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700-800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-1200	+	
фосфор	то же	400-700	+	
калий	то же	650-1000	+	
натрий	то же	260-350	+	
магний	то же	70-100	+	
медь	то же	0,4-1,4	+	
железо	то же	4-10	+	
цинк	то же	5-12	+	
хлориды	то же	450-700	+	
марганец	мкг/л	30-300	+	
йод	то же	70-220	+	

1	2	3	4	5
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-16	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	+	
витамин К	то же	30-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-2000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-2000	+	
пантотеновая кислота	то же	2000-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-2000	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	400-500	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	50-300	+	
инозит	то же	30-50	+	
биотин	мкг/л	20-30	+	
холин	мг/л	53-96	+	
Л-карнитин	то же	10-20	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	310	+	

### 13.8.2. 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	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности методов определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	
Пестициды:		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Меламин	не допускается	в пределах чувствительности методов определения (для продуктов на основе молока)

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

**14. Микробиологические показатели безопасности для продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях**

№	Наименования	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				Примечание
			БГКП (коли- формы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7	8
14.1.	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко, сливки стерилизованные неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	
14.2.	Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	<i>V. cereus</i> 20 КОЕ/г, не более
14.3.	Кисломолочные продукты неасептического розлива	-	3,0	10,0	10,0	50	бифидобактерии 1x10 <sup>6</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1x10 <sup>7</sup> КОЕ/ г, не менее, при изготовлении с их использованием;
14.4.	Творожные изделия:						
14.4.1.	творог детский, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста	-	1,0	-	1,0	50	в микроскопическом препарате микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
14.4.2.	творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
14.5.	Каши молочные готовые	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	50	

1	2	3	4	5	6	7	8
14.6.	Настои (из шиповника, черной смородины и другие)	$5 \times 10^3$	1,0	10,0	-	50 <sup>(1)</sup>	
14.7.	Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	микроорганизмы заквасочной микрофлоры $1 \times 10^8$ КОЕ/г, не менее; в микроскопическом препарате микрофлора, характерная для закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры

<sup>(1)</sup> Только сальмонеллы.

### 15. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания, продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
15.1.	Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, меламина	Согласно пункту 11.1.1.2. настоящего приложения	для сухих компонентов в восстановленном продукте
		Ингибирующие вещества	не допускаются	
		Пестициды:		
		гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02 <sup>1</sup>	
		ДДТ и его метаболиты	0,01 <sup>1</sup>	
		2,4 Д-кислота	не допускается	
		хлорофос	не допускается	
ДДВФр	не допускается			

<sup>1</sup> В пересчете на жир

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
15.1.1.	Молоко коровье сырое:						
15.1.1.1.	высший сорт	1x10 <sup>5</sup>	-	-	25	-	количество соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> - не более 2x10 <sup>5</sup>
15.1.1.2.	первый сорт	5x10 <sup>5</sup>	-	-	25	-	количество соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> - не более 5x10 <sup>5</sup>
15.1.2.	Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25,0	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.3.	Концентрат сывороточных белков молока, сыворотка деминерализованная, получаемые методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.4.	Углеводно-белковый концентрат	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	50	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.5.	Молочно-белковый концентрат	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	50	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.6.	Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.7.	Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	

1	2	3	4	5	6	7	8
15.1.8.	Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	микроскопический препарат
15.1.9.	Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	то же
15.1.10.	Казецит сухой	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.11.	Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.12.	Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для продуктов детского питания жидких); сухой молочный нежирный	$1,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
15.1.13.	Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для продуктов детского питания жидких	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	
15.1.14.	Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для продуктов детского питания сухих	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
15.2.	Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен	Согласно подпункту 11.2.1.2 настоящего приложения

№	Наименование	КМАФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
15.2.1.	Крупы – рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	100	100
15.2.2.	Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5x10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	200	100
15.2.3.	Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10
15.2.4.	Крупа манная	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	50
15.2.5.	Толокно овсяное	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4	5
15.3.	Фрукты (в том числе ягоды), овощи			
15.3.1.	Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:		
		свинец	0,3	брусника, вишня, голубика, ежевика, земляника (клубника), клюква, красная и черная смородина, малина, облепиха, рябина, черника, черноплодная рябина
			0,05	другие фрукты и овощи
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,02	
		ртуть	0,01	
	медь	5,0		

1	2	3	4	5	
		цинк	5,0		
		железо	15,0	брусника, вишня, голубика, ежевика, земляника (клубника), клюква, красная и черная смородина, малина, облепиха, рябина, черника, черноплодная рябина	
			7,0	овощи	
			5,0	другие фрукты	
		Пестициды:			
		гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01		
		ДДТ и его метаболиты	0,005		
		Нитраты:			
		свекла	400		
		овощи, бананы	200		
		томаты	60		
		фрукты	50		
Патулин	не допускается	<0,02***			
15.3.2.	Соки и пюре фруктовые концентрированные, пасты фруктовые асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы:			
		свинец	0,3	брусника, вишня, голубика, ежевика, земляника (клубника), клюква, красная и черная смородина, малина, облепиха, рябина, черника, черноплодная рябина	
			0,05	другие фрукты	
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,02		
		ртуть	0,01		
		медь	5,0		
		цинк	5,0		

1	2	3	4	5
		железо	15,0	брусника, вишня, голубика, ежевика, земляника (клубника), клюква, красная и черная смородина, малина, облепиха, рябина, черника, черноплодная рябина
			5,0	другие фрукты
		Пестициды <sup>1</sup>		
		Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
		ДДТ и его метаболиты	0,005	
		Нитраты <sup>1</sup> :		
			50	
			200	для содержащих бананы
		D- и L-молочная кислота	0,5	г/дм <sup>3</sup> , для соков и нектаров
		Уксусная кислота	0,4	то же
		Оксиметилфурфурол <sup>1</sup>	10	из цитрусовых плодов, кроме лимонного
			15	из остальных фруктов
		Микотоксины <sup>1</sup> :		
		патулин	не допускается	<0,02

<sup>1</sup> Определение ведется в продукте, восстановленном дистиллированной питьевой водой до массовой доли растворимых сухих веществ, установленных в соответствующих ТНПА

Индекс	Группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса (г), объем (см <sup>3</sup> ) продукта, в котором не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
			БГКП (коли- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи		
15.3.3.	Соки и пюре фруктовые концентрированные, пасты фруктовые <sup>(1)</sup> - асептического консервирования	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»					
	- быстрозамороженные	5x10 <sup>3</sup>	1,0	25	2x10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>2</sup>	КОЕ/г, не более

<sup>(1)</sup> Микробиологические показатели для консервов устанавливаются в соответствии с действующими ТНПА

