

**Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические
требования к товарам, подлежащим санитарно-
эпидемиологическому надзору (контролю)**

Глава II

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

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

1.1. Область применения

1. Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности (далее – Единые санитарные требования) распространяются на пищевые продукты согласно классификации товаров по кодам единой ТН ВЭД таможенного союза (далее – ТН ВЭД ТС).

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

1.2. Термины и определения

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

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

2) «биологически активные добавки к пище (далее – БАД)» – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей;

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

4) «специализированные пищевые продукты» – пищевые продукты с заданным химическим составом для различных категорий населения и (или) различных физиологических состояний.

4. Термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных национальным законодательством государств-членов таможенного союза, а также международными

договорами, заключенными в рамках таможенного союза и Евразийского экономического сообщества.

1.3. Общие положения

5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

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

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

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

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

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

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

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

12. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений,

прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, пчелиных семейств с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота, птицы, рыб садкового содержания и пчелиных семей с указанием наименования ветеринарных препаратов.

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

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

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

16. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин.

1.4. Общие требования к маркировке пищевых продуктов.

17. Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать национальному законодательству государств – членов таможенного союза.

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

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

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

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

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

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

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

- для содержащих живые ГММ – «Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы»;

- для содержащих нежизнеспособные ГММ – «Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов»;

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

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

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

- для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов на потребительскую упаковку дополнительно выносятся информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля

от физиологической суточной потребности, установленной национальным законодательством государств – членов таможенного союза; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения;

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

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

- другая информация согласно национальному законодательству государств-членов таможенного союза.

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

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

1.5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

32. Содержание микотоксинов – афлатоксина В₁, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, фумонизина, Т-2 токсина, патулина – контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М₁ – в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых

продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных – афлатоксин В₁; для продуктов переработки фруктов и овощей – патулин.

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

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

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

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

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

37.Во всех группах пищевых продуктах нормируются диоксины. В продуктах детского питания диоксины не допускаются. Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

38.В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества ветеринарных препаратов (в том числе гормональных препаратов, стимуляторов роста животных, антибиотиков и других), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота, птицы, рыбы прудовой и садкового содержания и пчелиных семей.

39.В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются антибиотики – гризин, бацитрацин, тетрациклиновая группа, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются антибиотики – пенициллин, стрептомицин, тетрациклиновая группа, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах – бацитрацин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, левомицетин.

40. Контроль содержания ветеринарных препаратов (в том числе гормональных препаратов, антибиотиков и других), применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей, не указанных в п.39, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) продовольственного сырья и пищевых продуктов при ввозе их на территорию государств – членов таможенного союза или при поставке на переработку в установленном национальным законодательством государств – членов таможенного союза порядке.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*;

- бактерии рода *Yersinia* и другие патогенные микроорганизмы в соответствии с эпидситуацией в регионе производства;

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

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

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

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

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

55. К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, запрещенные законодательством государств – членов

таможенного союза, а также представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека.

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

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

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

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

60. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах должно соответствовать требованиям, установленным законодательством государств-членов таможенного союза.

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

62. Вещества, для которых нормирование содержания установлено в значении «не допускается», подразумевает их отсутствие в пищевом продукте в количествах, не превышающих минимальных требуемых уровней определения, согласованных государствами – членами таможенного союза.

1.6. Требования к хранению и транспортировке

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

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

Группа 02 Мясо и пищевые мясные субпродукты: 0210.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Группа 29 Органические химические соединения: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2990, 2991, 2992, 2993, 2994, 2995, 2996, 2997, 2928, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935, 2936.

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

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

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1.1. Мясо, в.т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, замороженные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных), в т.ч.:				
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Антибиотики* (кроме диких животных):			
	левомицетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
	Диоксины***	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)		
0,000001 свинина (в пересчете на жир)				
1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):	Микробиологические показатели:			
- парное в тушах, полутушах, четвертинках,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10		
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются		

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускается	
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	Не допускается	
	L.monocytogenes в 25г	Не допускаются	
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁶ (пробоподготовка без фламбирования поверхности)	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются (то же)	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются (то же)	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются (то же)	
1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, замороженные, подмороженные), в том числе маринованные:	Микробиологические показатели:		
- крупнокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
- мелкокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
- формованные, в т.ч. панированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов панированных, со сроком годности более 1 месяца), не более	500	
- в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов, со сроком годности более 1 месяца), не более	500	
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
животных	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6; 1,0 (почки)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3; 1,0 (почки)	
	ртуть	0,1; 0,2 (почки)	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины *****	0,000006 - печень и продукты из нее	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		(в пересчете на жир)	
1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются (пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков)	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются (то же)	
1.2.2. Кровь пищевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1г	не допускаются	
1.2.3. Продукты переработки крови:	Микробиологические показатели:		
- альбумин пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S. aureus и Proteus в 1г	не допускаются	
-сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются		
1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См.раздел «Масляничное сырье и жировые продукты»			
1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы:		Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.	
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)		
	Антибиотики* (кроме диких животных):			
	левомицетин	не допускается		<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается		<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г		
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000003 - из говядины, баранины (в пересчете на жир)	
		0,000001 - из свинины (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)	
1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	E.coli в 1г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
1.4.2. Колбасы (колбасные изделия) полукопченые и варенокопченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	L.monocytogenes в 25г (сосиски и сардельки)	не допускаются	
1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25г	не допускаются	
1.4.6. Изделия колбасные вареные нарезанные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³ ; 2,5x10 ³ - для сервировочной нарезки	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
прессованное, баранина в форме			
1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные:	Микробиологические показатели:		
- окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- щековина (баки), рулька	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3 ; $2,5 \times 10^3$ - для сервировочной нарезки	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:	Микробиологические показатели:		
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^3	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^3	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6 1,0 (почки)	
	мышьяк	1,0	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	кадмий	0,3 1,0 (почки)	
	ртуть	0,1 0,2 (почки)	
	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	0,001	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины *****	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
1.5.1.Колбасы кровяные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0, 1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.5.2. Зельцы, сальтисоны	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.5.3. Колбасы ливерные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г- для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus – 0,1г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus – 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.6. Консервы из мяса, мясо-растительные	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,03	
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
хром	0,5 (для консервов в		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		сборной жестяной таре)	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002 (для консервов с добавлением нитрата натрия)	
	Нитраты (мясорастительные с овощами)	200	
	Диоксины***	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	
1.6.1. Консервы пастеризованные: - из говядины и свинины - ветчина рубленая и любительская	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.6.2. Консервы из говядины, свинины конины и т.п. стерилизованные: - натуральные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
- с крупяными, овощными гарнирами	эпидемиологическому надзору (контролю)			
1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:			
	свинец	0,6 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,3 0,6 (почки)		
	ртуть	0,1 0,2(почки)		
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)		
	хром	0,5 (для консервов в хромированной таре)		
	Нитрозамины:			
	Сумма НДМА и НДЭА		0,002	
	Антибиотики* (кроме диких животных):			
	левомицетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
Пестициды**:				

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
	Диоксины***	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)		
	Микробиологические показатели:			
	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)			
1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте			
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Антибиотики* (кроме диких животных):			
	левомицетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
	Пестициды**:			
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	1.8.1. Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^4$
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для уоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы) :		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
Пестициды**:			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000002 -домашняя птица (в пересчете на жир)	
1.9.1. Тушки и мясо птицы:	Микробиологические показатели:		
- охлажденное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
- замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:	Микробиологические показатели:		
- мясокостные, бескостные без панировки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
- мясо кусковое бескостное в блоках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные, подмороженные):	Микробиологические показатели:		
- в тестовой оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
- в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленые фаршем)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
1.9.5. Кожа птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.10.Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы) :		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа,	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин,	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Диоксины***	0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир)		
1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	Не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	Не допускаются	
1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
мяса птицы	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)		
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)		
	Антибиотики* (кроме дикой птицы) :			
	левомицетин	не допускаются	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г	
	гризин	не допускаются	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г	
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
	Диоксины***	0,000002 -домашняя птица (в пересчете на жир)		
1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	Микробиологические показатели:			
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются		
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются		
	S. aureus в 1,0г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются		
	E.coli в 1,0г	не допускаются		
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	E.coli в 1,0г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
1.11.3. Колбасные изделия: - полукопченые:	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г (для сосисок и сарделек)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1.11.5. Варено-копченые колбасы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 1,0г <i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются не допускаются	
1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г <i>S. aureus</i> в 1,0г	не допускаются не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: - жареные, отварные	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
- из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы) :		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир)	
1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.12.2. Паштеты из птичьей печени	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
1.12.3. Желированные	Микробиологические показатели:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются		
1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,6 (паштетные) 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1 1,0 (паштетные)	
	кадмий	0,05 0,3 (паштетные) 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
ртуть	0,03		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		0,1 (паштетные)	
	олово	200,0 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин,	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000002 -домашняя птица (в пересчете на жир)	
	Нитраты	200 (мясорастительные)	
1.13.1. Консервы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
пастеризованные из мяса птицы	для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы) :		
	левомецетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин,	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Диоксины***	0,000002 -домашняя птица		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		(в пересчете на жир)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0.002	
	Микробиологические показатели:		
1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0.01г	не допускаются	
	S.aureus, в 0.1г	не допускаются	
	Proteus, в 1.0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,1г	не допускаются	
1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,01г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)	
1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются	
1.15.2. Яйцо куриное столовое и др. видов птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0.01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125г (не допускаются в 5 образцах по 25г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются	
1.15.3. Яичные продукты жидкие: - смеси яичные для омлета,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
фильтрованные пастеризованные	Proteus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
- замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	3,0	
	мышьяк	0,6	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Диоксины***	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)	
1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки: - желток	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
- белок, альбумин	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
1.17. Яичный белок	Токсичные элементы:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
(альбумин) сухой	свинец	0,5		
	мышьяк	0,2		
	кадмий	0.05		
	ртуть	0.03		
	Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте			
	левомицетин	не допускаются	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г	
	гризин	не допускаются	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г	
	Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте			
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0.1		
	ДДТ и его метаболиты	0.1		
	Микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4		
	БГКП (колиформы) в 0.1г	не допускаются		
	S.aureus, в 1.0г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются		

