

ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

9 декабря 2009 г. № 134

О внесении изменений и дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63

На основании Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 августа 2005 г. № 843, Министерство здравоохранения Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ**:

1. Внести в Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63, следующие изменения и дополнения:

1.1. абзац 3 пункта 4 главы 1 изложить в следующей редакции:

«продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста – пищевые продукты, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста, при производстве которых используется продовольственное сырье, соответствующее требованиям технических нормативных правовых актов, содержащее пониженное содержание соли и жира, ограниченное содержание сахара, пищевых добавок, без жгучих специй;»;

1.2. в пункте 6 главы 1 после слова «безопасности» добавить слова «и пищевой ценности»;

1.3. в названии главы 2 слово «пищи» заменить словами «продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

1.4. в пункте 22 главы 2 слово «гексахлоробензен» заменить словом «гексахлорбензол»;

1.5. пункт 42 главы 2 дополнить предложением следующего содержания:

«Для вкусовых продуктов (кофе, чай, уксус, специи, поваренная соль и другие) маркировка пищевой и энергетической ценности не требуется»;

1.6. в пункте 1 приложения 1:

1.6.1. подстрочное примечание «1» подпункта 1.1. изложить в следующей редакции:

«¹ Здесь и далее в пункте 1 - в пределах чувствительности методов определения: тетрациклиновая группа <0,01 ед/г (10 мкг/кг), гризин <0,5 ед/г, бацитрацин <0,02 ед/г. При использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.»;

1.6.2. подстрочное примечание «1» в подпункте 1.3. изложить в следующей редакции:

«¹ Для копченых»;

1.6.3. в подпункте 1.8.:

графу «Антибиотики:» изложить в следующей редакции:

«Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения»;

графу «Пестициды, мг/кг:» изложить в следующей редакции:

«Согласно подпункту 1.6. настоящего приложения»;

подстрочное примечание «1» изложить в следующей редакции:

«¹ Для копченых»;

1.6.4. подпункт 1.10. изложить в следующей редакции:

«

№	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 ^{1,2}	0,5	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	0,3	0,1							
1.10.2	консервы в сборной жестяной таре	1,0	0,1 1,0 ³	0,1 0,3 ³	0,03 0,1 ³							

№	Наименования	Микробиологические показатели
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»

¹ 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.

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

³ Для паштетных.

»;

1.6.5. в графе «Антибиотики:» подпункта 1.12. слово «гризин» заменить словом «стрептомицин»;

1.6.6. подстрочное примечание «1» подпункта 1.12. изложить в следующей редакции:

«¹ Согласно подпункту 1.1. настоящего приложения; стрептомицин <0,5 ед/г (500 мкг/кг).»;

1.7. в пункте 2 приложения 1:

1.7.1. графу «Наименование» подпункта 2.2.1.2. изложить в следующей редакции:

«Молоко, сливки сгущенные, концентрированные с сахаром и без сахара в транспортной таре»;

1.7.2. подпункт 2.3.1. изложить в следующей редакции:

«

2.3.1.	Молоко коровье сухое цельное	5×10^4	0,1	25	1,0	
--------	------------------------------	-----------------	-----	----	-----	--

»;

1.7.3. подпункты 2.3.2.1., 2.3.2.2. исключить;

1.8. в пункте 3 приложения 1:

1.8.1. в подпункте 3.3.1.1.:

в графе «3» цифры « 1×10^3 » заменить цифрами « 1×10^4 »;

в графе «4» цифру «10» заменить цифрой «1,0»;

1.8.2. в подпункте 3.3.2.:

в графе «3» цифры « 1×10^4 » заменить цифрами « 5×10^4 »;

в графе «4» цифру «1,0» заменить цифрой «0,1»;

1.8.3. в графе «4» подпункта 3.3.3.2. цифру «0,1» заменить цифрой «0,01»;

1.8.4. в графе «3» подпункта 3.3.8.1. цифры « 1×10^3 » заменить цифрами « 1×10^4 »;

1.8.5. пункт 3.3.9.:

дополнить подпунктом 3.3.9.4. следующего содержания:

«

3.3.9.4.	Салаты из рыбы и иных водных биоресурсов с заправками (майонез, соус и другие)	5×10^4	0,1	0,1	$0,1^3$	25	<i>E.coli</i> и <i>Proteus</i> в 0,1 г – не допускаются, плесени – не более 50 КОЕ/г, дрожжи – не более 500 КОЕ/г (не более 200 КОЕ/г) ⁴
----------	--	-----------------	-----	-----	---------	----	---

»;

дополнить подстрочными примечаниями «3», «4» следующего содержания:

«³ Для упакованных под вакуумом.