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	5	
15.4.	Мясо, субпродукты				
15.4.1	Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и другие)	Токсичные элементы:			
		свинец	0,1	для детей до 3 лет	
			0,2	для детей старше 3 лет	
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,03		
		ртуть	0,01	для детей до 3 лет	
			0,02	для детей старше 3 лет	
		Антибиотики:			
		левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается		в пределах чувствительности метода определения
		тетрациклиновая группа	не допускается		
	гризин	не допускается			
	бацитрацин	не допускается			

1	2	3	4	5
		Пестициды:		
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01 0,015	для детей до 3 лет для детей старше 3 лет
		ДДТ и его метаболиты	0,01 0,015	для детей до 3 лет для детей старше 3 лет
15.4.2.	Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		мышьяк	1,0	
		кадмий	0,3	
		ртуть	0,1	
		Антибиотики:		
		левомецетин (хлорамфеникол) тетрациклиновой группы	не допускается не допускается	в пределах чувствительности метода определения
		гризин	не допускается	
		бацитрацин	не допускается	
		Пестициды:		
		гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,015	
		ДДТ и его метаболиты	0,015	

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	<i>Proteus</i>
15.4.3.	Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):					
15.4.3.1.	парное	10	1,0	-	25	-
15.4.3.2.	охлажденное, замороженное	$1 \times 10^3$	0,1	-	25	1,0
15.4.3.3.	замороженное	$1 \times 10^4$	0,01	-	25	-
15.4.3.4.	замороженное в блоках и кусках	$1 \times 10^5$	0,001	-	25	-
15.4.4	субпродукты	-	-	-	25	-
15.4.5	кровь пищевая сухая	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
15.5	Мясо птицы	Токсичные элементы:			
		свинец	0,2		
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,03		
		ртуть	0,02		
		Антибиотики:			
		левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности метода определения	
		тетрациклиновая группа	не допускается		
		гризин	не допускается		
		бацитрацин	не допускается		
		Пестициды:			
		гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01				

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются		
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>
15.5.1.	Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
15.5.1.1.	птица охлажденная	$1 \times 10^5$	-	-	25
15.5.1.2.	мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное	$1 \times 10^5$	-	-	25
15.5.1.3.	мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в том числе окорочка и грудки	$2 \times 10^5$	-	-	25
15.5.2.	Субпродукты птицы охлажденные	$2 \times 10^5$	-	-	25

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
15.6.	Рыба	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,15	
		Пестициды:		
		Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
		ДДТ и его метаболиты	0,01	
		Нитрозамины:		
		сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь		
Полихлорированные бифенилы	2,0			

№	Наименование	КМАФАН МКОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются		
			БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
15.6.1.	Рыба-сырец, охлажденная, мороженая	5x10 <sup>4</sup>	0,01	0,01	25

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
15.7.	Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:		
		свинец	0,1	
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,03	
		медь	0,1	
		железо	1,5	

1	2	3	4	5
		Пестициды:		
		гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01	
		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

№	Наименование	КМАФАнМ КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которых не допускаются				Плесени КОЕ/см <sup>3</sup> (г)
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе саль- монеллы	Дрожжи	
15.7.1.	Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
15.7.2.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
15.7.3.	Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	5	
15.7.4 .	Масло коровье высший сорт	Токсичные элементы:			В пределах чувствительности метода определения
		свинец	0,1		
		мышьяк	0,1		
		кадмий	0,03		
		ртуть	0,03		
		Антибиотики:			
		левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается		
		тетрациклиновой группы	не допускается		
		пенициллин	не допускается		
	стрептомицин	не допускается			

1	2	3	4	5
		Микотоксины:		
		афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
		Пестициды:		
		ДДТ и его метаболиты	0,2	
		Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
			БГКП (количественные формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
15.7.4.1.	Масло коровье высший сорт	1x10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно <i>L. monocytogenes</i>
15.7.4.2.	Жир птичий топленый	1x10 <sup>2</sup>	1,0	1,0	25	-	

№	Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
15.7.5.	Сахарный песок	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,5	
		кадмий	0,05	
		ртуть	0,01	
		Пестициды:		
		Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	не допускаются	<0,005
ДДТ и его метаболиты	не допускаются	<0,005		

№	Наименование	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
15.7.5.1	Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	10	10
15.7.5.2	Патока кукурузная	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	100	50	10
15.7.5.3	Экстракт солодовый для детского питания	1x10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	50
15.7.5.4	Крахмал кукурузный высшего сорта	1x10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	10
15.7.5.5	Аспартам	2,5x10 <sup>2</sup>	1,0	-	10	-	-
15.7.5.6	Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	100	50	10
15.7.5.7.	Патока низкосахаренная, порошкообразная	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	100	50
15.7.5.8	Углеводный компонент, полученный ферментативного гидролиза крахмала	1x10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	100	50
15.7.5.9	Крахмал картофельный высшего сорта	1x10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	10
15.7.5.10.	Сахар молочный рафинированный	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	10	10
15.7.5.11	Лактоза пищевая	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	100	50
15.7.5.12	Концентрат лактозы	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	50	100	50
15.7.5.13	Концентрат лактулозы	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	50	100	50

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
			БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
15.7.6.	Прочие компоненты						
15.7.6.1.	Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допус- каются
15.7.6.2.	Минеральный премикс	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	50
15.7.6.3.	Изолированный соевый белок	5x10 <sup>3</sup>	0,1	1,0	25	-	-
15.7.6.4.	Пектин	1x10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	100	100

16. Продукты для питания беременных и кормящих женщин  
 16.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка  
 16.1.1 Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

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	+	
<b>Минеральные вещества</b>				
кальций	мг/л	1200-2000	+	
фосфор	то же	900-1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	то же	450-750	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	то же	150-250	+	
медь	мкг/л	600-1000	+	
марганец	то же	200-250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	то же	10-40	+	
хлориды	то же	1000-1600	-	
йод	мкг/л	100-250	+	
зола	г/л	9-12	+	
<b>Витамины</b>				
ретинол (А)	мг/л	0,5-1,5	+	
токоферол (Е)	то же	10-40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+	
витамин К	то же	50-120	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг/л	0,8-1,5	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг/л	0,8-1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8-12	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10-25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8-2,0	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	3,0-8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100-300	+	
инозит	то же	80-120	+	
холин	то же	80-120	+	
биотин	мкг/л	80-200	+	
Кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	100		для жидких кисломолочных

## 16.1.2 Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	□оль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	
Микотоксины		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды		
гексахлорциклогексан (α, β, γ –изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Меламин	не допускается	в пределах чувствительности метода определения (для продуктов на основе молока)

## 16.1.3. Микробиологические показатели

№	Продукты	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
16.1.3.1	Сухие продукты моментального приготовления	КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37- 50°С
			3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70- 85°С
		БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
		E. coli	10	то же
		S. aureus	10	то же