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.1. Сырое молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,05; 1,25 (сливки в пересчете на жир)	
	ДДТ и его метаболиты	0,05; 1,0 (сливки в пересчете на жир)	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
Ингибирующие вещества	не допускаются		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
	Микробиологические показатели:		
- молоко сырое высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более	2×10^5	
- молоко сырое 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более	1×10^6	
- молоко сырое 2 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	4×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более	1×10^6	
Сливки сырые высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
Сливки сырые 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	4×10^6	
2.2. Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05; 1,25 (сливки и сметана в пересчете на жир)	
	ДДТ и его метаболиты	0,05; 1,0 (сливки, сметана в пересчете на жир)	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг	
Перекисное число (в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных)	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.2.1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1 г/см ³	не допускаются	
2.2.2. Стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
2.2.3. Ультрапастеризованные (без асептического розлива)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	БГКП (колиформы) в 10г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	Листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.2.4. Топленые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2,5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.5. Ароматизированные, обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки		
2.2.6. Во флягах и цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.7. Сливки и продукты на их основе, в т.ч.: в потребительской таре, в т.ч. пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.2.8. Стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
2.2.9. Обогащенные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	Не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.10. Взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.11. Во флягах, цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.12. 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	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.2.13. Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1x10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
- с компонентами	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1x10 ⁷	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1x10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1x10 ⁴ для айрана и кефира, не менее 1x10 ⁵ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
- с компонентами	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в $0,01 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1×10^4 для айрана и кефира, не менее 1×10^5 для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
плесени, КОЕ/см ³ (г), не более		50	
2.2.14. Обогащенные бифидобактериями и др. пробиотическими микроорганизмами, в т.ч. йогурт	Бифидобактерии и (или) др. пробиотические микроорганизмы, не менее	1×10^6 в сумме	
	БГКП (колиформы) в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1x10 ⁴ для айрана и кефира, не менее 1x10 ⁵ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.2.15. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁷ (для сметаны)	
	БГКП (колиформы) в 0,001 (сметана); в 0,1 (термизированные сметанные продукты) г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
2.2.16. Термические обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в т.ч.: - без компонентов	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3. Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания	Антибиотики*:		
	левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг	
2.3.1. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.:			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в $0,001 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,001г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- со сроком годности более 72 часов:			
- без компонентов и с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.2. Термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
компонентами	дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.3. Масса из альбумина из молочной сыворотки, продукты на ее основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.4. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово (для консервов в сборной жестяной таре)	200	
	хром (для консервов в хромированной таре)	0,5	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
	Пестициды** (в пересчете на жир):			
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,25		
	ДДТ и его метаболиты	1,0		
2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты, сгущенные продукты	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³(г);</p> <p>3) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов</p>			
2.4.2. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в т.ч. с компонентами и без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2x10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются		
2.4.3. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	4x10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
транспортной таре	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
2.4.4. Пахта, сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
2.4.5. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	3,5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 1 г/см ³	не допускаются	
2.5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	В пересчете на восстановленные продукт:		
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
2.5.1. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 1 г/см ³	не допускаются	
2.5.2. Молоко коровье сухое цельное	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.3. Молоко сухое обезжиренное, в т.ч.:			
- для непосредственного употребления	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
- для промышленной переработки	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.4. Напитки сухие молочные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.5.5. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	7х10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.6. Сыворотка молочная сухая	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.5.7. Смеси сухие для мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.8. Продукты кисломолочные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.5.9. Пахта, заменитель цельного молока (сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
молочных белков	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:			
2.6.1. Казеинаты пищевые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.6.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.6.3. Концентрат альбумина и казеина	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2,5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.6.4. Белок молочный, казеины	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	10	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.6.5. Сахар молочный рафинированный	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
2.6.6. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются		
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются		
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50		
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100		
2.6.7. Концентрат лактулозы	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³		
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50г/см ³	не допускаются		
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются		
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50		
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100		
2.7. Сыры, сырныe продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырныe пасты, соусы	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,3		
	кадмий	0,2		
	ртуть	0,03		
	Микотоксины:			
	афлатоксин М ₁	0,0005		
	Антибиотики*:			
левомецетин		не допускается	<0,01	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
	Бенз(а)пирен для копченых продуктов	0,001		
	Пестициды** (в пересчете на жир):			
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,25		
	ДДТ и его метаболиты	1,0		
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)		
Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:	Микробиологические показатели:			
2.7.1. сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие) – с компонентами и без компонентов	БГКП (колиформы) в $0,001\text{г}/\text{см}^3$	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в $25\text{г}/\text{см}^3$	не допускаются		
	стафилококки <i>S.aureus</i> в $0,001\text{ г}/\text{см}^3$	не допускаются		
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в $25\text{ г}/\text{см}^3$	не допускаются		
2.7.2. Сыры плавленые:				
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/ см^3 (г), не более	5×10^3		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.7.3. Сырные продукты плавленные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.7.4. Сырные соусы, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
2.7.5. Сыры, сырные продукты сухие	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5х10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
2.7.6. Сыры, сырные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁴	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	2,5°Кеттстофера; 3,5°Кеттстофера – для масла и пасты с компонентами	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3 – для шоколадных продуктов	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03 0,2 – для шоколадных продуктов	
	ртуть	0,03	
	медь (для резервируемых продуктов)	0,4	
	железо (для резервируемых продуктов)	1,5	
	олово (для стерилизованного масла в сборной жестяной таре)	200	
Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:			
2.8.1. Масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:			
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁵ (в кисло-сливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 в сумме	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁵ (в кислосливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.8.2. Марочное, в том числе вологодское	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1х10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.8.3. Стерилизованное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5°Кеттстофера; б) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см ³ (г)		
2.8.4. Масло топленое	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	200	
2.8.5. Масло сухое	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 в сумме	
2.8.6. Молочный жир	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	200	
2.8.7. Паста масляная, в том числе:			
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.9. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число в жире, выделенном из продукта	10 моль акт. кислорода/кг жира	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
топленая смесь	кислотность жировой фазы	2,5°Кеттстофера; 3,5°Кеттстофера – для спреда с компонентами	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1; 0,3 – для шоколадных продуктов	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03; 0,2 – для шоколадных продуктов	
	ртуть	0,03	
	медь (для резервируемых продуктов)	0,4	
	железо (для резервируемых продуктов)	1,5	
	никель (для продуктов с гидрогенизированным жиром)	0,7	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000002 (в пересчете на жир)	
2.9.1. Спреды, топленая смесь	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.10. Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
	левомицетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
	Пестициды** (в пересчете на жир):			
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,25		
	ДДТ и его метаболиты	1,0		
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)		
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг	
Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:				
2.10.1. Закаленное, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵		
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются		
	стафилококки S.aureus в 1,0 г/см ³	не допускаются		
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются		
2.10.2. Мягкое, в т.ч. с	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.10.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	3x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 – для жидких (в т.ч. замороженных); 1,0 – для сухих	
	мышьяк	0,05 - для жидких (в т.ч.замороженных); 0,2 - для сухих	
	кадмий	0,03 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих	
	ртуть	0,005 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,03 - для сухих	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
2.11.1. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:			
- закваски для кефира симбиотические (жидкие)	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁸	
	БГКП (колиформы) в 3,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
- закваски из чистых культур (в т.ч. жидкие, замороженные)	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁸ ; 1x10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 10,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5 в сумме	
- сухие	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁹ ; 1x10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5 в сумме	
2.12. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
	левомицетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
	Пестициды** (в пересчете на жир):			
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,25		
	ДДТ и его метаболиты	1,0		
2.12.1. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются		
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются		
2.13. Ферментные препараты молокосвертывающие	Токсичные элементы:			
	свинец	10,0		
	мышьяк	3,0		
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005		
	Антибиотики*:			
	левомицетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
2.13.1. Ферментные препараты молокосвертывающие , в т.ч.:			
- животного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
	Е.coli в 25 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
- растительного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
- микробного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов		
	БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.14. Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ		
2.15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов		

