

# **ЗАО «СВАРОГ» (Москва)**

**Тел./Факс:**

**8 800 100-123-7 (Звонки по России бесплатно);**

**+7(495) 617-1945,**

**+7(495) 617-1946,**

**+7(495) 617-1947,**

**+7(495) 617-1948,**

**+7(499) 795-77-86,**

**E-mail: [svarog@svarog-uv.ru](mailto:svarog@svarog-uv.ru)**

**<http://www.svarog-uv.ru>**

**Постановление Главного государственного санитарного врача РФ  
от 14 ноября 2001 г. № 36  
"О введении в действие санитарных правил"  
(с изменениями от 31 мая, 20 августа 2002 г., 15 апреля 2003 г.)**

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 постановляю:

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

Г.Г.Онищенко

Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 г.

Регистрационный № 3326

## **2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01  
"Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"  
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.)  
(с изменениями от 31 мая 2002 г., 20 августа 2002 г., 15 апреля 2003 г.)**

**Вводятся в действие с 1 сентября 2002 г.**

### **I. Область применения**

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

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

государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295).

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

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

## **II. Общие положения**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;
- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;
- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;
- рекомендуемых международными организациями.

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

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

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

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

2.16. Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

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

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:

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

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

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

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

- для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генетически модифицированных источников", или "продукция содержит компоненты из генетически модифицированных источников" (для пищевых продуктов, содержащих более 5% компонентов ГМИ);

- информация о государственной регистрации.

Пищевые продукты, полученные из ГМИ и не содержащая дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, в дополнительном этикетировании не нуждается в случае полной эквивалентности пищевой ценности продукта традиционному аналогу (приложение 4).

2.19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский", "пробиотический продукт" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

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

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

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

2.24. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и

технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.9. Содержание микотоксинов - афлатоксина В1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, 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.

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

3.11. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан (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.

3.12. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации,

представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

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

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

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики - гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии - антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах - бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п.3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

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

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

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

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

3.20. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.

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

$$B = (A/N) (90)Sr + (A/N) (137)Cs,$$
 где А - значение удельной активности (90)Sr и (137)Cs в пищевом продукте (Бк/кг), N - допустимый уровень удельной активности для (90)Sr и (137)Cs в том же продукте (Бк/кг).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации  
Первый заместитель  
Министра здравоохранения  
Российской Федерации

Г.Г.Онищенко

**1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов  
(с изменениями от 15 апреля 2003 г.)**

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Антибиотики* :		кроме диких животных	
	Левомецетин	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** :			
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
Радионуклиды:				
цезий-137		160	Бк/кг, мясо без костей	
		320	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей	
		160	то же, кости (все виды)	
	стронций-90		50	Бк/кг, мясо без костей
			100	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		200	то же, кости (все виды)	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	
1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):							отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	10	1,0	25	-	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- охлажденное и замороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	1x10(3)	0,1	25	-	-	-	то же
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:							
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	1x10(4)	0,01	25	-	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	5x10(5)	0,001	25	-	-	-	то же
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	5x10(6)	0,0001	25	-	-	-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, замороженные, подмороженные), в том числе маринованные:							
- крупнокусковые	5x10(5)	0,001	25	-	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- мелкокусковые	1x10(6)	0,001	25	-	-	-	то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые							





1.1.2.1.	-	-	-	25	-	пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные , замороженные в блоках, шкурка свиная						
1.1.2.2.	5x10 (5)	0,1	1,0	25	-	S. aureus в 1 г не допускаются
Кровь пищевая						
1.1.2.3.						
Продукты переработки крови:						
- альбумин пищевой	2,5x10 (4)	0,1	1,0	25	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	5x10 (4)	0,1	1,0	25	-	

Индекс, г продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.4.		
1.1.4. Колбасные изделия***, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы:  свинец  мышьяк  кадмий  ртуть  Бенз (а) пирен  Антибиотики, пестициды и радионуклиды  Нитрозамины:  сумма НДМА и НДЭА	  0,5  0,1  0,05  0,03  0,001  по п.1.1.1  0,002  0,004	       для копченых продуктов     для копченых продуктов

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфит-редуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli - в 1 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варенокопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.3. Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные)						
- высшего и первого сорта	1x10 (3)	1,0	0,01	1,0	25	В сосисках и сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- второго сорта	2,5x10 (3)	1,0	0,01	1,0	25	то же