⁴ Для содержащих консерванты.»;

1.8.6. в графе «8» подпункта 3.3.10.2. цифры « 1×10^3 » заменить цифрами « 2×10^3 »;

1.8.7. в графе «4» подпункта 3.4.3.2.. цифру «1,0» заменить цифрой «0,1»;

1.8.8. подпункт 3.4.5. изложить в следующей редакции

«

3.4.5.	Икра лососевых рыб зернистая соленая:						
3.4.5.1.	баночная, бочковая	1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – не более 300 КОЕ/г; плесени – не более 50 КОЕ/г
3.4.5.2.	из замороженных ястыков	5×10^4	1,0	1,0	1,0	25	дрожжи – не более 200 КОЕ/г; плесени – не более 50 КОЕ/г

»;

1.8.9. графу «8» подпункта 3.7.5. изложить в следующей редакции:

«Плесени – не более 10 КОЕ/г; дрожжи – не более 100 КОЕ/г»;

1.9. в подпункте 5.2.2. пункта 5 приложения 1:

1.9.1. графу «2» подпункта 5.2.2.4. изложить в следующей редакции:

«ликерными, желейными, из цукатов, взорванных зерен, фруктов, ягод»;

1.9.2. графу «2» подпункта 5.2.2.6. изложить в следующей редакции:

«кремовыми, на основе пралине, типа пралине, на кондитерском жире и других жирах»;

1.10. в пункте 6 приложения 1:

1.10.1. подстрочное примечание «б» подпункта 6.1. изложить в следующей редакции:

«⁶ Фрукты, ягоды, овощи.»;

1.10.2. подпункт 6.1.15.5.:

графу «2» дополнить словами «, в том числе в тестовой оболочке¹»;

дополнить подстрочным примечанием «1» следующего содержания:

«¹ Дрожжи в продукции в тестовой оболочке не нормируются»;

1.10.3. дополнить подпунктом 6.1.15.9. следующего содержания:

«

6.1.15.9.	полуфабрикаты овощные в тестовой оболочке замороженные с последующей термической обработкой	5×10^4	0,1	25	-	-	L.monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие кластридии в 1г не допускаются
-----------	---	-----------------	-----	----	---	---	---

»;

1.10.4. дополнить подпунктом 6.1.16.7. следующего содержания:

«

6.1.16.7.	полуфабрикаты плодово-ягодные (фруктовые) в тестовой оболочке замороженные с последующей термической обработкой	1×10^5	0,01	25	-	-	L.monocytogenes в 25 г не допускаются
-----------	---	-----------------	------	----	---	---	---------------------------------------

»;

1.10.5. графу «2» подпункта 6.1.20.1. изложить в следующей редакции:

«десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки), сухие муссы, желе, пудинги и другие»;

1.10.6. в подпункте 6.3:

графу «Нитраты» изложить в следующей редакции:

«Согласно подпунктам 6.1.1.- 6.1.14. настоящего приложения»;

подстрочное примечание «б» изложить в следующей редакции:

«^б Для овощных, фруктовых, ягодных.»;

подстрочное примечание «7» исключить;

1.10.7. в подпункте 6.4:

подпункты 6.4, 6.4.1 - 6.4.10. пункта 6 приложения 1 изложить в следующей редакции:

«

№	Наименование	Допустимые уровни, не более												
		Токсичные элементы, мг/кг:							Пестициды	Нитраты, мг/кг	Паулин, мг/кг	D-и L- молочная кислота (сумма), г/лм ³	Уксусная кислота, г/дм ³	Оксиметил- фурфурол, мг/кг
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть	медь	цинк	железо						
6.4.	Консервированные соки, нектары, овощные и фруктовые сокодержающие напитки. Пасты, концентрированные соки и пюре, овощные, фруктовые, ягодные для изготовления соковой продукции и виноделия ¹ :													
6.4.1.	соки и нектары	0,4 ² 0,05 ³ 1,0 ⁴	0,1	0,02 0,05 ⁴	0,01	5,0	5,0	15,0 ² 7,0 ⁵ 5,0	Согласно подпункту 6.1. настоя щего приложе ния	200 ⁵ 60 ⁶	0,05	0,5 ⁶	0,4 ⁶	10 ⁷ 20 ⁸ 15 ⁹
6.4.2.	напитки фруктовые	0,3	0,1	0,03	0,005	-	-	-		60		-	-	
6.4.3.	напитки овощные	0,05	0,1	0,02	0,01	5,0	5,0	7,0		200		-	-	
6.4.4.	пасты, концентрированные соки и пюре для соковой продукции	Согласно подпункту 6.2. настоящего приложения								200 ⁵ 60 ¹¹		0,5 ¹⁰	0,4 ¹⁰	
6.4.5.	соки плодово-ягодные концентрированные для виноделия	Согласно подпункту 6.2. настоящего приложения								60		-	-	

¹ Для паст, концентрированных соков и пюре определение ведется в продукте, восстановленном дистиллированной водой до массовой доли растворимых сухих веществ, установленных в соответствующих ТНПА.

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

² 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.

³ Овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные, другие фруктовые соки и нектары.

⁴ В сборной жестяной таре.

⁵ Овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные.

⁶ Фруктовые соки и нектары, томатный сок.

⁷ Из citrusовых плодов, кроме лимонного, в том числе концентрированных.

⁸ Из остальных фруктов и ягод, томатного сока, кроме концентрированных.

⁹ Из остальных фруктов и ягод для паст, концентрированных фруктовых соков и пюре.

¹⁰ Из фруктов и ягод.

¹¹ Из фруктов, ягод и томатов.

Микробиологические показатели		
№	Наименование	Требования
6.4.6.	Соки, напитки, нектары овощные консервированные, имеющие рН 4,2 и выше, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»
6.4.7.	Неконцентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ менее 12 % (томатные напитки, томатный сок, натуральные томаты, залитые протертой томатной массой)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б»
6.4.8.	Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12 % и выше (пюре, соки, томатные пасты, томатные соусы, кетчупы, изготовленные с добавлением или без добавления растительного сырья)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б»
6.4.9.	Соки, нектары, напитки овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные, фруктовые, из citrusовых, с рН 3,7–4,2 (с добавлением и без добавления кислот), соки березовые с рН более 3,7	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В»
6.4.10.	Соки, нектары, напитки овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные, фруктовые, из citrusовых, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные, имеющие рН ниже 3,7; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8, соки березовые с рН ниже 3,7	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»

»;

графу 2 подпункта 6.4.12. изложить в следующей редакции:

«Концентрированные фруктовые соки для промышленной переработки»;

графу «2» подпункта 6.4.12.2. дополнить словами «; пастеризованные в потоке и разлитые в транспортную тару»;

в графе «7» подпункта 6.4.13. цифру «580» заменить цифрой «50»;

в графе «2» подпункта 6.4.14. слово «плодово-ягодное» заменить словом «фруктовое»;

в графе «2» подпункта 6.4.15. слово «плодово-ягодного» заменить словом «фруктового»;

в графе «2» подпункта 6.4.16. слово «плодовые» заменить словом «фруктовые»;

в графе «2» подпункта 6.4.17. слово «, плодоваягодные» исключить;

1.10.8. в подпункте 6.5:

графу «Пестициды, нитраты» изложить в следующей редакции:

«Согласно подпунктам 6.1.1.-6.1.14. настоящего приложения»;

подстрочное примечание «3» изложить в следующей редакции:

«³ Для овощных, фруктовых, ягодных.»;

1.10.9. подпункт 6.6.4. изложить в следующей редакции:

«

6.6.4.	Приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена, в том числе с консервантом	1×10^4	0,1	0,01	25	1×10^2	Дрожжи в 1 г продукта не допускаются
--------	--	-----------------	-----	------	----	-----------------	--------------------------------------

»;

1.10.10. дополнить подпунктом 6.6.5. следующего содержания:

«

6.6.5.	Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые	5×10^4	0,01	0,01	25	2×10^2	-
--------	--	-----------------	------	------	----	-----------------	---

»;

1.11. в пункте 7 приложения 1:

1.11.1. в графе «ДДТ и его метаболиты» подпункта 7.1. цифру «0,12» заменить цифрой «0,1²»;

1.11.2. в подпункте 7.2.:

графу «кислотное число, мг КОН/г» дополнить цифрой «6,0¹⁰»;

подстрочное примечание «б» дополнить словом «нерафинированное»;

дополнить подстрочным примечанием «10» следующего содержания:

«¹⁰ Рапсовое нерафинированное второго сорта, предназначенное для промышленной переработки»;

в графе «Показатели окислительной порчи:» слово «моль» заменить словом «ммоль»;

1.11.3. графу «Пестициды, мг/кг:» подпункта 7.3. изложить в следующей редакции:

«Согласно подпункту 7.2. настоящего приложения»;

1.11.4. графу «Наименование» подпункта 7.3.1. изложить в следующей редакции:

«Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел в потребительской таре»;

1.11.5. графу «Наименование» подпункта 7.3.3. изложить в следующей редакции:

«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 нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла-какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые»;

1.11.6. подстрочное примечание «1» подпункта 7.4. изложить в следующей редакции:

«¹ В пределах чувствительности метода определения согласно подпункту 1.1. настоящего приложения.»;

1.11.7. в графе «*L. monocytogenes*» подпункта 7.4.2. цифру «25» заменить цифрой «25¹»;

1.11.8. в графе «Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы» подпункта 7.4.2. цифру «25¹» заменить цифрой «25»;

1.11.9. подпункт 7.6 изложить в следующей редакции:

№	Наименование	Допустимые уровни, не более															
		Токсичные элементы, мг/кг:						Антибиотики, ед/г:				Пестициды ⁵ , мг/кг:		Афлатоксин В ₁ , мг/кг	Кислотность продукта, °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, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	0,1 0,3 ¹	0,1	0,03 0,2 ¹	0,03	0,4 ²	1,5 ²	0,7 ³	не допускается ⁴				1,25	1,0	0,0005	2,5	10,0

¹ Для продуктов с шоколадным компонентом.

² Для продуктов, поставляемых на хранение.

³ Для продуктов с гидрогенизированным жиром.

⁴ В пределах чувствительности метода определения.

⁵ 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.</i> <i>monocytogenes</i>		
7.6.1.	Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров, спреда растительно-сливочные, с массовой долей жира 60% и более	1×10^5	0,01	0,1	25	25	100	100
7.6.2.	Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров, спреда растительно-сливочные, с массовой долей жира от 20% до 60%	–	0,01	0,01	25	25	200 в сумме	
7.6.3.	Смеси топленые растительно-сливочные	1×10^3	1,0	-	25	-	200	-

»;

1.12. в пункте 8 приложения 1:

1.12.1. графу «7» подпункта 8.4.3. изложить в следующей редакции:

«Дрожжи и плесени в 10 см^3 (г) не допускаются»;

1.12.2. дополнить подпунктом 8.4.8. следующего содержания:

«

8.4.8.	Концентраты для безалкогольных напитков в транспортной таре	–	1,0	25	–	–	–
--------	---	---	-----	----	---	---	---

»;

1.12.3. дополнить подпунктом 8.5.6. следующего содержания:

«

8.5.6.	Концентрат квасного сусла, предназначенный для промышленной переработки	–	1,0	25	–	-
--------	---	---	-----	----	---	---

»;

1.13. пункт 9 приложения 1:

1.13.1. подпункт 9.1.1. изложить в следующей редакции:

«

9.1.1.	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	5×10^4 5×10^3 (1)	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени 100 КОЕ/г, не более
--------	---	--	-----	-----	----	-----	---

(1) Для детского питания.