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
3.1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины ****(определяются в случае	0,000004	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)		
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается, пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.1.1. Рыба-сырец и рыба	Микробиологические показатели:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
живая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), 0,01	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: -филе рыбное, рыба спецразделки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы). в 0,001г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г (в продукции, упакованной под вакуумом)	Не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		
-фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; -фарш особой кондиции	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵		
	БГКП (колиформы), в 0,001г	не допускаются		
	S. aureus в 0,01г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25г	не допускаются		
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы		
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются		
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются		
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы		
	3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы		
		свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
мышьяк		1,0 пресноводная 5,0 морская		
кадмий		0,2		
ртуть		0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
		хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	олово	200 в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 в хромированной таре	
	Бен(а)пирен	0,005 для копченых продуктов	
	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
		0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: -неразделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени , КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
-разделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени , КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени , КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.4. Пресервы «Пасты» -пасты рыбные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
-из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени	10	
	дрожжи	100	
3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.2.7. Полуконсервы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	Диоксины (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4 2,0 балычные изделия, сельдь жирная	
	Бенз(а)пирен	0,005 копченая рыба	
	Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.3.2. Рыбная продукция холод-ного копчения, в т.ч. замороженная: -неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10, для морской рыбы	
-разделанная, в т.ч в нарезку (куском, сервировочная)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	3x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
-балычные изделия холодного копчения, в т.ч в нарезку	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	7,5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	упакованной под вакуумом патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
-ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная: -неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
-разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.3.5. Рыба вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.6. Рыба провесная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи КОЕ/г, не более	100	
3.3.7. Рыба сушеная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой: -рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п); в т.ч замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
-многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: -салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
-салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	E.coli, в 0,1г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более L.monocytogenes в 25г	100 не допускаются	
-рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1г	не допускаются	
- масло селедочное, икорное, крилевое и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1г	не допускаются	
3.3.11. Вареномороженная продукция: - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более в продукции из порционных кусков	1x10 ³	
-изделия структурированные («крабовые палочки» и др)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии (в 1,0г в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более (в фаршевых)	2x10 ³	
3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.4.2. Молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes, в 25г	не допускаются	
3.4.3. Кулинарные икорные продукты: -с термической обработкой;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
-многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	L.monocytogenes, в 25г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
3.4.4. Икра осетровых рыб: -зернистая баночная, паюсная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
-зернистая пастеризованная;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, в 0,1г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, в 0,1г	не допускаются	
-ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: -баночная, бочковая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
-из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
3.4.6. Икра других видов рыб: -пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, 0,1г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, 0,1 г	не допускаются	
3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200 для консервов в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 для консервов в хромированной таре	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2. к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.5.1. Консервы из печени рыб	<p>Микробиологические показатели:</p> <p>Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)</p>		
3.5.2. Печень, головы рыб мороженые	<p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</p> <p>БГКП (колиформы), в 0,001 г</p> <p>S. aureus, в 0,01 г</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г</p> <p>V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более</p>	<p>1×10^5</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>100 для морской рыбы</p>	
3.6. Рыбный жир	<p>Показатели окислительной порчи:</p> <p>кислотное число, мг КОН/г</p> <p>перекисное число, моль активного кислорода/кг</p> <p>Токсичные элементы:</p> <p>свинец</p> <p>мышьяк</p> <p>кадмий</p> <p>ртуть</p> <p>Пестициды**:</p>	<p>4,0</p> <p>10,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>0,2</p> <p>0,3</p>	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Диоксины *****(определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000002 в пересчете на жир	
3.7. Нерыбные объекты промысла: (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные и пресмыкающиеся: -моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся;	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
-водоросли и травы морские	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
-моллюски и ракообразные	Фикотоксины		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
		30	Внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски	
3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): -живые;	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
		не допускаются	
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100		
-охлажденные, мороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25г	не допускаются	
		не допускаются	
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100		
3.7.2. Нерыбные объекты промысла-двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
гребешок и др.): -живые	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, в 25 г, для морских	не допускаются	
-охлажденные, мороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, для морских	100	
3.7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
дрожжи, КОЕ/г, не более	100		
3.7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: -ракообразные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1×10^3 2×10^3	
-мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
МОЛЛЮСКОВ;	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1.0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1x10 ³ 2x10 ³	
- блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1.0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1x10 ³ 2x10 ³	
-из мяса креветок, крабов, криля	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	monocytogenes в 25 г		
	Enterococcus в , КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1x10 ³ 2x10 ³	
3.7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: -сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
-гидролизат из мидий (МИГИ-К);	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
-белково-углеводный концентрат из мидий	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них: -водоросли и травы морские-сырец, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
-водоросли и травы морские сушеные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-джемы из морской капусты;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
-агар пищевой, агароид, фурцелярин и альгинат натрия пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7-пшеница 1,0-ячмень	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0-пшеница, ячмень, кукуруза	
	охратоксин А	0,005-пшеница, ячмень, рожь, овес, рис	
	Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,015 пивоваренный солод	
	Бенз(а)пирен	0,001	
	Пестициды**: ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси, % не более:		
	спорынья	0,05	
	горчак ползучий, софора лисохвостая, термописис ланцетный (по совокупности)	0,1 рожь, пшеница	
	вязель разноцветный	0,1 рожь, пшеница	
	гелиотроп опушено-плодный	0,1 рожь, пшеница	
	триходесма седая	не допускается -рожь	
	головневые (маранные, синегузочные) зерна	10,0 пшеница	
	фузариозные зерна	1,0 рожь, пшеница, ячмень	
	зерна с розовой окраской	3,0 рожь	
	наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1 кукуруза	
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) -суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более	15	
4.2. Семена, зернобобовых, в	Токсичные элементы:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7-пшеничная 1,0-ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	зеараленон	0,2-пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005-пшеничная, ячменная ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси		
4.3.1. Крупы не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	В. cereus, в 0,1 г	не допускаются	
4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	В. cereus, в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7-пшеничная 1,0-ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2-пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005-пшеничная, ячменная ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
ртутьорганические пестициды	не допускаются		
2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
Вредные примеси:			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
	Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба (для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки)	не допускается	
4.5. Макароны изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7-пшеничная 1,0-ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2-пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005-пшеничная, ячменная ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
4.5.1. Яичные макаронные изделия	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.3. Макароны быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более дрожжи, КОЕ/г, не более	200 100	
4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	охратоксин А	0,005 - из пшеницы, ячменя, овса, риса, ржи	
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из –пшеницы 1,0- из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
Олигосахара, %, не более	2,0 для соевых белковых продуктов		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		диетического и детского питания	
	Ингибитор трипсина, %, не более	0,5 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	
	Вредные примеси:		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
- отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100 с термической обработкой	
- пищевые волокна из отрубей;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ртуть	0,015	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7-пшеничная 1,0-ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2-пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005-пшеничная, ячменная ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не более	50		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г плесени, КОЕ/г, не более	не допускаются 50	
4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясopодуктами, рыбой и морепродуктами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г плесени, КОЕ/г, не более	не допускаются 50	
4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7-пшеничная 1,0-ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2-пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005-пшеничная, ячменная ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.1. Сахар	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,005	
5.2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005 (для изделий, содержащих орехи)	
Пестициды**:			
допустимые уровни ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные: - помадные, молочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
-на основе пралине, на кондитерском жире	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами: - помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
-молочными, сбивными	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
-из сухофруктов	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-кремовыми, на основе пралине	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.3. Конфеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.4. Драже (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.2.5. Карамель неглазированная: - леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ²	
	БГКП (КОЛИФОРМЫ) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
-с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой шоколадной, сливочной и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5.2.6. Карамель глазированная с начинками: -помадной, фруктовой, ликерной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
-молочной, сбивной, ореховой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5.2.7. Карамель диабетическая	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ²	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.8. Ирис (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
5.2.9. Резинка жевательная	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ²	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.10. Халва: -глазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-неглазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.11. Пастиломармеладные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
изделия: -пастила, зефир, мармелад неглазированные	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-пастила, зефир, мармелад глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
-пастиломармеладные изделия диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5.2.12. Восточные сладости: -типа мягких конфет, косхалва, оила	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
-типа мягких конфет глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
-щербеты	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
-рахат - лукум	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
5.2.13. Восточные сладости типа карамели: -орех обжаренный	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
-козинак	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
-типа карамели глазированные	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермешели»	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
Пестициды**: Допустимые уровни ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.			
5.3.1. Шоколад: -обыкновенный и десертный без добавлений	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-обыкновенный и десертный с добавлениями	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.3.2. Шоколад диабетический	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3.3. Пасты, кремы: -молочные, шоколадные	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-ореховые	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
5.4.1. Какао-порошок: -товарный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания		
	плесени, КОЕ/г, не более	100			
5.5. Мучные кондитерские изделия:	Токсичные элементы:				
	свинец	0,5			
	мышьяк	0,3			
	кадмий	0,1			
	ртуть	0,02			
	Микотоксины:				
	афлатоксин В ₁	0,005			
	дезоксиниваленол	0,7			
	Пестициды**:				
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2			
ДДТ и его метаболиты		0,02			
5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные: -сливочной	Микробиологические показатели:				
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴			
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются			
	S.aureus в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются			
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г		не допускаются		
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100			
	плесени, КОЕ/г, не более		50		
-белково-сбивной, типа	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
суфле	БГКП (колиформы) в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
-творожно-сливочной, сливочнорастительной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)	50	
	плесени, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)	100	
-типа «картошка»	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.3. Торты и пирожные, рулеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.4. Торты вафельные с начинкой: -жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой: -сливочной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-фруктовой, с цукатами, маком, орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.6. Кексы: - сахарной пудрой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.8. Вафли: -без начинки, с начинками Фруктовой, помадной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.9. Пряники, коврижки: -без начинки	КМАФАнМ, КОЕ/г	2,5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-с начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.10. Печенье: -сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-с кремовой прослойкой, начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
-галеты, крекеры	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.11. Мучные восточные сладости: -бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ²	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
-земелах	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-рулеты и трубочки с орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.6. Мед	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	5 - Оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды)	
	мышьяк	0,2 0,5 (грибы)	
	кадмий	0,03 0,1 (грибы)	
	ртуть	0,02 0,05 (грибы)	
	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокачанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150 300 защищенный грунт	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	огурцы	150 400 защищенный грунт	
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук перо	600 800 защищенный грунт	
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
	перец сладкий	200 400 защитный грунт	
	кабачки	400	
	арбузы	60	
	дыни	90	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды виноград)	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков	Микробиологические показатели:		
- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	L. monocytogenes в 25г	не допускаются	
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5 5×10^5 – для овощей резанных, в том числе смесей	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- овощи зеленые и листовые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
быстрозамороженные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	L. monocytogenes в 25г (для бланшированных)	не допускаются	
- грибы быстрозамороженные бланшированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	L. monocytogenes в 25г	не допускаются	
- полуфабрикаты овощные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
пюреобразные быстрозамороженные	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
- котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
б.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки: - плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2 (дрожжи и плесени в сумме)	
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3 (дрожжи и плесени в сумме)	
- полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
оболочке быстрозамороженные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ³ (дрожжи и плесени в сумме)	
6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды грибы	Токсичные элементы, нитраты и пестициды - не более: «в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте».		
6.2.1. Сухие овощи и картофель: -овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	V. cereus, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	плесени, КОЕ/г, не более	5x10 ²	
-сухое картофельное пюре	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5x10 ²	
-картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5x10 ²	
-чипсы картофельные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
-чипсы и экструдированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
изделия со вкусовыми добавками	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
6.2.2. Сухие фрукты и ягоды: -фрукты и ягоды (сухофрукты)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
-плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
-цукаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.2.3. Грибы сушеные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
6.2.4. Концентраты пищевые:	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
-десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	V. cereus в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
-порошки овощные (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды) 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03 0,05 (в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Микотоксины:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патулин	0,05 яблочные, томатные, облепиховые	
	Нитраты, пестициды – контроль по сырью		
Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Консервы овощные (с рН ниже 3,7), Фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; Консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
6.4. Консервы грибные	Токсические элементы, не более:		
	свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1(картофель, зеленый горошек, сахарная свекла)		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды виноград)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
6.5. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодоваягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Микотоксины: патулин	0,05 (яблочные, облепиховые)	
6.5.1. Джеммы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодоваягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
плесени, КОЕ/г, не более	50		
6.5.2. Джеммы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово- ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия.	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
6.6. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды)	
	мышьяк	0,2 0,5 (грибы)	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	кадмий	0,03 0,1 (грибы)	
	ртуть	0,02 0,05 (грибы)	
	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокачанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150 300 защищенный грунт	
	огурцы	150 400 защищенный грунт	
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук перо	600 800 защищенный грунт	
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель,	2000	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)		
	перец сладкий	200 400 защищенный грунт	
	кабачки	400	
	арбузы	60	
	дыни	90	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды виноград)	
ДДТ и его метаболиты	0,1		
- Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и	Микробиологические показатели:		
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
неупакованные)			
- Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
6.7. Специи и пряности	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
- готовые к употреблению	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^4	
-комплексные пищевые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
добавки со специями и пряными овощами	БГКП (колиформы) - в 0,01г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
- Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые, в.т.ч. приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г (см3)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
- Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	В. cereus, КОЕ/г, не более	1×10^2	
6.8.Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
- орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
-орехи обжаренные	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- орехи кокосовые высушенные измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- орехи кокосовые измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
6.9.Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
	мышьяк	1,0		
	кадмий	1,0		
	ртуть	0,1		
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005		
	Микробиологические показатели:			
	плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ³		
6.10. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,02		
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005		
	Микробиологические показатели:			
	плесени, КОЕ/г, не более	5x10 ² (кофейные зерна зеленые)		
6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные	Токсичные элементы (по содержанию сухих веществ):		Для концентрированных соков, концентрированных морсов,	
	свинец	0,5 (соковая продукция из овощей);		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре		0,4 (соковая продукция из фруктов)	концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (соковая продукция из фруктов и(или) овощей в сборной жестяной таре)	
	Хром	0,5 (соковая продукция из фруктов и(или) овощей в хромированной таре)	
	Микотоксины: патулин	0,05 (соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины и концентраты)	
	5-Оксиметилфурфурол	20,0	Для концентрированных