1	2	3	4	5
		<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
		патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
		плесени	50	КОЕ/г, не более
		дрожжи	10	то же
16.1.3.2	Жидкие продукты пресные стерилизованные	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока		
16.1.3.3	Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе	БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
		<i>S. aureus</i>	10	то же
		патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
		бифидобактерии	1x10 <sup>6</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием
		молочнокислые микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
		плесени	10	КОЕ/г, не более
		дрожжи	10	КОЕ/г, не более

## 16.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

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

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4-6	–	
Белок	г	10-14	+	
Жир	г	2-10	+	
Углеводы	то же	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-360	+	
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

1	2	3	4	5
Витамины				
витамин А	мкг	300-400	+	для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5-12	+	то же
витамин D	мкг	5-10	+	то же
витамин С	мг	30-120	+	то же
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,7	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	мг	5—12	+	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600—1200	+	то же

### 16.2.2. 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	0,03	
Микотоксины		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
Пестициды		
гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Меламин	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
Антибиотики		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	в пределах чувствительности метода определения
тетрациклиновой группы	не допускаются	
пенициллин	не допускается	
стрептомицин	не допускается	

1	2	3
Примеси		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \times 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

### 16.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки)

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

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

#### 16.3.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, нитраты, 5-оксиметилфурфурол		согласно подпункту 11.3.2. настоящего приложения
Микробиологические показатели		должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов

16.4. Травяные чаи быстрорастворимые (на растительной основе)  
 16.4.1. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в том числе сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	тоже

17. Допустимые уровни содержания диоксинов (по сумме полихлорированных дибензо-п-диоксинов, полихлорированных дибензофуранов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов) в пищевых продуктах<sup>1</sup>

№	Пищевые продукты	Допустимые уровни, пг ДЭ/г <sup>2</sup> жира, не более	Примечания
17.1.	Мясо (говядина, баранина) и мясопродукты	3	
17.2.	Мясо (свинина) и мясопродукты	1	
17.3.	Мясо (птица) и мясопродукты	2	
17.4.	Субпродукты и продукты переработки	6	
17.5.	Рыба и рыбопродукты	4	пг ДЭ/г
17.6.	Молоко, молочные продукты, продукты переработки	3	
17.7.	Яйца и яичные продукты	3	
17.8.	Животный жир (из говядины) и продукты переработки	3	
17.9.	Животный жир (из птицы), смешанный жир, продукты переработки	2	
17.10.	Животный жир (из свинины) и продукты переработки	1	
17.11.	Растительные жиры и продукты переработки	0,75	
17.12.	Рыбный жир (для употребления человеком)	2	
17.13.	БАД на основе сырья животного происхождения и на основе липидов растительного происхождения	согласно настоящей таблицы	по сырью
17.14.	Сырье животного происхождения, масла растительные для детского питания, детское питание на основе продуктов животного происхождения	не допускается	

<sup>1</sup> Не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира.

<sup>2</sup> пг ДЭ/г – диоксиновый эквивалент согласно ниже следующей таблицы.

Диоксиновые эквиваленты полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД), полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов

Название вещества	Диоксиновые эквиваленты (ВОЗ, 2005) пгДЭ/г
Полихлорированные дибензо-п-диоксины:	
2,3,7,8-тетрахлордибензо-п-диоксин	1,0
1,2,3,7,8-пентахлордибензо-п-диоксин	1,0
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензо-п-диоксин	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензо-п-диоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензо-п-диоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензо-п-диоксин	0,01
октахлордибензо-п-диоксин	0,0003
Полихлорированные дибензофураны:	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,03
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,3
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	0,0003
Диоксиноподобные полихлорированные бифенилы (незамещенные и моно-орто-замещенные):	
3,3',4,4' – тетрахлорбифенил (ПХБ 77)	0,0001
3,4,4',5 – тетрахлорбифенил (ПХБ 81)	0,0003
3,3',4,4',5 – пентахлорбифенил (ПХБ 126)	0,1
3,3',4,4',5,5' – гексахлорбифенил (ПХБ 169)	0,03
2,3,3',4,4' – пентахлорбифенил (ПХБ 105)	0,00003
2,3,4,4',5 – пентахлорбифенил (ПХБ 114)	0,00003
2,3',4,4',5 – пентахлорбифенил (ПХБ 118)	0,00003
2',3,4,4',5 – пентахлорбифенил (ПХБ 123)	0,00003
2,3,3',4,4',5 – гексахлорбифенил (ПХБ 156)	0,00003
2,3,3',4,4',5' – гексахлорбифенил (ПХБ 157)	0,00003
2,3',4,4',5,5' – гексахлорбифенил (ПХБ 167)	0,00003
2,3,3',4,4',5,5' – гексахлорбифенил (ПХБ 189)	0,00003

Приложение 2  
к Санитарным нормам, правилам и  
гигиеническим нормативам  
«Гигиенические требования к  
качеству и безопасности  
продовольственного сырья и  
пищевых продуктов»

Перечень пестицидов, запрещенных к применению при производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов для детского питания. Максимальные допустимые остаточные уровни некоторых пестицидов, в переработанных продуктах детского питания для детей раннего возраста.

1. Пестициды, запрещенные к использованию при производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов, предназначенных для детского питания (для детей раннего возраста)<sup>1</sup>

Химическое название вещества (определение остатка)
Дисульфотон (сумма дисульфотона, дисульфотон сульфоксид и дисульфотон сульфон, выражено как дисульфотон)
Фенсульфотион (сумма фенсульфотиона, его кислородного аналога и их сульфонов, выражено как фенсульфотион)
Фентин, выражено как трифенилтин катион
Галоксифоп (сумма галоксифопа, его солей и эфиров, включая конъюгаты, выражено как галоксифоп)
Гептахлор и транс-гептахлор эпоксид, выражено как гептахлор
Гексахлоробензен
Нитрофен
Ометоат
Тербуфос (сумма тербуфоса, его сульфоксида и сульфона, выражено как тербуфос)
Алдрин и диэлдрин, выражено как диэлдрин
Эндрин

<sup>1</sup> Пестициды считаются неиспользованными, если их остаточные количества не превышают 0,003 мг/кг.