»;

1.13.2. подпункт 9.2. изложить в следующей редакции:

«

№	Наименование	Допустимые уровни, не более									
		Токсичные элементы, мг/кг:				Афлагоксин М1, мг/кг	Антибиотики			Пестициды, мг/кг:	
		свинец	мышьяк	кадмий	ртуть		левомецетин	тетрациклиновая группа	стрептомицин	пенициллин	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)
9.2.	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Согласно подпункту 2.9. настоящего приложения									

»;

1.13.3. подпункты 9.2.1. – 9.2.3. исключить;

1.13.4. в подпункте 9.12.:

графу «Йод, мг/г, не более» изложить в следующей редакции:

«Йод, мг/кг, не более»;

в подстрочном примечании «2» цифру «0,04 %» заменить цифрами «40,0±15,0 мг/кг»;

1.13.5. подпункт 9.9.2. исключить;

1.13.6. в графе «КМАФАнМ, КОЕ/г, не более» подпункта 9.14. цифры « 5×10^3 » заменить цифрами « 5×10^4 »;

1.13.7. графу «Радионуклиды, Бк/кг:» в подпункте 9.14. исключить;

1.13.8. дополнить подпунктом 9.15. следующего содержания:

«

№	Наименование	Допустимые уровни, не более		
		Токсичные элементы, мг/кг	Микотоксины, мг/кг	Пестициды, мг/кг
9.15	Концентраты пищевые	Согласно пунктам 37, 38 настоящих Санитарных правил		

»;

1.13.9. графу «Наименование» подпункта 9.16. изложить в следующей редакции:

«Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания:»;

1.13.10. в графе «5» подпунктов 9.16.1.3, 9.16.1.4, 9.16.1.5. цифру «1,0» заменить цифрой «0,1»;

1.13.11. в графе «6» подпунктов 9.16.1.8, 9.16.1.9 цифру «1,0» заменить цифрой «0,1»;

1.13.12. в подпункте 9.16.1.9.:

графу «4» дополнить цифрой «0,01¹»;

дополнить подстрочным примечанием «1» следующего содержания:

«¹ При добавлении сыра.»;

1.14. в пункте 10:

1.14.1. из подстрочного примечания «1» подпункта 10.1. второе предложение исключить;

1.14.2. в подпункте 10.9.:

в графе «Антибиотики:» слова «не допускается²» исключить;

подстрочное примечание «1» изложить в следующей редакции:

«¹ Согласно подпунктам 1.1., 2.1. настоящего приложения.»;

подстрочное примечание «2» исключить;

1.14.3. подпункт 10.10.1. изложить в следующей редакции:

«

№	Наименование	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Дрожжи и плесени (суммарно), КОЕ/г, не более
			БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
10.10.1.	БАД на основе рыбы и морепродуктов, растительных морских организмов	1×10^4	0,1	1,0	1,0	10	200 ¹

¹ Для БАД из растительных морских организмов.

»;

1.15. в пункте 11 приложения 1:

1.15.1. наименование изложить в следующей редакции:

«11. Продукты для питания детей раннего возраста»;

1.15.2. графу «нормируемые» в строке «Осмоляльность» подпунктов 11.1.1.1., 11.1.1.2., 11.1.2.1. изложить в следующей редакции:

«не более 320»;

1.15.3. графу «нормируемые» в строке «Казеин» подпункта 11.1.1.1. изложить в следующей редакции:

«не более 50»;

1.15.4. строки «Белок», «Лактоза», «кальций», «фосфор», «калий», «L-карнитин» подпункта 11.1.1.2. изложить в следующей редакции:

«

Белок	г/л	15-21	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	-	
кальций	мг/л	400-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
калий	мг/л	500-1000	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20	+	

»;

1.15.5. подпункт 11.1.1.3. дополнить строками следующего содержания:

«

Последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
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

»;

1.15.6. в подпункте 11.1.3.2. строку «для молока пастеризованного, со сроком годности более 72 часов:» изложить в следующей редакции:

«для молока пастеризованного, в том числе со сроком годности более 72 часов:»;

1.15.7. наименование подпункта 11.1.4. изложить в следующей редакции:

«11.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в том числе с плодоовощными компонентами)»;

1.15.8. в графе «Показатели» подпункта 11.1.4.2. слова «Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина» дополнить словами «показатель окислительной порчи перекисное число»;

1.15.9. наименование подпункта 11.1.5. изложить в следующей редакции:

«11.1.5. Творог, творожные продукты, в том числе с фруктовыми и овощными компонентами»;

1.15.10. строку «сахар» в графе «1» подпункта 11.1.5.1 изложить в следующей редакции:

«в том числе сахар»;

1.15.11. в графе «нормируемые» в строке «Влага» подпункта 11.2.2.1. цифру «4-6» заменить словами и цифрой «не более 6»;

1.15.12. в строке «Минеральные вещества» подпункта 11.2.4.1. цифры «11.2.2.1.» заменить цифрами «11.2.3.1.»;

1.15.13. подпункт 11.3. изложить в следующей редакции:

«11.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (соки, нектары, сокосодержащие напитки, морсы, пюре, фруктовые и овощные смеси, обеденные блюда)

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	3-25	+	
в том числе добавленных сахаров	г, не более	не допускается	-	для соков прямого отжима
		1,5	-	для восстановленных соков
		12	-	для морсов
		10	-	для нектаров, напитков, остальных консервов
Белки	г, не менее	0,5	+	для консервов с добавлением молочных и/или зерновых продуктов
Жир	г, не более	4,5	+	для консервов с добавлением жиросодержащих молочных продуктов и растительного масла
Поваренная соль	г, не более	0,4	-	при добавлении поваренной соли, для соков и консервов на овощной основе
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	за исключением консервов на овощной основе
Минеральные вещества:				
калий	мг	не более 300	+	для нектаров, напитков, морсов
		70-300	+	для соков и остальных консервов

1	2	3	4	5
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг	1,0-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
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
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	для соков, нектаров, напитков и морсов из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной и черной смородины, малины, облепихи, рябины, черники, черноплодной рябины или с их добавлением
	0,05	для остальных соков, нектаров, напитков
	0,2	для остальных консервов
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
железо	15,0	для соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной и черной смородины, малины, облепихи, рябины, черники, черноплодной рябины или с их добавлением
	7,0	для соковой продукции из овощей
	5,0	для остальной соковой продукции
медь	5,0	для соковой продукции
цинк	5,0	для соковой продукции
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02 ¹
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 ¹ для консервов с добавлением пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	<0,005 ¹ для консервов с добавлением пшеничной, кукурузной, ячменной муки
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002 ¹ для консервов с добавлением молочных продуктов
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015 ¹ для консервов с добавлением зерновых продуктов
охратоксин А	не допускается	<0,0005 ¹ для консервов с добавлением пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной, рисовой муки

1	2	3
Т-2 токсин	не допускается	<0,051 для консервов с добавлением зерновых продуктов
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
гексахлорбензол	не допускается ²	
гептахлор	не допускается ²	
алдрин	не допускается ²	
Антибиотики :		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается ³	для консервов с добавлением молочных компонентов
тетрациклиновая группа	не допускается ³	то же
пенициллин	не допускается ³	то же
стрептомицин	не допускается ³	то же
Нитраты	50	для консервов из фруктов
	60	для консервов на основе томатов
	200	для консервов из овощей, банана или с их добавлением
D- и L-молочная кислота (сумма)	0,5	г/дм ³ , не более; для соков и нектаров
Уксусная кислота	0,4	то же
Оксиметилфурфурол	10	для соков, нектаров, напитков из цитрусовых плодов, кроме лимона
	20	для остальных соков, нектаров, напитков, морсов
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов	

¹ Остаточное количество микотоксина, являющееся предельной величиной его обнаружения аналитическим методом.

² Пестициды считаются неиспользованными, если их остаточные количества не превышают 0,003 мг/кг.