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
			соков, концентрированных морсов, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)
	Нитраты:		В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и готовом продукте
	картофель	250	
	капусты белокочанной ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября	900	
	Капусты бокочанной поздней	500	
	моркови ранней, уборка которой	400	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	осуществляется до 1 сентября		
	Моркови поздней	250	
	Томатов	150	
	томатов, выращиваемых в защищенном грунте	300	
	Огурцов	150	
	огурцов, выращиваемых в защищенном грунте	400	
	свеклы столовой	1400	
	овощей листовых	2000	
	перца сладкого (паприки)	200	
	перца сладкого, выращиваемого в защищенном грунте	400	
	кабачков	400	
	арбузов	60	
	дыни	90	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,5 (соковая продукция из овощей и из бахчевых культур); 0,05 (соковая продукция из	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ДДТ и его метаболиты	фруктов) 0,1	
6.11.1.Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности):	Микроорганизмы после термостатной выдержки:		
Соковая продукция из фруктов с:			
- рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V.cereus и V.polymyxa в 1г (см ³) V.subtilis КОЕ/г (см ³) не более	не допускаются 11	
	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. Perfringens в 1г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	Для соковой продукции из фруктов, хранение

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
			которых осуществляется при температуре выше 20 ⁰ С
- рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются	
Соковая продукция из овощей:			
Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: В.cereus и В.polymuxa в 1г (см ³) В.subtilis КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются; 11	
	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные	не допускаются	Для соковой продукции из

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	микроорганизмы в 1 г (см ³)		овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 ⁰ С
Прочие: - рН 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: В.cereus и В.polymuxa в 1г (см ³) В.subtilis КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются; 11	
	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются; 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	Для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 ⁰ С

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
- рН 3,7 - 4,2	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются; 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	Для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 ⁰ С
- рН ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются	
6.11.2. Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	БГКП (колиформы) в 1г/см ³	1х10 ³	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/ см ³	Не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г/см ³	Не допускаются	
6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	Неспорообразующие микроорганизмы в 1г/ см ³	Не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/ см ³	Не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), в 1г/ см ³	Не допускаются	
6.11.4. Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные	Мезофильные клостридии в 1г/(см ³)	не допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1г/ см ³	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/(см ³)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), в 1г/(см ³)	не допускаются	
6.11.5. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные	КМАФАнМ, КОЕ/ г (см ³), не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1г/(см ³)	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/(см ³)	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см ³), не более	2x10 ³	
	Плесени, КОЕ/г (см ³), не более	5x10 ²	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
пюре, быстрозамороженные			
6.11.6. Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%	Мезофильные клостридии в 1г/(см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г/(см ³)	не допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1г/(см ³)	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/ г (см ³)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/ г (см ³)	не допускаются	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
7.1. Масло растительное (все виды)	Токсичные элементы:		
		0,1	
	свинец	0,2	Для арахисового масла
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	железо	1,5	Для рафинированных масел
		5,0	Для нерафинированных масел
	медь	0,4	Для нерафинированных масел
		0,1	Для рафинированных масел
Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	Для нерафинированных масел	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Пестициды **:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
		0,05	Для рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
		0,1	Для рафинированных, дезодорированных масел
	Содержание эруковой кислоты	5 %	Для масел растительных из семян крестоцветных
	Диоксины***	0,00000075	(в пересчете на жир)
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел
		0,6 мг КОН/г	Для рафинированных масел
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	5,0 ммоль активного кислорода/кг - для

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
			масла оливкового очищенного 15,0 ммоль активного кислорода/кг -для масла оливкового смешанного, пальмового нерафинированного 20,0 ммоль активного кислорода/кг - для натурального оливкового масла первой холодной ВЫЖИМКИ
7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3	Для майонезов
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	Для жиров специального

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
кондитерские, хлебобулочные 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, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)			назначения и маргаринов
	железо	1,5	Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	медь	0,1	Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	Для продуктов, содержащих жиры рыб
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
7.2.1. Жиры специального	Микробиологические показатели:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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 нетемператуемые лауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
7.2.2. Маргарины, спреды растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
7.2.3. Кремы на	Микробиологические показатели:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
растительных маслах	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5x10 ²	
7.3. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	С шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	С шоколадным компонентом
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
железо	1,5	Для поставляемых на хранение	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	никель	0,7	Для продуктов с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Антибиотики *:		
	левомецетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	В пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	То же
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
7.3.1. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	стафилококки, <i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
7.3.2. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	стафилококки, <i>S.aureus</i> в 0,01 г патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	200	
7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
7.4. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	0,5 для семян пищевого мака
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды**:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2	соя, хлопчатник
		0,4	лен, горчица, рапс
		0,5	подсолнечник, арахис, кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	лен, горчица, рапс
		0,15	подсолнечник, арахис
7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики *:		
	левомицетин	не допускается	Не более 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	Не более 0,01 ед/г
	грисин	не допускается	Не более 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	Не более 0,02 ед/г
	Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,002	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
		0,004	Для шпика копченого	
	Бенз(а)пирен	0,001	Для шпика копченого	
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2		
	ДДТ и его метаболиты	1,0		
	Диоксины***:	0,000003-жир говяжий		
		0,000001-жир свиной		
		0,000002-жир птичий		
0,000002-жир смешанный				
7.5.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г не допускаются	не допускаются		
7.5.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г.	не допускаются		
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г не допускаются	не допускаются		
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются		
7.6. Жиры животные	Показатели окислительной порчи:			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
топленые	кислотное число	4,0 мг кон/г	
	перекисное число	10,0 моль активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
	железо	1,5	То же
	Антибиотики *:		
	левомицетин	не допускается	Не более 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	Не более 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	Не более 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	Не более 0,02 ед/г
	Диоксины***:	0,000003-жир говяжий	В пересчете на жир
	0,000001-жир свиной		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		0,000002-жир птичий	
		0,000002-жир смешанный	
7.7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг кон/г	
	перекисное число	10,0 моль активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
Диоксины***:	0,000002-рыбий жир		

8. Напитки - группа 22, группа 35

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
8.1. Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	100	
	БГКП (колиформы), объем (см ³), в котором не допускаются;	100	проводится 3-х кратное исследование по 100 см ³
	БГКП (колиформы) фекальные, объем (см ³), в котором не допускаются;	100	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , объем (см ³), в котором не допускаются;	100		
8.1.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> в 100 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ , не более	10	
	плесени, КОЕ/см ³ , не более	10	
8.2. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
искусственно минерализованные	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05 сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый	
	Кофеин	150 для напитков, содержащих кофеин 400 для специализированных напитков, содержащих кофеин	
	Хинин	85 для напитков, содержащих хинин	
	Общая минерализация, г/л не более:	2,0 искусственно минерализованные напитки	
8.2.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	30	
	БГКП (колиформы) в 333г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
8.2.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие со сроком годности 30 суток и более			
-на сахарах	БГКП (колиформы) в ,100г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/100см ³ , не более	15	
-на подсластителях	Количество мезофильных аэробных, КОЕ/100см ³ , не более	100	
	БГКП (колиформы) в 100г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100г	не допускаются	
-сокосодержащие	БГКП (колиформы) в 100г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/40см ³	не допускаются	
8.2.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия)	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/10см ³ , не более	не допускаются	
8.2.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих	КМАФАнМ, КОЕ/см ³	5x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
безалкогольных напитков	дрожжи КОЕ/г, не более	100	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
8.2.5.Сиропы непастеризованные	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/10см ³ , не более	50	
8.2.6.Сиропы пастеризованные, горячего розлива	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/40 см ³ , не более	не допускаются	
8.3. Напитки брожения	Токсичные элементы:, не более:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
8.3.1.Квасы нефильтрованные: -в кегах -разливные	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 3,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
8.3.2.Квасы фильтрованные непастеризованные: -в полимерных бутылках (ПЭТФ): - в кегах	БГКП (колиформы) в 10,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 3,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
-разливные	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
-квасы фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/ г,см ³ , не более	100	
8.3.3. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные:			
-в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
-разливные	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
8.3.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные:			
-в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.):	БГКП (колиформы) в 10,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
-разливные	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
8.3.5. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/г, см ³ , не более	100	
8.4. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт: %, не более г/дм ³ , не более	объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт 0,05 (водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты, уксус), 1,0 (коньяки, коньячные спирты)	
Хинин	300 (спиртовые напитки, содержащие		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		хинин)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003 (пиво)	
8.4.1. Пиво разливное	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 (см ³ ,г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ ,г)	не допускаются	
8.4.2. Пиво непастеризованное:			
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 (см ³ ,г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ ,г)	не допускаются	
- в бутылках	БГКП (колиформы) в 10,0 (см ³ ,г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ ,г)	не допускаются	
8.4.3. Пиво пастеризованное и обеспложенное	КМАФАнМ, КОЕ/100 см ³ , не более	500	
	БГКП (колиформы) в 10,0 (см ³ ,г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ ,г)	не допускаются	
	дрожжи и плесени, (см ³ ,г), не более	40	
8.4.4. Пиво разливное	БГКП (колиформы) в 1,0 (см ³ ,г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ ,г)	не допускаются	