**2. Максимальные допустимые остаточные уровни некоторых пестицидов, либо их метаболитов в переработанных продуктах детского питания для детей раннего возраста (на основе злаковых и других пищевых продуктах)**

Химическое название вещества	Максимальный допустимый остаточный уровень, мг/кг
Кадусафос	0,006
Деметон-S-метил/деметон-S-метил сульфон/оксидеметон-метил (отдельно либо комбинированно, выражено как деметон-S-метил)	0,006
Этопрофос	0,008
Фипонил (сумма фипронила и фипрэонил-десульфинил, выражено как фипронил)	0,004
Пропинеб/пропиленэтиоуреа (сумма пропинеба и пропиленэтиоуреа)	0,006

Приложение 3  
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Максимально допустимые уровни (МДУ) остаточных количеств фармацевтических ветеринарных препаратов<sup>1</sup>

1. Антиинфекционные препараты

1.1. Химиотерапия

1.1.1. Сульфаниламиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Все вещества сульфаниламидной группы	Исходное вещество	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	100	Мышцы	Сумма всех остаточных количеств веществ сульфаниламидной группы не должна превышать 100 мкг/кг
		Крупный рогатый скот, овцы, козы	100	Жир	
			100	Печень	
			100	Почки	
			100	Молоко	

## 1.1.2. Производные диаминопиримида

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Баквипроприм	Баквипроприм	Крупный рогатый скот	10	Жир	
			300	Печень	
			150	Почки	
		Свиньи	30	Молоко	
			40	Кожа и жир	
			50	Печень	
Триметоприм	Триметоприм	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания, кроме лошадей	50	Жир <sup>(1)</sup>	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям
			50	Мышцы <sup>(2)</sup>	
			50	Печень	
			50	Почки	
		Лошади	50	Молоко	
			100	Мышцы	
			100	Жир	
			100	Печень	
			100	Почки	

<sup>(1)</sup> для свиней и птицы МДУ относится к понятию «кожа и жир в естественном соотношении»

<sup>(2)</sup> для рыб МДУ относится к понятию «мышцы и кожа в естественном соотношении»

## 1.2. Антибиотики

## 1.2.1. Пенициллины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Амоксициллин	Амоксициллин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	50	Мышцы	
			50	Жир	
			50	Печень	
			50	Почки	
			4	молоко	

1	2	3	4	5	6
Ампициллин	Ампициллин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	50 50 50 50 4	Мышцы Жир Печень Почки молоко	
Бензилпенициллин	Бензилпенициллин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	50 50 50 50 4	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
Клоксациллин	Клоксациллин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	300 300 300 300 30	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
Диклоксациллин	Диклоксациллин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	300 300 300 300 30	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
Нафциллин	Нафциллин	Все жвачные животные	300 300 300 300 30	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	Только для применения дойным коровам
Оксациллин	Оксациллин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	300 300 300 300 30	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	

1	2	3	4	5	6
Феноксиметилпеницил-лин	Феноксиметилпенициллин	Свиньи	25	Мышцы	
			25	Печень	
			25	Почки	
Пенетамаат	Бензилпенициллин	Крупный рогатый скот	50	Мышцы	
			50	Жир	
			50	Печень	
			50	Почки	
		Свиньи	4	Молоко	
			50	Мышцы	
			50	Жир	
			50	Печень	
			50	Почки	

### 1.2.2. Цефалоспорины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Цефазолин	Цефазолин	Крупный рогатый скот, овцы, козы	50	Молоко	
Цефалексин	Цефалексин	Крупный рогатый скот	200	Мышцы	
			200	Жир	
			200	Печень	
			1000	Почки	
			100	Молоко	
Цефакетрил	Цефакетрил	Крупный рогатый скот	125	Молоко	Только для дойных коров
Цефапирин	Сумма цефапирина и дезацетилцефапирин	Крупный рогатый скот	50	Мышцы	
			50	Жир	
			100	Почки	
			60	Молоко	

1	2	3	4	5	6	
Цефтиофур	Сумма всех остатков, содержащих беталактамовую структуру, выраженных как десфуроилцефтиофур	Крупный рогатый скот	1000	Мышцы		
			2000	Жир		
			2000	Печень		
			6000	Почки		
		Свиньи	100	Молоко		
			1000	Мышцы		
			2000	Жир		
			2000	Печень		
6000	Почки					
Цефоперазон	Цефоперазон	Крупный рогатый скот	50	Молоко		
Цефквином	Цефквином	Крупный рогатый скот	50	Мышцы		
			50	Жир		
			100	Печень		
			200	Почки		
			Свиньи	20		Молоко
				50		Мышцы
		50		Кожа и жир		
		Лошади		100		Печень
				200		Почки
				50		Мышцы
			50	Жир		
			100	Печень		
200	Почки					
Цефалон	Цефалон	Крупный рогатый скот	20	Молоко		

### 1.2.3. Хинолоны

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Данофлоксацин	Данофлоксацин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания, кроме	100	Мышцы <sup>(2)</sup>	
			50	Жир <sup>(1)</sup>	
			200	Печень	

1	2	3	4	5	6
		крупного рогатого скота, овец, коз, свиней и птицы	200	Почки	
		Крупный рогатый скот, овцы, козы	200 100 400 400 30	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
		Птица	200 100 400 400	Мышцы Кожа и жир Печень Почки	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям
Дифлоксацин	Дифлоксацин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания кроме крупного рогатого скота, овец, коз и птицы	300 100 800 600	Мышцы <sup>(2)</sup> Жир Печень Почки	
		Крупный рогатый скот, овцы, козы	400 100 1400	Мышцы Жир Печень	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям
		Свиньи	800 400 100	Почки Мышцы Кожа и жир	
		Птица	800 800 300 400 1900 600	Печень Почки Мышцы Кожа и жир Печень Почки	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям

1	2	3	4	5	6	
Энрофлоксацин	Сумма энрофлоксацина и ципрофлоксацина	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания кроме крупного рогатого скота, овец, коз свиней, кроликов и птиц	100	Мышцы <sup>(2)</sup>		
			100	Жир		
			200	Печень		
			200	Почки		
		Крупный рогатый скот, овцы, козы	100	Мышцы		
			100	Жир		
			300	Печень		
			200	Почки		
		Свиньи, кролики	100	Молоко		
			100	Мышцы		
			100	Жир <sup>(1)</sup>		
			200	Печень		
		Птица	300	Почки		
			100	Мышцы		Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям
100	Кожа и жир					
200	Печень					
300	Почки					
Флумеквин			Флумеквин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания кроме крупного рогатого скота, овец, коз, свиней, птицы и рыбы	200	
			Крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи	250	Жир	
				500	Печень	
				1000	Почки	
				200	Мышцы	
				300	Жир <sup>(1)</sup>	
				500	Печень	
				1500	Почки	
				50	Молоко	

1	2	3	4	5	6
Марбофлоксацин	Марбофлоксацин	Птица  Рыба	400 250 800 1000 600	Мышцы Кожа и жир Печень Почки Мышцы и кожа в естественно м соотношени и	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям
		Крупный рогатый скот  Свиньи	150 50 150 150 75 150 50 150 150	Мышцы Жир Печень Почки Молоко Мышцы Кожа и жир Печень Почки	
Оксолиновая кислота	Оксолиновая кислота	Свиньи  Куры  Рыба	100 50 150 150 100 50 150 150 100	Мышцы Кожа и жир Печень Почки Мышцы Кожа и жир Печень Почки Мышцы и кожа в естественном соотношении	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям

1	2	3	4	5	6
Сарафлоксацин	Сарафлоксацин	Куры Лососевые рыбы	10 100 30	Кожа и жир Печень Мышцы и кожа в естественном соотношении	

<sup>(1)</sup> для рыб МДУ относится к понятию «мышцы и кожа в естественном соотношении»

<sup>(2)</sup> для свиней МДУ относится к понятию «кожа и жир в естественном соотношении»

#### 1.2.4. Макролиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Ацетилизовалерилтило- зин	Сумма ацетил-изовалерил- тилозина и 3-О- ацетилтилозина	Свиньи	50 50 50 50	Мышцы Кожа и жир Печень Почки	
Эритромицин	Эритромицин А	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	200 200 200 40 150	Мышцы <sup>(1)</sup> Жир <sup>(2)</sup> Печень Почки Молоко Яйцо	

1	2	3	4	5	6	
Спирамицин	Сумма спирамицина и неоспирамицина	Крупный рогатый скот	200	Мышцы		
			300	Жир		
			300	Печень		
			300	Почки		
		Куры	200	Молоко		
			200	Мышцы		
			300	Кожа и жир		
		Спирамицин 1	Свиньи	400		Печень
				250		Мышцы
				2000		Печень
1000	Почки					
Тилмикозин	Тилмикозин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания кроме птицы	50	Мышцы <sup>(1)</sup>	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям	
			50	Жир <sup>(2)</sup>		
			1000	Печень		
			1000	Почки		
		Птица	50	Молоко		
			75	Мышцы		
			75	Кожа и жир		
			1000	Печень		
250	Почки					
Тулатромицин	(2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-этил-3,4,10,13-тетрагидрокси-3,5,8,10,12,14-гексаметил-11-[[3,4,6-тридезоксигидрокси-3-(диметиламино)-β-Д-ксило-	Крупный рогатый скот	100	Жир	Не использовать для животных, чье молоко предназначено в пищу людям	
			3000	Печень		
			3000	Почки		

1	2	3	4	5	6
	гексапираносил]окси] -1-окса-6- азациклопент-декан- 15-соединение, выраженное как Свиньи тулатромициновые эквиваленты		100 3000 3000	Кожа и жир Печень Почки	
Тилозин	Тилозин А	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	100 100 100 100 50 200	Жир <sup>(3)</sup> Мышцы <sup>(1)</sup> Печень Почки Молоко Яйцо	

<sup>(1)</sup> для рыб МДУ относится к понятию «мышцы и кожа в естественном соотношении»

<sup>(2)</sup> для свиней МДУ относится к понятию «кожа и жир в естественном соотношении»

<sup>(3)</sup> для свиней и птицы МДУ относится к понятию «кожа и жир в естественном соотношении»

### 1.2.5. Препараты из группы флорфеникола

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Флорфеникол	Сумма флорфеникола и его метаболитов, выраженная как флорфениколамин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания кроме крупного рогатого скота, овец, коз, свиней, птицы и рыбы	100 200 2000 300	Мышцы Жир Печень Почки	

1	2	3	4	5	6
		Крупный рогатый скот, овцы, козы	200 3000 300	Мышцы Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко предназначено в пищу людям
		Свиньи	300 500 2000 500	Мышцы Кожа и жир Печень Почки	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям
		Птица	100 200 2500 750	Мышцы Кожа и жир Печень Почки	
		Рыба	1000	Кожа и мышцы в естественном соотношении	
Тиамфеникол	Тиамфеникол	Крупный рогатый скот	50 50 50 50 50	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям
		Куры	50	Мышцы	
			50	Кожа и жир	
			50	Печень	
			50	Почки	
			50	Почки	
			50	Почки	

## 1.2.6. Тетрациклины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Хлортетрациклин	Сумма исходного вещества и его 4-эпимера	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	100 300 600 100 200	Мышцы Печень Почки Молоко Яйцо	
Доксициклин	Доксициклин	Крупный рогатый скот	100	Мышцы	Не использовать для животных, чье молоко предназначено в пищу людям
			300	Печень	
			600	Почки	
		Свиньи	100	Мышцы	
			300	Кожа и жир	
			300	Печень	
Птица	600	Почки			
	100	Мышцы	Не использовать для птицы, чье яйцо используют в пищу людям		
	300	Кожа и жир			
300	Печень				
600	Почки				
Окситетрациклин	Сумма исходного вещества и его 4-эпимера	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	100 300 600 100 200	Мышцы Печень Почки Молоко Яйцо	
Тетрациклин	Сумма исходного вещества и его 4-эпимера	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	100 300 600 100 200	Мышцы Печень Почки Молоко Яйцо	

## 1.2.7. Анзамицины, содержащие нафталиновое кольцо

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Рифаксимин	Рифаксимин	Крупный рогатый скот	60	Молоко	

## 1.2.8. Плевромутилины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Тиамулин	Сумма всех метаболитов, которые можно гидролизировать до 8-а-гидроксимутилин	Свиньи	100	Мышцы	
			500	Печень	
		Куры	100	Мышцы	
			100	Кожа и жир	
			1000	Печень	
		Кролики	100	Мышцы	
			500	Печень	
		Индейки	100	Мышцы	
			100	Кожа и жир	
			300	Печень	
	1000	Яйцо			
Валнемулин	Валнемулин	Свиньи	50	Мышцы	
			500	Печень	
			100	Почки	

## 1.2.9. Линкосамиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Линкомицин	Линкомицин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	50	Жир <sup>(1)</sup>	
			100	Мышцы <sup>(2)</sup>	
			500	Печень	
			1500	Почки	
			150	Молоко	
			50	Яйцо	
Пирлимицин	Пирлимицин	Крупный рогатый скот	100	Мышцы	
			100	Жир	
			1000	Печень	
			400	Почки	
			100	Молоко	
		Свиньи	100	Мышцы	
			50	Кожа и жир	
			500	Печень	
			1500	Почки	
			100	Мышцы	
		Куры	50	Кожа и жир	
			500	Печень	
			1500	Почки	
			50	Яйцо	

<sup>(1)</sup> для свиней и птицы МДУ относится к понятию «кожа и жир в естественном соотношении»

<sup>(2)</sup> для рыб МДУ относится к понятию «мышцы и кожа в естественном соотношении»

## 1.2.10. Аминогликозиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Апрамицин	Апрамицин	Крупный рогатый скот	1000 1000 10000 20000	Мышцы Жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко предназначено в пищу людям
Дигидрострептомицин	Дигидрострептомицин	Крупный рогатый скот, овцы  Свиньи	500 500 500 1000 200 500 500 500 1000	Мышцы Жир Печень Почки Молоко Мышцы кожа и жир Печень Почки	
Гентамицин	Сумма гентамицина C1, C1a, C2 , C2a	Крупный рогатый скот  Свиньи	50 50 200 750 100 50 50 200 750	Мышцы Жир Печень Почки Молоко Мышцы Кожа и жир Печень Почки	
Канамицин	Канамицин А	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания кроме рыб	100 100 600 2500 150	Мышцы Жир <sup>(1)</sup> Печень Почки Молоко	Не использовать для птиц, чье яйцо используют в пищу людям