³ Не должны обнаруживаться на уровне чувствительности метода определения.»;

1.15.14. графу «2» в строках «тетрациклиновой группы», «гризин», «бацитрацин» подпункта 11.4.1.2. дополнить подстрочным примечанием «1» следующего содержания:

«¹ В пределах чувствительности методов определения: тетрациклиновая группа <0,01 ед/г (10 мкг/кг), гризин <0,5 ед/г, бацитрацин <0,02 ед/г. При использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.»;

1.15.15. в графе «нормируемые» в строке «Массовая доля сухих веществ» подпункта 11.4.3.1. цифры «17-26» заменить цифрами «5-26»;

1.15.16. графу «2» в строках «тетрациклиновая группа», «гризин», «бацитрацин» подпункта 11.4.3.2. дополнить подстрочным примечанием «1» следующего содержания:

«¹ Согласно подпункту 11.4.1.2. настоящего приложения.»;

1.16. в пункте 12 приложения 1:

1.16.1. графу «2» в строках «тетрациклиновой группы», «гризин», «бацитрацин» подпункта 12.1.1.2. дополнить подстрочным примечанием «2» следующего содержания:

«² В пределах чувствительности методов определения: тетрациклиновая группа <0,01 ед/г (10 мкг/кг), гризин <0,5 ед/г, бацитрацин <0,02 ед/г. При использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.»;

1.16.2. графу «2» в строке «бацитрацин» подпункта 12.3.2.2. дополнить подстрочным примечанием «1» следующего содержания:

«¹ В пределах чувствительности метода определения: бацитрацин <0,02 ед/г. При использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.»;

1.16.3. в графе «нормируемые» в строке «Углеводы,» подпункта 12.4.1.1. цифры «5,0-10,5» заменить цифрами «4,0-12,0»;

1.16.4. графу «Примечание» подпункта 12.4.1.3.3. изложить в следующей редакции:

«*L. monocytogenes* в 25 см³ не допускаются»;

1.16.5. в графе «4» подпункта 12.4.1.3.9. цифры «0,01⁽⁴⁾» заменить цифрами «0,1⁽⁴⁾»;

1.16.6. наименование подпункта 12.4.2. изложить в следующей редакции:

«12.4.2. Творог, творожные продукты, в том числе с фруктовыми и овощными компонентами»;

1.16.7. подпункт 12.5.2. изложить в следующей редакции:

«12.5.2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики, нитраты, D- и L-молочная кислота (сумма), уксусная кислота, оксиметилфурфурол, микробиологические показатели		Согласно подпункту 11.3.2. настоящего приложения

»;

1.17. в пункте 13:

1.17.1. в строке «Декстрин-мальтоза» подпункта 13.1.1. цифры «50-60» заменить цифрами «50-80»;

1.17.2. строку «*V. cereus*» в подпункте 13.3.1. исключить;

1.17.3. подпункт 13.5.1. изложить в следующей редакции:

« 13.5.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)¹

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	12-22	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	25-35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы ²	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330-980	+	
фосфор	то же	150-600	+	
калий	мг/л	400-1000	+	
натрий	то же	150-350	+	
другие минеральные вещества, витамины, L-карнитин, нуклеотиды, осмоляльность	Согласно подпункту 11.1.1. настоящего приложения			

¹ Согласно ссылке к подпункту 11.1.1.1. настоящего приложения.

² 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.

»;

1.17.4. графу «Допустимые уровни, мг/кг, не более» в строках «тетрациклиновой группы», «гризин», «бацитрацин» подпункта 13.7.2.2. дополнить подстрочным примечанием «1» следующего содержания:

«¹ В пределах чувствительности методов определения: тетрациклиновая группа <0,01 ед/г (10 мкг/кг), гризин <0,5 ед/г, бацитрацин <0,02 ед/г. При использовании химических методов определения антибиотиков пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.»;

1.17.5. строки «Жир», «железо», «биотин», «холин» подпункта 13.8.1. изложить в следующей редакции:

«

Жир	г/л	34-45	+	
железо	то же	4-11	+	
биотин	мкг/л	15-50	+	
холин	мг/л	50-150	+	

»;

1.18. в пункте 15 приложения 1:

1.18.1. в графе «Показатели» подпункта 15.1. слова «Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, меламина» дополнить словами «показатель окислительной порчи перекисное число»;

1.18.2. в графе «Допустимые уровни, мг/кг, не более» подпункта 15.1. слова и цифры «пункту 11.1.1.2.» заменить словами и цифрами «подпункту 11.1.1.3.»;

1.18.3. в графе «Примечание» подпункта 15.1. слова «в восстановленном продукте» заменить словами «в пересчете на восстановленный продукт»;

1.18.4. подпункт 15.1.1. изложить в следующей редакции:

«

15.1.1.	Молоко коровье сырое	3×10^5	-	-	25	-	Соматические клетки - не более 500 тыс. в 1 см ³
---------	----------------------	-----------------	---	---	----	---	---

»;

1.18.5. подпункты 15.1.1.1., 15.1.1.2. исключить;

1.18.6. графу «Примечание» подпункта 15.1.2. изложить в следующей редакции:

«*L. monocytogenes* в 25 г не допускаются»;

1.18.7. в графе «2» подпункта 15.1.12 слова «сухой молочный нежирный» исключить;

1.18.8. графу «2» подпункта 15.3.1. дополнить словом «, пюре-полуфабрикаты»;

1.18.9. в подпунктах 15.3.1., 15.3.2.:

в графе «4» в строке «свинец» цифру «0,3» заменить цифрой «0,2»;

графу «3» после строки «ДДТ и его метаболиты» дополнить строками следующего содержания:

«гексахлорбензол», «гептахлор», «алдрин»;

графу «4» в строках «гексахлорбензол», «гептахлор», «алдрин» изложить в следующей редакции:

«не допускается ²»;

дополнить подстрочным примечанием «2» следующего содержания:

«² Пестициды считаются неиспользованными, если их остаточные количества не превышают 0,003 мг/кг.»;

1.18.10. в подпункте 15.3.2:

строку «Токсичные элементы» изложить в следующей редакции:

«Токсичные элементы ¹»;

строку «D- и L-молочная кислота» дополнить словом «(сумма)»;

1.18.11. графу «Допустимые уровни, мг/кг, не более» в строках «тетрациклиновая группа», «гризин», «бацитрацин» подпунктов 15.4.1., 15.4.2., 15.5. дополнить подстрочным примечанием «1» следующего содержания:

«¹ Согласно подпункту 11.4.1.2. настоящего приложения.»;

1.18.12. графу «Наименование» подпункта 15.7.1. изложить в следующей редакции:

«Масло растительное рафинированное дезодорированное (все виды, кроме подсолнечного)»;

1.18.13. подпункт 15.7.3. исключить;

1.19. подпункт 16.3. пункта 16 приложения 1 изложить в следующей редакции:

«16.3. Продукты на плодоовощной основе

16.3.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	5		
Углеводы	г	4-20	+	
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, антибиотики, нитраты, D- и L-молочная кислота (сумма), уксусная кислота, оксиметилфурфурол, микробиологические показатели		Согласно подпункту 11.3.2. настоящего приложения

»;

1.20. в пункте 1 приложения 2 слово «гексахлорбензен» заменить словом «гексахлорбензол»;

1.21. в приложении 3:

1.21.1. наименование изложить в следующей редакции:

«Максимально допустимые уровни (МДУ) остаточных количеств ветеринарных лекарственных препаратов в продукции животного происхождения^{1,2}»;

1.21.2. подстрочное примечание «1» изложить в следующей редакции:

«¹ Согласно регламенту ЕЕС № 2377/90 от 26 июня 1990 года, устанавливающему процедуру Сообщества по утверждению максимальных остаточных количеств ветеринарных лекарственных препаратов в продукции животного происхождения»;

1.21.3. дополнить подстрочным примечанием «2» следующего содержания:

«² Нормирование антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина, гризина, левомицетина (хлорамфеникола), пенициллина, стрептомицина в продукции животного происхождения осуществляется согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.».

2. Настоящее постановление вступает в силу с 30 декабря 2009 г.

Министр

В.И.Жарко