9. Другие продукты

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы) 1,0 (из ячменя)	
	зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	
	Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,5 (из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса) 0,4 (из льна, горчицы, рапса) 0,2 (из сои, хлопчатника)		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ДДТ и его метаболиты	0,15 (из подсолнечника, арахиса) 0,1 (из льна, горчицы, рапса) 0,05 (из бобовых, хлопчатника, кукурузы) 0,02 (из зерновых)	
	Олигосахара:	2,0 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	
	Ингибитор трипсина:	0,5(% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴ 5x10 ³ (для детских продуктов)	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/г, не более	100	
9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	дрожжи и плесени в 1г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	Плесени КОЕ/г, не более	10	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных	дрожжи и плесени КОЕ/г, не более	100	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
белков	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
9.2.1. Казеинаты пищевые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
9.2.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г продукта	не допускаются	
9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1г	не допускаются	
9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки,	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
альбумин пищевой)	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы)		
		1,0 (из ячменя)		
	зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)		
	Пестициды** (в пересчете на жир):			
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,5			
ДДТ и его метаболиты	0,02			
	Олигосахара:	2,0 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)		
	Ингибитор трипсина:	0,5(% , не более для соевых белковых продуктов		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		диетического и детского питания)	
	Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		1,0 из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды** (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
	Олигосахара	2,0	
	Ингибитор трипсина	0,5	
9.6. Напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы	
		1,0 из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
Пестициды** (в пересчете на сухое			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	вещество):		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
9.6.1. Напитки на основе из бобов сои:	Микробиологические показатели:		
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1г; для продуктов со сроками годности более 72 часов – 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0г	не допускаются	
	B. cereus, 0,1г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
- напитки соевые сквашенные	БГКП (колиформы), в 0,1г; для продуктов со сроками годности более 72 часов – 1,0 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	В. cereus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
9.6.2. Продукты белковые соевые (тофу)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴ (с применением заквасочных культур - не нормируется)	
	БГКП (колиформы), в 0,1г; для продуктов со сроками годности более 72 часов – 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	В. cereus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
-окара	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	S.aureus в 1.0г	не допускаются	
	В. cereus в 0,1г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	плесени, КОЕ/г , не более	10	
9.7. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы:	мг/кг, не более	
	свинец	2,0 каррагинаны. гуммиарабик, камеди: рождкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука	
		5,0 агар, альгинаты	
		10.0 пектин, камеди: гхатти, тары, карайи	
	мышьяк	3,0 пектин, агар, каррагинан, камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука	
	кадмий	1,0 каррагинан	
	ртуть	1,0 каррагинан	
	медь	50 пектин	
	цинк	25 пектин	
Пентахлорфенол	не допускается (менее 0.001 мг/кг)		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь	
9.7.1. Пектин: - для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г , не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г , не более	50	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г , не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г , не более	100	
9.7.2. Агар пищевой, агароид, фуцелларин, альгинат натрия пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г , не более	100	
9.7.3. Каррагинан	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г , не более	100	
9.7.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г , не более	500 в сумме	
9.8. Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
9.8.1. Желатин пищевой:	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
- для продуктов детского и диетического питания	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
9.9. Крахмал, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1 картофельные 0,5 кукурузные	
9.9.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.9.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	250	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	дрожжи, КОЕ/г, не более	250	
9.9.3. Патока низкоосахаренная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.4. Мальтин, мальтодекстрины	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.5. Концентрат лактолозы	По п. 2.6.7.		
9.9.6. Глюкозо-фруктозный сироп	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений бактериальные стартовые, культуры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
9.10.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные	БГКП (колиформы) в 0,001г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
9.10.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	Количество микроорганизмов	для культур – 10^9	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	технологической микрофлоры КОЕ/см ³ , не менее	для концентратов- 10 ¹⁰	
9.10.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Наличие живых клеток продуцента в 1,0г	не допускаются	
9.11. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды (в пересчете на исходный продукт):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
9.12. Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	никель	2,0	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не более	100		
9.13. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1 0,01 «Экстра», лечебно-	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	йод	профилактическая 0,04 мг/г, йодированная, при определении допустимый уровень – 0,04±0,015	
9.14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1х10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не более	10		
9.15. Концентраты пищевые	Токсичные элементы:	в пересчете на исходный продукт	
	Диоксины****	в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)	
9.15.1. Соусы кулинарные	Микробиологические показатели:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
порошкообразные (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
9.15.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	V.cereus КОЕ/г, не более	100	
9.15.3.Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
9.15.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	B.cereus КОЕ/г, не более	100	
9.15.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
9.15.6. Супы сухие грибные, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
9.15.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
9.15.8. Концентраты каш сухие быстрого	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
приготовления	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	V.cereus КОЕ/г, не более	100	
9.15.9. Кисели плодово-ягодные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.15.10. Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
V.cereus КОЕ/г, не более	10		
9.16.Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	Микробиологические показатели:		
9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
- без заправки	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	E.coli в 1,0г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	E. coli в 1,0г	не допускаются	
9.16.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. - без заправки и без добавления соленых овощей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	
- с заправками (майонез,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
соусы и др.)	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
9.16.3. Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
9.16.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей - без добавления соленых овощей и заправки	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- с заправками (майонез,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
соусы и др.)	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. - без заправки	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1	не допускаются	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
9.16.6. Студни из рыбы (заливные)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.7. Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0г	не допускаются	
9.16.8. Паштеты из мяса и печени	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0г	не допускаются	
9.16.9. Говядина, птица,	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса)	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.10. Рыба отварная жареная под маринадом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.11. Супы холодные: - окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья	E.coli в 0,1г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	
- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
сушеных	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
9.16.12. Супы горячие и другие горячие блюда: -борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
- супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- супы-пюре	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	E.coli в 1,0г	не допускаются	
9.16.13. Блюда из яиц: - яйца вареные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей,	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.14. Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг вареный на пару	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.15. Блюда из рыбы: - рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченая	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
- блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.16. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
отварное, жареное. тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.17. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г Proteus в 0,1г	не допускаются не допускаются	
9.16.18. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г E.coli в 1,0г	не допускаются не допускаются	
- картофель отварной, жареный (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
- овощи тушеные (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ²	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.19. Соусы и заправки для вторых блюд	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.20. Сладкие блюда и напитки: -компоты из плодов и ягод свежих. консервированных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
-компоты из плодов и ягод сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
соки фруктовые и овощные свежееотжатые	Цисты кишечных патогенных простейших организмов	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП в 1,0г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25	не допускаются	
- желе, муссы	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в ,0,1г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
-шарлотка с яблоками	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- коктейли молочные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в ,0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
- сливки взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в ,0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
9.16.21. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (упакованные под вакуумом)	не допускаются	
9.16.22. Пицца полуфабрикат замороженный	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в ,0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	
9.16.23. Пицца готовая	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
9.16.24. Вата сахарная	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
9.16.25. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	КМАФАнМ, КОЕ/г	2×10^4	
	БГКП (КОЛИФОРМЫ) в ,0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	S.aureus в 1,0г	не допускаются	
	E.coli в 1,0г	не допускаются	
9.16.26. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Микробиологические показатели:		
E.coli в 1,0г	не допускаются		

10. Биологически активные добавки к пище - группа 21

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
-БАД на основе рыбного жира	Показатели безопасности регламентируются по пункту «Рыбный жир и жир морских млекопитающих» Главы II Раздела 1. Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
-БАД на основе животных жиров	Показатели безопасности регламентируются по пунктам «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый», «Жиры животные, топленые», «Масло коровье» Главы II Раздела 1. Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
-БАД на смешанной основе	По преобладающему компоненту		
	Диоксины (в пересчете на жир)	По п. «Масло растительное (все виды)» п. «Продукты переработки масел и животных жиров», включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы,	БАД на основе растительных масел

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		фосфатидные концентраты)	
		По п. «Жир пищевой морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	БАД на основе рыбного жира
		По п. «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	БАД на основе животных жиров
	П. «Продукты переработки масел и животных жиров», включая рыбный жир	БАД на смешанной жировой основе	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		(маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	
10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по пунктам «Сахар», «Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы», «Крахмалы, патока и продукты их переработки», «Мед» Главы II Раздела 1. Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт «Сахар»)		
10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:	регламентируются по сырью	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
гептахлор	не допускается		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		(<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Пестициды:** для композиций с включением растительных компонентов		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
	Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	3,0	
		12,0 (мумиё)	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
	V. cereus, КОЕ/г, не более	200	
Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100		
10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца - сухие (чай)	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
- жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
алдрин	не допускается (<0,002)		
- БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: - таблетированные, капсулированные, порошкообразные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г дрожжи, КОЕ/г, не более	не допускаются 100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>B.cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов – пробиотиков	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5х10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	V.cereus, КОЕ/г, не более	200	
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5х10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются	
	E.coli в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	10 ³	
- БАД-чаи (детские сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г продукта	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	200	
10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие - БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы - БАД на основе молочного	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005 (для БАД на основе переработки молочного сырья)	
	Антибиотики*:		
	левомицетин (<0,01); тетрациклиновая группа (<0,01ед/г); гризин (<0,5ед/г);	не допускается	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
сырья	бацитрацин (<0,02ед/г) (БАД на основе мясного сырья, субпродуктов, птицы)		
	левомецетин (<0,01); тетрациклиновая группа (<0,01ед/г); стрептомицин (<0,5ед/г); пенициллин (<0,01ед/г) (БАД на основе молочного сырья)	не допускается	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
	Диоксины***	не допускаются	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для продуктов пчеловодства)		
10.9. БАД на основе рыбы,	Токсичные элементы:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	гептахлор	не допускается(<0,002)	
	алдрин	не допускается(<0,002)	
	Диоксины***	Не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для БАД растительных морских организмов)		
10.10. БАД на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
- БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов	Микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^9	
	БГКП (колиформы) в 2,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 2,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^8	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 5,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- БАД – жидкие на основе чистых культур	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^{10}	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 10 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
микроорганизмов концентрированные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в 10г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 10г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000 (для БАД на основе водорослей)	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	БГКП (колиформы) в 0,1г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10 (для дрожжей и их лизатов); 100 (для водорослей)	
	плесени, КОЕ/г, не более	50 (для дрожжей и их лизатов) 100 (для водорослей)	
	живые клетки продуцента (для дрожжей и их лизатов) в 1,0г продукта	не допускаются	

11. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН (группы 04, 08, 09, 11, 19, 20)

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30-100	+	
Жир	г/л	8-35	+	
Углеводы	г/л	100-140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610-1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200-2000	+	
фосфор	мг/л	900-1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	мг/л	450-750	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	мг/л	150-250	+	
медь	мкг/л	600-1000	+	
марганец	мкг/л	200-250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	мг/л	10-40	+	
хлориды	мг/л	1000-1600	--	
йод	мкг/л	100-250	+	
Зола	г/л	9-12	+	

Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-1500	+	
Токоферол (Е)	мг/л	10-40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+	
витамин К	мкг/л	50-120	+	
тиамин (В ₁)	мг/л	0,8-1,5	+	
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,8-1,5	+	
пантотеновая кислота	мг/л	8-12	+	
пиридоксин (В ₆)	мг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	10-25	+	
фолиевая кислота (В _с)	мг/л	0,8-2,0	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	3,0-8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100-300	+	
инозит	мг/л	80-120	+	
холин	мг/л	80-120	+	
биотин	мкг/л	80-200	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

кадмий	0,02		
ртуть	0,005		
Антибиотики*:		для продуктов на молочной основе	
левомецетин	не допускается	<0,01	
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
Микотоксины:			
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002, для продуктов на молочной основе	
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015, для продуктов на соевой основе	
Пестициды**:			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
Диоксины	Не допускаются	Для продуктов на молочной основе	
Меламин****	Не допускается	<1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)	
Микробиологические показатели:			
Сухие продукты инстантного приготовления			
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются	

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

плесени	10	КОЕ/см ³ , не более	
дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

ниацин (РР)	мг	5-12	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600-1200	+	

2) Показатели безопасности

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

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ (соки)	г, не менее	5		
Углеводы	г	4-20		
Минеральные вещества:				
железо (для обогащенных продуктов)	мг	2-4		
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15-30		
бета-каротин	мг	1-2		
фолиевая кислота (В ₉)	мкг	100-400		
ретинол (А)	мкг-экв	100-300		

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02 для содержащих яблоки, томаты,

		облепиху
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200 50	на овощной и фруктово-овощной основе на фруктовой основе
5-Оксиметилфурфурол	20	для соковой продукции
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 Раздела 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).	

11.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

12. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

12.1. Продукты на молочной основе

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок	г/л	12 ¹ -17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Казеин	то же	40-50	+	
Таурин	мг/л	40-60	+	
Жир ²	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
То же	мг/л, не менее	4000-8000	-	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)	-	1-2	-	
Углеводы ³	г/л	65-80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
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	то же	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	300-800	-	

йод	мкг/л	50-150	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	2,5-4	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7.5-12.5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
карнитин	мг/л	10-20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг,	290,0-320,0	+	
Для детей от 6 до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	15-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	40	+	
Жир ²	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л	4000-8000	-	

Углеводы ³	г/л	70-90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	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	8,0-12,5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	3000-5000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	

инозит	мг/л	20-60	+	
карнитин	мг/л	10-20	-	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин- 5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломолоч ных
Осмоляльность	мОсм/кг	300,0-320,0	+	
Для детей от рождения до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	12,0 ¹ - 21,0	+	
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50,0	+	
Таурин	мг/л	40,0-60,0	+	
Жир ²	г/л	30,0-40,0	+	
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14,0-20,0	-	
	мг/л	4000-8000	+	
Отношение витамина Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)		1-2	-	
Углеводы ³	г/л	65,0-80,0	+	
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	65,0	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640,0-720,0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400,0-900,0	+	
фосфор	мг/л	200,0-600,0	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	400,0-800,0	+	

натрий	мг/л	150,0-300,0	+	
отношение калий / натрий	-	2,5 – 3,0	-	
магний	мг/л	40,0-100,0	+	
медь	мкг/л	300,0-1000,0	+	
марганец	мкг/л	10,0-300,0	+	
железо	мг/л	6,0-10,0	+	
цинк	мг/л	3,0-10,0	+	
хлориды	мг/л	300,0-800,0	-	
йод	мкг/л	50,0-350,0	+	
селен	мкг/л	10,0-40,0	+	
Зола	г/л	2,5-6,0	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500,0-800,0	+	
токоферол (Е)	мг/л	4,0-12,0	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0-21,0	+	
витамин К	мкг/л	25,0-170,0	+	
тиамин (В ₁)	мкг/л	400,0-2100,0	+	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500,0-2800,0	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7-14,0	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300,0-1200,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60,0-350,0	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55,0-150,0	+	
инозит	мг/л	20,0-280,0	+	
холин	мг/л	50,0-350,0	+	

биотин	мкг/л	10,0-40,0	+	
L-карнитин	мг/л	5,0-20,0	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35,0	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	290,0-320,0	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломолоч ных

¹ - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;

² - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

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

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

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

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

содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

³ – помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20% от общего содержания углеводов; углеводный компонент может содержать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу;

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г

пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Микробиологические показатели:		
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2·10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С; не нормируется для кисломолочных
	3·10 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
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	1·10 ⁷	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1·10 ⁶	то же
молочнокислые микроорганизмы	1·10 ⁷	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности: - после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых	

	дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; - после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)	
Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий		
БГКП (колиформы)	3	объем (см ³), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
ацидофильные микроорганизмы	1·10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1·10 ⁶	то же
молочнокислые микроорганизмы	1·10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более
дрожжи	10	то же
для последующих смесей, требующих термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5·10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

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

		нормир уемые	маркир уемые	
Белок	г/л	15-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	-	
Жир	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	60-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	520-820	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
кальций/фосфор	соотношение	1,2-2,0		
калий	мг/л	400-1000		
натрий	то же	250-350		
магний	мг/л	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 ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3,0	+	

аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	300-320	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
Смеси моментального приготовления		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
V. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч.	50	масса (г), в которой не

сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>		допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12.1.3. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в т.ч. витаминизированное

1) Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2.5 – 4.0	+	
	г, не менее	2,0		для профилактического питания
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:	Стерилизованное, в т.ч. витаминизированное	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;

		после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)
	Пастеризованное в т.ч. со сроком годности более 72 часов	- КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более 1.5 x 10 ⁴ - БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³ не допускаются - патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 50 г/см ³ не допускаются - стафилококки S.aureus в 1,0 г/см ³ не допускаются - E.coli в 1,0 г/см ³ не допускаются - B. cereus в 25 г/см ³ не допускаются

12.1.4. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-3,2	+	для профилактического питания
	г, не более	4,0	+	
Жир	г	2,5-4,0	+	для профилактического питания
	г, не менее	2,6	+	
Углеводы, в том числе сахар	г, г, не более	4-12 10	-	
Энергетическая ценность	ккал	45-106	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60-150	+	
Кислотность	°Тернера, не более	100	-	

2) Показатели безопасности

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

	более	
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см ³), в котором не допускаются
E. coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	1·10 ⁴	для кефира
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1·10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее
бифидобактерии	1·10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1·10 ⁷	то же

12.1.5. Творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
		е	е	
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3,0-15,0	+	
Углеводы, в том числе сахар	г, не более	12	-	
	г, не более	10		
Энергетическая ценность	ккал	102-250	+	
Минеральные вещества:				

кальций	мг	120-200	+	
Кислотность	⁰ Т, не более	150	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
St. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более	10	то же

12.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

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

		нормируемы е	маркируемы е	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2.5- 4.0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	-	

2) Показатели безопасности

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

12.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-5,2	+	
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы, в т.ч. сахар	г г, не более	7,0-12,0 6,0	+	
кальций	мг	105-240	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
-------------------	---------------------------	-------------------

	мг/кг, не более	
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см ³), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Сухие моментального приготовления напитки	по частично адаптированным молочным смесям	

12.2. Продукты прикорма на зерновой основе

12.2.1. Мука и крупа, требующая варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и	Единицы	Допустимые уровни	Примечание
------------	---------	-------------------	------------

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных	не допускается	

запасов (насекомые, клещи)		
металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	г	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	315-480	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5-12	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных продуктов

рибофлавин (В ₂)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же

2) Показатели безопасности

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

12.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10-18	+	
Углеводы.	г,	60-70	+	
в т.ч сахар	г, не более	20	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400-600	+	для обогащенных продуктов

железо	то же	6-10	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,4-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же
аскорбиновая кислота(С)	то же	30-100	+	то же

2) Показатели безопасности (в пересчете на восстановленный продукт)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,04	
кадмий	0,01	
ртуть	0,006	
Меламин****	не допускается	< 1
Антибиотики* (в готовом к употреблению продукте):		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,001	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,001	В пересчете на жир
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг

Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Минеральные вещества	по кашам сухим молочным, требующим варки
Витамины	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, меламина, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, диоксины	по сухим молочным кашам, требующим варки	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	Масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
<p>Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; - после термостатной выдержки допускаются изменения: <ul style="list-style-type: none"> а) титруемой кислотности не более чем на 2° Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³(г) 		

12.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и	Единицы	Допустимые уровни	Примечание
------------	---------	-------------------	------------