1	2	3	4	5	6
Неомицин (включая фрамицетин)	Неомицин В	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	500 500 500 5000 1500 500	Жир <sup>(1)</sup> Мышцы <sup>(2)</sup> Печень Почки Молоко Яйцо	
Паромомицин	Паромомицин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	500 1500 1500	Мышцы <sup>(2)</sup> Печень Почки	Не использовать для животных, чье яйцо и молоко используют в пищу людям людям
Спектиномицин	Спектиномицин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания кроме овец  Овцы	500 300 1000 5000 200 300 500 2000 5000 200	Жир <sup>(1)</sup> Мышцы <sup>(2)</sup> Печень Почки Молоко Мышцы Жир Печень Почки Молоко	Не использовать для птиц, чье яйцо используют в пищу людям
Стрептомицин	Стрептомицин	Крупный рогатый скот, овцы  Свиньи	500 500 500 1000 200 500 500 500 1000	Мышцы Жир Печень Почки Молоко Мышцы Кожа и жир Печень Почки	

<sup>(1)</sup> для свиней и птицы МДУ относится к понятию «кожа и жир в естественном соотношении»

<sup>(2)</sup> для рыб МДУ относится к понятию «мышцы и кожа в естественном соотношении»

## 1.2.11. Прочие антибиотики

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Новобиоцин	Новобиоцин	Крупный рогатый скот	50	Молоко	

## 1.2.12. Полипептиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Бацитрацин	Сумма бацитрацина А, В и С	Крупный рогатый скот Кролики	100	Молоко	
			150	Мышцы	
			150	Жир	
			150	Печень	
			150	Почки	

## 1.2.13. Ингибиторы бета-лактамазы

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Клавулановая кислота	Клавулановая кислота	Крупный рогатый скот	100	Мышцы	
			100	Жир	
			200	Печень	
			400	Почки	
			200	Молоко	
		Свиньи	100	Мышцы	
			100	Кожа и жир	
			200	Печень	
			400	Почки	

## 1.2.14. Полимиксины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Колистин	Колистин	Все виды, предназначенные для производства продуктов питания	150	Жир <sup>(1)</sup>	
			150	Мышцы <sup>(2)</sup>	
			150	Печень	
			200	Почки	
			50	Молоко	
			300	Яйцо	

<sup>(1)</sup> для свиней и птицы МДУ относится к понятию «кожа и жир в естественном соотношении»

<sup>(2)</sup> для рыб МДУ относится к понятию «мышцы и кожа в естественном соотношении»

## 2. Противопаразитарные средства

## 2.1. Средства против эндопаразитов

## 2.1.1. Салициланилиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Клозантел	Клозантел	Крупный рогатый скот	1000	Мышцы	
			3000	Жир	
			1000	Печень	
			3000	Почки	
		Овцы	1500	Мышцы	
			2000	Жир	
			1500	Печень	
			5000	Почки	

1	2	3	4	5	6
Рафоксанид	Рафоксанид	Крупный рогатый скот	30 30 10 40	Мышцы Жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям
		Овцы	100 250 150 150	Мышцы Жир Печень Почки	

### 2.1.2. Тетрагидроимидазолы (имидазолтиазолы)

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Левамизол	Левамизол	Крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица	10 10 100 10	Мышцы Жир Печень Почки	

### 2.1.3. Бензимидазолы и про-бензимидазолы

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Альбендазол	Сумма альбендазолсульфоксида, альбендазолсульфона и альбендазол-2-аминосульфона, выраженные как альбендазол	Жвачные	100 100 1000 500 100	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	

1	2	3	4	5	6
Оксид альбендазола	Сумма альбендазолоксида, албендазолсульфона и альбендазол-2-аминосульфона, выраженные как альбендазол	Жвачные	100 100 1000 500 100	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
Фебантел	Сумма всех экстрагируемых остатков, которые могут окисляться до оксфендазолсульфона	Жвачные	10 50 50 500 50	Молоко Мышцы Жир Печень Почки	
Фенбендазол	Сумма всех экстрагируемых остатков, которые могут окисляться до оксфендазолсульфона	Жвачные	10 50 50 500 50	Молоко Мышцы Жир Печень Почки	
Флубендазол	Сумма флубендазола и 2-амино-1Н-бензимидазол-5-yl (4фторфенил) метанона  Флубендазол	Свиньи, куры, дикая птица  Индейки  Куры	50 50 400 300 50 50 400 300 400	Мышцы Кожа и жир Печень Почки Мышцы Кожа и жир Печень Почки Яйцо	

1	2	3	4	5	6
Мебендазол	Сумма метилмебендазола (5-(1-гидрокси,1-фенил) метил-1Н-бензимидазол-2-yl) карбамат и (2-амино 1Н-бензимидазол-5-yl) фенилметанон, выраженная как эквиваленты мебендазола	Овцы, козы, лошади	60 60 400 60	Мышцы Жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям
Нетобинин	Сумма альбендазолоксида, альбендазолсульфона и альбендазол-2-аминосульфона, выраженная как альбендазол	Крупный рогатый скот, овцы	100 100 1000 500 100	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	Только для орального применения
Оксфендазол	Сумма всех экстрагируемых остатков, которые могут окисляться до оксфендазолсульфона	Жвачные	10 50 50 500 50	Молоко Мышцы Жир Печень Почки	
Оксибендазол	Оксибендазол	Свиньи	100 500 200 100	Мышцы Кожа и жир Печень Почки	
Тиабендазол	Сумма тиабендазола и 5-гидрокситиабендазола	Крупный рогатый скот	100 100 100 100 100	Мышцы Жир Мышцы Почки Молоко	
Триклабендазол	Сумма всех экстрагируемых остатков, которые могут окисляться до кетотриклабендазола	Крупный рогатый скот, овцы	100 100 100	Мышцы Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям

## 2.1.4. Производные фенола, включая салициланиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Оксиклозанид	Оксиклозанид	Жвачные	20 20 500 100 10	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
Нитроксинил	Нитроксинил	Крупный рогатый скот, овцы	400 200 20 400	Мышцы Жир Печень Почки	

## 2.1.5. Бензосульфонамиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Клорсулон	Клорсулон	Крупный рогатый скот	35 100 200	Мышцы Печень Почки	

## 2.1.6. Производные пиперазина

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Пиперазин	Пиперазин	Свиньи	400 800 2000 1000	Мышцы Кожа и жир Печень Почки	
		Куры	2000	Яйцо	

## 2.1.7. Тетрагидропиримидины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Морантел	Сумма остатков, которые могут гидролизироваться до N-метил-1,3-пропандиамина и выраженные как эквиваленты морантела	Крупный рогатый скот, овцы	100 100 800 200 50	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	

## 2.2. Средства против эктопаразитов

## 2.2.1. Фосфорорганические соединения

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Кумафос	Кумафос	Пчелы	100	Мед	
Диазинон	Диазинон	Крупный рогатый скот, овцы, козы Крупный рогатый скот, свиньи овцы, козы	20 20 700 20 20	Молоко Мышцы Жир Печень Почки	
Фоксим	Фоксим	Овцы  Свиньи	50 400 50  20 700 20 20	Мышцы Жир Почки  Мышцы Кожа и жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям

## 2.2.2. Формамидины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Амитраз	Сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих компоненты 2,4-ДМА, выраженная как амитраз	Крупный рогатый скот	200	Жир	
			200	Печень	
			200	Почки	
		Овцы	10	Молоко	
			400	Жир	
			100	Печень	
			200	Почки	
			10	Молоко	
			Свиньи	400	
		200		Печень	
		200		Почки	
		200		Мед	
		Пчелы	200	Жир	
100	Печень				
Козы	200	Почки			
	10	Молоко			

## 2.2.3. Пиретроиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Альфациперметрин	Циперметрин (сумма изомеров)	Крупный рогатый скот, овцы	20	Мышцы	
			200	Жир	
			20	Печень	
			20	Почки	
			20	Молоко <sup>(*)</sup>	
Цихалотрин	Цихалотрин (сумма изомеров)	Крупный рогатый скот	500	Жир	Соблюдать дополнительные требования директивы Совета ЕС 94/29
			50	Печень	
			50	Молоко	

1	2	3	4	5	6
Цифлутрин	Цифлутрин (сумма изомеров)	Крупный рогатый скот	10 50 10 10 20	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
Циперметрин	Циперметрин (сумма изомеров)	Лососевые  Жвачные	50  20 200 20 20 20	Мышцы и кожа в естественном соотношении Мышцы Жир Печень Почки Молоко <sup>(*)</sup>	
Дельтаметрин	Дельтаметрин	Жвачные  Рыба	10 50 10 10 20 10	Мышцы Жир Печень Почки Молоко Мышцы и кожа в естественном соотношении	
Флуметрин	Флуметрин (сумма транс-Z изомеров)	Крупный рогатый скот  Овцы	10 150 20 10 30 10 150 20 10	Мышцы Жир Печень Почки Молоко Мышцы Жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям

1	2	3	4	5	6
Перметрин	Перметрин (сумма изомеров)	Крупный рогатый скот	50 500 50 50 50	Мышцы Жир Печень Почки Молоко <sup>(*)</sup>	

<sup>(\*)</sup>Соблюдать дополнительные требования директивы Комиссии ЕС 98/82/ЕС (ОЖ L 290 от 29.10.1998, стр. 25)

#### 2.2.4. Производные ацилмочевины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Дифлубензурон	Дифлубензурон	Лососевые	1000	Мышцы и кожа в естественном соотношении	
Тефлубензурон	Тефлубензурон	Лососевые	500	Мышцы и кожа в естественном соотношении	

#### 2.2.5. Производные пиримидина

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Дицикланил	Сумма дицикланила и 2,4,6-триамино-пиримидин-5-карбонитрила	Овцы	200 150 400 400	Мышцы Жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям

## 2.2.6. Производные триазина

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Циромазин	Циромазин	Овцы	300 300 300 300	Мышцы Жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям

## 2.3. Средства против эндо- и эктопаразитов

## 2.3.1. Авермектины

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание	
Абамектин	Авермектин В1а	Крупный рогатый скот	10	Жир	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям	
			20	Печень		
			20	Мышцы		
		Овцы	50	Жир		
			25	Печень		
			20	Почки		
Дорамектин	Дорамектин	Крупный рогатый скот	10	Мышцы	Не использовать для крупного рогатого скота, чье молоко используют в пищу людям Не использовать для овец, чье молоко используют в пищу людям	
			150	Жир		
			100	Печень		
			30	Почки		
			Свиньи, овцы	20		Мышцы
				100		Жир
		50		Печень		
		30		Почки		
		Олени, включая северных оленей		20		Мышцы
				100		Жир
			50	Печень		
			30	Почки		

1	2	3	4	5	6
Эмамектин	Эмамектин В1а	Рыба	100	Мышцы и кожа в естественном соотношении	
Эприномектин	Эприномектин В1а	Крупный рогатый скот	50 250 1500 300 20	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	
Ивермектин	22,23-дигидро- авермектин В1а	Крупный рогатый скот  Свиньи, овцы, лошади  Олени, включая северных оленей	40 100 20 15 20 100 50 20	Жир Печень Жир Печень Мышцы Жир Печень Почки	
Моксидектин	Моксидектин	Крупный рогатый скот, овцы  Крупный рогатый скот Лошади	50 500 100 50 40 50 500 100 50	Мышцы Жир Печень Почки Молоко Мышцы Жир Печень Почки	

## 2.4. Средства против простейших

## 2.4.1. Производные триазина

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Толтразурил	Толтразурилсульфон	Куры	100	Мышцы	Не использовать для птиц, чье яйцо используют в пищу людям
			200	Кожа и жир	
			600	Печень	
			400	Почки	
		Индейки	100	Мышцы	
			200	Кожа и жир	
			600	Печень	
			400	Почки	
		Свиньи	100	Мышцы	
			150	Кожа и жир	
			500	Печень	
			250	Почки	

## 2.4.2. Производные хинололона

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Галофугинон	Галофугинон	Крупный рогатый скот	10	Мышцы	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям
			25	Жир	
			30	Печень	
			30	Почки	

## 2.4.3. Карбанилиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Имидокарб	Имидокарб	Крупный рогатый скот	300	Мышцы	Не использовать для овец, чье молоко используют в пищу людям
			50	Жир	
			2000	Печень	
			1500	Почки	
		Овцы	50	Молоко	
			300	Мышцы	
			50	Жир	
			2000	Печень	
			1500	Почки	

## 3. Средства, действующие на нервную систему

## 3.1. Средства, действующие на центральную нервную систему

## 3.1.1. Транквилизаторы, содержащие бутирофенон

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Азаперон	Сумма азаперона и азаперола	Свиньи	100	Мышцы	
			100	Кожа и жир	
			100	Печень	
			100	Почки	

## 3.2. Средства, действующие на вегетативную нервную систему

## 3.2.1. Антиадренергические препараты

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Каразолол	Каразолол	Свиньи	5	Мышцы	
			5	Кожа и жир	
			25	Печень	
		Крупный рогатый скот	25	Почки	
			5	Мышцы	
			5	Жир	
			15	Печень	
			15	Почки	
			1	Молоко	