показатели	измерения	нормируе мые	маркируе мые	
Белок	г	5-11	+	
Жир	то же	6-12	+	
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг	300-500	+	
кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10-18	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,3-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20-50	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4-16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей, овощей, овощей с добавлением фруктов
	%	4-10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов
	%	4-11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы

Массовая доля сухих веществ	%	4-25	-	для пюре
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту)
	то же	0,8	-	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчёте на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	3- 25 не допускае тся	+ -	для соков
	г, не более	10	-	для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12	-	для морсов
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Поваренная соль	%, не более	0,4	-	за исключением томатного сока
	%, не более	0,6	-	для томатного сока
Минеральные вещества:				
калий	мг	70-300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
	мг, не менее	25,0		в конце срока годности
β-каротин	то же	1-4	+	то же

2) Показатели безопасности

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

Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	<0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015 для фруктово-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	20,0	для соковой продукции
Микробиологические показатели:	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и фруктово-овощные пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре) должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) для детского питания (требования промышленной стерильности): Микроорганизмы после термостатной выдержки	
Соковая продукция из фруктов с: - рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускается

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

	(см ³)	
	Мезофильные кlostридии в 10 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются
Прочие:		
рН 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы B.cereus и B.polymixa в 1 г (см ³) B.subtilis КОЕ/1 г (см ³), не более	не допускаются 11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные кlostридии в 10 г	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные кlostридии в 10 г (см ³)	не допускаются
рН 3,7-4,2	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Спорообразующие	не допускаются

	термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются
рН ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см ³)	не допускаются

12.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

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

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	по консервам из мяса	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	1,0	то же

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля	г	5-26	-	

сухих веществ				
Белок	г	1,5-8.0	+	
Жир	то же	1-6	+	
Углеводы	то же	5-15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40-140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
β-каротин	мг	1-3	-	для витаминизированных продуктов
тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	-	то же
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	-	то же
Ниацин (РР)	то же	1-4	-	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих томаты
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу и муку

дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку
зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу и муку
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для содержащих крупу и муку
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускаются	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

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

посеве на эти группы)	
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

12.5. Продукты прикорма на рыбной основе

12.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	

ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

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

12.5.2. Рыбо-растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
		ые	ые	

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины:	по мясо-растительным консервам	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

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

12.6. Детские травяные инстантные чаи

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	

ртуть	0,005	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

13. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ И ШКОЛЬНИКОВ

13.1. Продукты на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускаются	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов	

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

13.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	

мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*	по мясным консервам	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы*	25	то же; * для сосисок и сарделек дополнительно <i>L. monocytogenes</i>
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же

13.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
------------	--------------------	------------

	мг/кг, не более	
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, нитриты, нитрозамины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	$1 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	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

13.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, диоксины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72

		ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	100	то же

13.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	10-13	+	
Жиры	то же	1-3	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-360	+	
Железо	мг	1,0-2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,25	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,15	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,0-3,0	+	то же
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	8,0-13,0	+	
Жиры	то же	1,0-8,0	+	
Углеводы	то же	45-55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210-340	+	
Железо	мг	1,8-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				

тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,5	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,5-3,0	+	то же
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25	+	для печенья для изделий из бисквитного полуфабриката
		38	+	

2) Показатели безопасности

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

Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002					
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается						
Микробиологические показатели для мукомольно-крупяных изделий:							
Группа продуктов	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	Примечание	
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	25	100		
Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий:							
Группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Хлебобулочные изделия	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	-	25	50	
Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий:							
Группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/	Плесени, КОЕ/	Примечание	

	более	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	г, не более	г, не более	
Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	100	
Кексы:							
- с сахарной пудрой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	100	
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	50	50	
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	$5 \cdot 10^4$	0,01	-	25	50	100	
Пряники, коврижки:							
- без начинки	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	50	
Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	25	50	100	

- с кремовой прослойкой, начинкой	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	-	100	

13.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

13.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины		
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	

Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,01	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом)
<i>V. parahaemolyticus</i>	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

13.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	

ртуть	0,15	
Фикотоксины		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
Микотоксины (контроль по сырью):		
афлатоксин М ₁	не допускается	для продукта с молочным компонентом
афлатоксин В ₁	не допускается	для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	для содержащих крупу, муку
зеараленон	не допускается	для содержащих крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	для содержащих крупу, муку
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов, содержащих муку и крупу
Антибиотики* (контроль по сырью):		
левомицетин	не допускается (<0,01)	для продукта с молочным компонентом
тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01 ед/г)	для продукта с молочным компонентом
пенициллин	не допускается (<0,01 ед/г)	для продукта с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается (<0,5 ед/г)	для продукта с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	для продукта с яичным компонентом
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли,	не допускаются	контроль по сырью для

эффиры						крупы, муки
Бенз(а)пирен		не допускается				<0,0002
Нитраты		150				для продуктов, содержащих овощи
Нитрозамины:						
сумма НДМА и НДЭА		не допускается				
Гистамин		100				тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы		0,5				
Диоксины***		не допускаются				полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:						
Кулинарные изделия с термической обработкой:						
рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	-	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются
Вареномороженая продукция:						
быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1*	25	<i>Enterococcus</i> - $1 \cdot 10^3$, КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков); * в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	<i>Enterococcus</i> - $2 \cdot 10^3$ КОЕ/г, не более (в фаршевых)

13.4. Молоко и молочные продукты

13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт; напитки на молочной основе (сухие и жидкие), молоко и сливки (термически обработанные)

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 сливки
	г, не менее	2,7		
Жир	г	1,5-4,0	+	молоко, кисломолочные продукты сливки
	г	10-20		
Углеводы, в т.ч. сахар	г	5,0 – 10,5	+	молоко, кисломолочные продукты сливки
	г, не более	10		
Кальций	г	10,1-19,9		для обогащенных продуктов
	мг	105-240	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5.0 г/100г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Пестициды (в пересчёте на жир)**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	

Диоксины***		не допускается		
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко пастеризованное				
в потребительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	
Сливки пастеризованные				
в потребительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	
Молоко топленое	2,5·10 ³	1,0	25	
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные	стерилизованное, ультрапастеризованное (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
	Ультрапастеризованное (без асептического розлива)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более 100 БГКП (колиформы), не допускаются в 10.0 г/см ³ патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 100 г/см ³ L.monocytogenes, не допускаются в 25 г/см ³ стафилококки S.aureus, не допускаются в 10,0 г/см ³		
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/с	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются	Дрожжи, плесени, КОЕ/ см ³	Примечание

	м ³ (г),	БГКП (коли формы)	S. aureu s	Патоген ные, в том числе сальмон еллы	(г), не более	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности не более 72ч	-	0,01	1,0	25	-	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности более 72ч	не менее 1·10 ^{7**}	0,1	1,0	25	дрожжи – 50* плесени- 50	*- кроме напитков, изготавливае мых с использован ием заквасок, содержащих дрожжи ** - для термически обработанны х продуктов не нормируется
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 ч	не менее 1·10 ⁷ ; бифидо бактери и не менее 1·10 ⁶	0,1	1,0	25	дрожжи – 50* плесени- 50	*- кроме напитков, изготавливае мых с использован ием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
Сметана и продукты на её основе	не менее 1·10 ⁷	0,001 *	1,0	25	дрожжи – 50** плесени- 50**	* - для термически обработанны х продуктов – 0,1; **- для продуктов со сроками

						годности более 72ч
--	--	--	--	--	--	-----------------------

13.4.2. Творог, творожные продукты (в т.ч. с фруктовыми или овощными компонентами)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3,5-15	+	
Углеводы в т.ч. сахара	г, не более	12	-	
	г, не более	10		
Энергетическая ценность	ккал	105-250	+	
Кислотность	°Тернера, не более	150	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
Показатели окислительной порчи:			
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами	
Токсичные элементы:			
свинец	0,06		
мышьяк	0,15		
кадмий	0,06		
ртуть	0,0015		
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг	
Антибиотики, микотоксины, диоксины	по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам		
Пестициды**:			
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,55	в пересчете на жир	
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же	
Микробиологические показатели:			
Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Дрожжи, плесени,	Примечание

	БГКП (колифор мы)	S.aureus	Патоген ные, в том числе сальмо неллы	КОЕ/ см ³ (г), не более	
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72ч	0,001	0,1	25	-	
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72ч	0,01	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	
Творожные изделия термически обработанные	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени в сумме - 50	

13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г

Микотоксины:				
афлатоксин М ₁		не допускается		<0,00005
Пестициды **: 				
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,6		в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты		0,2		то же
Диоксины				
не допускаются				
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Сыры плавленые				
- без наполнителей	5·10 ³	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1·10 ⁴	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

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

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	%	4-25	-	для пюре
Массовая доля растворимых сухих веществ	%, не более	16	-	для соковой продукции из фруктов и с добавлением овощей

	% , не более	10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов, за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы
	% , не более	11	-	для соковой продукции из моркови и (или) тыквы
	% , не менее	4	-	для томатного сока
Массовая доля титруемых кислот	% , не более	1,3	-	для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту) для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчёте на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	4-25	+	для нектаров и сокосодержащих напитков для морсов
	г, не более	10	-	
	г, не более	12	-	
Массовая доля этилового спирта	% , не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Поваренная соль	% , не более	0,6		для овощных соков
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов в конце срока годности
	мг, не менее	25,0		
Минеральные вещества:				
Железо	мг, не более	3		для обогащенных продуктов

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	

кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	20,0	для соковой продукции
Микробиологические показатели:	По продуктам на плодоовощной основе и плодоовощным консервам для детей раннего возраста (должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп)	

14. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

14.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ				
Белок	г/л	12-20	+	
Таурин	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, не более	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:				
кальций	мг/л	330-700	+	
фосфор	то же	150-400	+	
калий	то же	400-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	30-90	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
марганец	мкг/л	10-300	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	400-800	+	
йод	мкг/л	50-150		
зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	

кальциферол (Д)	мкг/л	7.5 -12.5	+	
витамин К	то же	25-60	-	
тиамин (В ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1500	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,0-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2 - 10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	-	
карнитин	мг/л	10-20	-	
инозит	мг/л	20-60	-	
холин	то же	50-150	-	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	300	+	
НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/ сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	+	
	мг/л	5000-6000	-	
Углеводы	г/л	60-65	+	
Глюкоза	то же	25-28	+	
Галактоза	то же	6-7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