3.2.2.  $\beta_2$ - симпатомиметики

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Кленбутерола гидрохлорид	Кленбутерол	Крупный рогатый скот	0,1	Мышцы	
			0,5	Печень	
			0,5	Почки	
		Лошади	0,05	Молоко	
			0,1	Мышцы	
			0,5	Печень	
			0,5	Почки	

## 4. Противовоспалительные средства

## 4.1. Нестероидные противовоспалительные средства

## 4.1.1. Производные арилпропионовой кислоты

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Карпрофен	Карпрофен	Крупный рогатый скот	500	Мышцы	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям
			1000	Жир	
			1000	Печень	
			1000	Почки	
		Лошади	500	Мышцы	
			1000	Жир	
			1000	Печень	
			1000	Почки	
Ведапрофен	Ведапрофен	Лошади	50	Мышцы	
			20	Жир	
			100	Печень	
			1000	Почки	

## 4.1.2. Производные группы фенамата

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание	
Флуниксин	Флуниксин	Крупный рогатый скот	20	Мышцы		
			30	Жир		
			300	Печень		
			100	Почки		
	5-гидроксифлуниксин	Свиньи		40		Молоко
				50		Мышцы
				10		Кожа и жир
				200		Печень
	Флуниксин	Лошади		30		Почки
				10		Мышцы
				20		Жир
				100		Печень
Толфенаминовая кислота	Толфенаминовая кислота	Крупный рогатый скот	50	Мышцы		
			400	Печень		
			100	Почки		
			50	Молоко		
			50	Мышцы		
			400	Печень		
	Свиньи		100	Почки		

## 4.1.3. Производные эноловой кислоты

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Мелоксикам	Мелоксикам	Лошади	20 65 65	Мышцы Печень Почки	

## 4.1.4. Производные оксикана

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Мелоксикам	Мелоксикам	Крупный рогатый скот	20 65 65	Мышцы Печень Почки	
		Свины	15 20 65 65	Молоко Мышцы Печень Почки	

## 4.1.5. Производные пиразолона

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Метамизол	4-метиламиноанти-пирин	Крупный рогатый скот	100 100 100 100	Мышцы Жир Печень Почки	
		Свины	50 100 100 100 100	Молоко Мышцы Кожа и жир Печень Почки	

1	2	3	4	5	6
		Лошади	100 100 100 100	Мышцы Жир Печень Почки	

#### 4.1.6. Производные фенилуксусной кислоты

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Диклофенак	Диклофенак	Крупный рогатый скот	5	Мышцы	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям
			1	Жир	
			5	Печень	
			10	Почки	
		Свиньи	5	Мышцы	
			1	Кожа и жир	
			5	Печень	
			10	Почки	

### 5. Кортикоиды

#### 5.1. Глюкокортикоиды

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
1	2	3	4	5	6
Бетаметазон	Бетаметазон	Крупный рогатый скот	0,75	Мышцы	
			2,0	Печень	
			0,75	Почки	
			0,3	Молоко	
		Свиньи	0,75	Мышцы	
			2,0	Печень	
			0,75	Почки	

1	2	3	4	5	6
Дексаметазон	Дексаметазон	Крупный рогатый скот Крупный рогатый скот, свиньи, лошади  Козы	0,3 0,75 2,0 0,75 0,75 2,0 0,75 0,3	Молоко Мышцы Печень Почки Мышцы Печень Почки Молоко	
Метилпреднизолон	Метилпреднизолон	Крупный рогатый скот	10 10 10 10	Мышцы Жир Печень Почки	Не использовать для животных, чье молоко используют в пищу людям
Преднизолон	Преднизолон	Крупный рогатый скот	4 4 10 10 6	Мышцы Жир Печень Почки Молоко	

## 6. Средства, действующие на систему воспроизводства

### 6.1 Прогестагены

Фармакологическое(ие) вещество(а)	Маркер остатка	Вид животного	МДУ, мкг/кг	Ткань	Примечание
Хлормадион	Хлормадион	Крупный рогатый скот	4 2 2,5	Жир Печень Молоко	Только для зоотехнических обработок
Флугестона ацетат	Флугестона ацетат	Овцы Козы	1 1	Молоко Молоко	Только для интравагинального применения при зоотехнических обработках

<sup>1</sup> Постановление Совета ЕС № 2377/90 от 26 июня 1990 года

Перечень фармакологических веществ, зарегистрированных в Республике Беларусь, остатки которых не допускаются в продукции животного происхождения<sup>1</sup>

№ п/п	Активно действующие фармакологические вещества
1	Хлорамфеникол
2	Диметридазол
3	Метронидазол
4	Нитрофураны (включая фуразолидон)
5	Ронидазол

<sup>1</sup> Постановление Совета ЕС №2377/90 от 26 июня 1990 года

Приложение 4  
к Санитарным нормам, правилам и  
гигиеническим нормативам  
«Гигиенические требования к  
качеству и безопасности  
продовольственного сырья и  
пищевых продуктов»

Рекомендуемая суточная потребность в пищевых веществах и энергии

1. Для оценки вклада того или иного пищевого вещества в удовлетворение усредненной суточной потребности человека руководствуются нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии согласно таблицы 1 настоящего приложения.

Таблица 1

Пищевые вещества	Суточная потребность
Белки, г	73
Жиры, г	83
Усвояемые углеводы, г	365
в том числе моно – и дисахариды	50 - 100
Минеральные вещества, мг:	
железо	14
йод	0,15
кальций	800
магний	400
фосфор	1200
цинк	15
Витамины:	
А (на ретиноловый эквивалент), мкг	900
В <sub>1</sub> (тиамин), мг	1,3
В <sub>2</sub> (рибофлавин), мг	1,5
В <sub>6</sub> , мг	1,9
В <sub>9</sub> (фолацин), мкг	200
В <sub>12</sub> (кобаламин), мкг	3
С (аскорбиновая кислота) мг	70
Д, мкг	2,5 <sup>1</sup>
Е (на токофероловый эквивалент), мг	9
РР (на ниациновый эквивалент), мг	16
Пищевые волокна, г	20
Селен, мкг	70
Незаменимые жирные кислоты, г	11
Энергетическая ценность (ккал)	2500

<sup>1</sup>2,5 мкг холекальциферола – 100 МЕ витамина D.

2. На маркировке пищевых продуктов, предназначенных для спортсменов, кормящих и беременных женщин, детей, и других, отличных от традиционных пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище – нутрицевтиков, дополнительно приводятся сведения о пищевых веществах, характеризующих особые свойства данного пищевого продукта (содержание калия, натрия, холестерина, подсластителей, пищевых волокон, незаменимых жирных кислот и других пищевых веществ).

3. Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов необходимо 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