		сухих продуктов
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Пестициды** в пересчёте на жир:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5·10 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	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

14.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Белок	г/л	15-20	+
Метионин	то же	0,25-0,35	+
Жир	г/л	30-38	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг/л, не менее	4000	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-80	+

Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	450-750	+
фосфор	то же	250-500	+
калий	мг/л	500-800	+
натрий	то же	200-320	+
магний	то же	40-80	+
медь	то же	0,4-1,0	+
железо	мг/л	6-14	+
цинк	то же	4-10	+
зола	г/л	3-5	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	5-15	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-100	-
тиамин (В ₁)	то же	300-600	+
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3	+
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+
таурин	мг/л	45-55	+
Л-карнитин	то же	10-20	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	

Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2·10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	40-90	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мкг	12	+	
тиамин (В ₁)	мг	1,6	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	3,6	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	1,6	+	
ниацин (РР)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5·10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
КРАХМАЛЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75-85	+	

Энергетическая ценность	ккал	300-350	+	
КРУПЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5-1,0	+	
Углеводы	то же	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350-400	+	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	50	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3·10 ⁻⁴	%, размер отдельных

		частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	12-22	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-Карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	25-35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330-980	+	
фосфор	то же	150-600	+	
калий	мг/л	400-1000	+	
натрий	то же	150-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6-14	+	

кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-600	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

2) Показатели безопасности(в готовом к употреблению продукте)

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

14.6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни¹

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	16 - 20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-Карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	мг/л	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
йод	мкг/л	50-120	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
тиамин (В ₁)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+	

ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

¹ Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	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

15. Сублимированные продукты

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	60-65	+	

Жир	то же	20-25	+	
Углеводы	то же	9-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (В ₂)	мг	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	°Тернера, не более	150	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Антибиотики*	по сухому молочному высокобелковому продукту	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

15.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Диоксины	не допускается	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Сульфитредуцирующие кlostридии	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	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
сульфитредуцирующие кlostридии	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

15.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002
алдрин	не допускается	<0,002
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху

16. Продукты для недоношенных детей

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

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

Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-1200	+	
фосфор	то же	400-700	+	
калий	то же	650-1000	+	
натрий	то же	260-350	+	
магний	то же	70-100	+	
медь	то же	0,4-1,4	+	
железо	то же	4,0 -11,0	+	
цинк	то же	5-12	+	
хлориды	то же	450-700	+	
марганец	мкг/л	30-300	+	
йод	то же	70-220	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 16	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	+	
витамин К	то же	30-100	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-2000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2-5	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400-2000	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	400-500	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50-300	+	
инозит	то же	30-50	+	
биотин	мкг/л	15 - 50	+	
холин	мг/л	50 - 150	+	
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2·10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50°C
	3·10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85°C
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
<i>Listeria monocytogenes</i>	100	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

17. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ НА МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ СИСТЕМЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
17.1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	
17.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	<i>B. cereus</i> 20 КОЕ/г, не более
17.3. Кисломолочные продукты, неасептического розлива:						
	бифидобактерии 1·10 ⁶ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1·10 ⁷ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием	3,0	10,0	10,0	50	
17.4. Творожные изделия:						
- творог,	Микрофлора,	0.3	-	1,0	50	

творожные продукты ацидофильная паста, низколактозная белковая паста	характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры					
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
17.5. Каши молочные готовые	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	50	
17.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	$5 \cdot 10^3$	1,0	10,0	-	50*	* ТОЛЬКО сальмонеллы
17.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100 ¹	

¹ - микроорганизмы заквасочной микрофлоры $1 \cdot 10^8$ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам

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

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

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

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

18.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен	по муке и крупе, требующей варки (продукты прикорма на зерновой основе)	

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5·10 ⁴	1,0	-	25	100	100
18.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5·10 ⁴	0,1	-	25	200	100
18.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10
18.2.4. Крупа манная	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
18.2.5. Толокно овсяное	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,02	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:		
	свекла	600	
	капуста	400	
	овощи, бананы, клубника	200	
	фрукты	50	
18.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы:	по продуктам прикорма на плодовоовощной основе, консервы	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	Микотоксины:		
	патулин	не допускается	<0,02 для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	100	фрукты

	5 - Оксиметилфурфурол	20	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
18.4.Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
0,015		для детей старше 3 лет	
ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет	
	0,015	для детей старше 3 лет	
	Диоксины	не допускаются	
18.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*:		

	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиф ормы)	S. aureu s	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
18.4.1.1. Мясо убойных животных (в тушах и отрубках):				
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1·10 ³	0,1	-	25
- замороженное	1·10 ⁴	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	1·10 ⁵	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25

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

	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г	
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02		
	ДДТ и его метаболиты	0,01		
	Диоксины***	не допускаются		
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиф ормы)	S. aureu s	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
18.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
- птица охлажденная	1·10 ⁵	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное	1·10 ⁵	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2·10 ⁵	-	-	25
18.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2·10 ⁵	-	-	25

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды*:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001

	Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Диоксины	не допускаются	

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

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - 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	
Диоксины***	не допускаются		

Микробиологические показатели:			
Группа продуктов	КМАФ АнМ, КОЕ/с	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/

	м ³ (г), не более	БГКП (коиф ормы)	S. aureu s	Патоген ные, в том числе сальмон еллы	Дро жжи	см ³ (г), не более
18.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
18.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
18.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.8. Масло сливочное высший сорт	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
Диоксины	не допускаются		

Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФ АнМ, КОЕ/г,	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются	Плесе ни, КОЕ/	Примечан ие

	не более	БГКП (количества)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	г, не более	
18.8.1. Масло сливочное высший сорт	1·10 ⁴	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно L. monocytogenes
18.8.2. Жир птичий топленый	1·10 ²	1,0	1,0	25		

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

Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (количества)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1·10 ³	1,0	-	25	10	10
18.9.2. Патока кукурузная	5·10 ³	1,0	1,0	100	50	10
18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1·10 ⁴	1,0	-	25	50	50

18.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	25	50	10
18.9.5. Аспартам	$2,5 \cdot 10^2$	1,0	-	10	-	-
18.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	100	50	10
18.9.7. Патока низкоосахаренная, порошкообразная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	100	50
18.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	25	100	50
18.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	25	50	10
18.9.10. Сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	10	-
18.9.11. Лактоза пищевая	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	100	-
18.9.12. Концентрат лактозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	50	100	-
18.9.13. Концентрат лактулозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	50	100	50

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

Примечание:

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

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

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

- максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

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

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)

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

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

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6°С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

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

- группа Б - консервированные томатопродукты:

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 1

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

№/№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта	
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г

		<i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	(см ³) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°C	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
Примечание: * - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.			

Таблица 2

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

№/№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В		Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. ролумуха	Не отвечают требованиям промышленной стерильности		Не определяются
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см ³) продукта		Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> .		Не определяются

		В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е

№/№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см ³)
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускаются в 1000 г (см ³) продукта
4.	Дрожжи	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см ³)

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

№/№ п/п	Показатели	Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2 x10 ² КОЕ/г
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта *
5.	<i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта

6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта
Примечание: * - для рыбных полуконсервов- не допускается в 1,0 г (см ³) продукта		

Таблица 5

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

№/ № п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1.	Термостатная выдержка при температуре 37°С в течение 3-5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)
2.	Кислотность, °Тернера *	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера
3.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Не более 10 КОЕ/г (см ³)
4.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
5.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции
Примечание: * определяется при проведении санитарно-эпидемиологической оценки, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях		

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
15	Икра рыб семейств:														
15.1	Щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	Лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

Примечание:

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

трематод	цестод	нематод
3- описторхисов	12-дифиллоботриумов	13-анизакисов
4- клонорхисов		14-контрацекумов
5- псевдамфистом		15-диоктофим
6- метагонимусов		16-гнатостом
7-нанофиетусов		
8-эхинохазмусов		
9-меторхисов		
10-россикотремов		
11-апофалусов		

Проходная рыба и продукты ее переработки

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

Примечание:

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

трематод	цестод	нематод	скебней
3-нанофиетусов	4-дифиллоботриумов	5-анизакисов	7-болбозом
		6-контрацекумов	8-коринозом

Таблица 3

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

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
8.8	Бериковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.10	Тунцы (скумбровые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-	
9	Фарш из рыб семейств, указанных в п.п.1-8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д								
10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п. 1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д								
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п. 1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д								
12	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	
13	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	

Примечание:

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

трематод	цестод	нематод	скебней
3-нанофиетусов	8-дифиллоботриумов	11-анизакисов	14-болбозом
4-гетерофиетусов	9-диплогонопорусов	12-контрацекумов	15-коринозом
5-криптортилусов	10-пирамикоцефалусов	13-псевдотерранов	
6-росикотремов			
7-апофалусов			

Таблица 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		Личинки в живом виде (виды паразитов)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	<i>Ракообразные и продукты их переработки</i>									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Соус из пресноводных крабов (п.1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2	<i>Моллюски морские и продукты их переработки</i>									
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3	<i>Земноводные (лягушки)</i>	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-

4	<i>Пресмыкающиеся</i>									
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечание:

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

трематод	цестод	нематод
3-парагонимусов	4-спирометр	5-анизакисов
		6-контрацекумов
		7-псевдотерранов
		8-диоктофим
		9-гнатостом
		10-сулькаскарисов
		11-эхиноцефалусов

Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90
Коды ТНВЭД ТС: Группы 02 – 20

№	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)
1.	Мясо, мясные продукты и субпродукты	200	-
2.	Оленина, мясо диких животных	300	-
3.	Рыба и рыбные продукты	130	100
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и молочные продукты	100	25
6.	Молоко сгущенное и концентрированное, консервы молочные	300	100
7.	Молоко сухое	500	200
8.	Овощи, корнеплоды включая картофель	80 (600 ⁽²⁾)	40 (200 ⁽²⁾)
9.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20
10.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия,	60	-
11.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160(800 ⁽²⁾)	-
12.	Грибы свежие	500	-
13.	Грибы сушеные	2500	-
14.	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде ⁽¹⁾	40	25

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