1.1.4.5.	1x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	
Колбасы вареные с добавлением консерван- тов, в т.ч. деликатес- ные						
1.1.4.6.	1x10 (3) *	1,0	0,1	1,0	25	*для сервировочной нарезки - 2,5x10 (3)
Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифициро- ванной атмосферы						
1.1.4.7.	1x10 (3)	1,0	0,1	-	25	
Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессован- ные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессован- ное, баранина в форме						
1.1.4.8.	1x10 (3)	1,0	0,1	-	25	
Продукты мясные копчено-ва- реные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке						
- щековина (баки), рулька	1x10 (3)	1,0	0,01	-	25	
1.1.4.9.	1x10 (3)	1,0	0,1	-	25	
Продукты мясные копчено-за- печенные, запеченные						

1.1.4.10.	1x10(3)*	1,0	0,1	1,0	25	*для сервировочной нарезки - 2,5x10(3)
Продукты вареные и запеченные, копчено-за- печенные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифициро- ванной атмосферы						
1.1.4.11.						
Мясные блюда, готовые, быстро заморожен- ные:						
- из	1x10(4)	0,01	-	0,1	25	Enterococcus не более 1x10(3) КОЕ/г
порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жаренные, отварные						
- из	2x10(4)	0,01	-	0,1	25	то же
рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродук- тов и т.п.						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные	Токсичные элементы:	по п.1.1.2.	

блюда)			
	Антибиотики, пестициды радионуклиды	и	по п.1.1.1

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфит-редуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Колбасы кровяные	2x10 (3)	1,0	0,01	-*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; сульфетредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы	2x10 (3)	1,0	0,1	-*	25	*S.aureus в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные	2x10 (3)	1,0	0,01	-*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; сульфетредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	1x10 (3)	1,0	0,1	0,1*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; L.monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	2x10 (3)	0,1	0,1	0,1	25	то же

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

|- с крупяными,  
| овощными  
| гарнирами

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы: свинец	0,6	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		0,6	Почки
	ртуть	0,1	
		0,2	Почки
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромирован- ной таре
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.1	
	Микробиологические показатели:	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А", в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п.1.1.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА	0,002	



	и НДЭА			
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.1		
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колифор- мы)	Патогенные , в том числе сальмонел- лы	
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	2,5x10(4)	1,0	25	100

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.9. Мясо птицы, в т. ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03	
	Антибиотики*:		кроме дикой птицы
	левомецетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	180	Бк/кг
	стронций-90	80	Бк/кг

<b>Микробиологические показатели:</b>				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП	Патогенные, в том	

		(колиформы)	числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Тушки и мясо птицы				Отбор проб из глубоких слоев мышц
- охлажденное	1x10(4)	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- замороженное	1x10(5)	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	5x10(5)	-	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		-		
- мясокостные, бескостные без панировки	1x10(5)	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	1x10(6)	-	25	то же
- мясо кусковое бескостное в блоках	1x10(6)	-	25	то же
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):				
- в тестовой оболочке	1x10(6)	0,0001	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	1x10(6)	-	25	то же
- в панировке и без нее	1x10(6)	-	25	то же
1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	1x10(6)	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.9.5. Кожа птицы	1x10(6)	-	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,6 1,0 0,3 0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.9	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАММ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	1x10 <sup>6</sup>	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03	
использованием мяса птицы	бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.9	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАММ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание	
		БГКП (колиформы)	Сульфи-редуцирующие клостридии	S.aureus		
				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7

1.1.11.1.		0,1	0,01	1,0	25	Е. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые						
1.1.11.2.	-	0,1	0,1	1,0	25	Е. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы						
1.1.11.3.	-	1,0	0,01	1,0	25	
Колбасные изделия полукопченые						
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4.	1x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)						
1.1.11.5.	-	1,0	0,1	1,0	25	
Варено-копченые колбасы						
1.1.11.6.	1x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	
Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые						
1.1.11.7.	1x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	Е. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые						

1.1.11.8.	1x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	
Кулинарные изделия из рубленого мяса						
1.1.11.9.						
Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:						
- жареные, отварные	1x10 (4)	0,1	-	1,0	25	Enterococcus не более 1 x 10 (3) КОЕ/г
- из рубленого мяса с соусами и/или гарниром	2x10 (4)	0,1	-	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы Бенз (а) пирен и нитрозамины	по п.1.1.10 по п.1.1.4	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.9	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	2x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени	5x10 (3)	1,0	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч.	2x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	

ассорти с использова- нием мяса убойных животных						
1.1.12.4.	5x10 (3)	1,0	0,1	1,0	25	
Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.13. Консервы птичьих (из мяса птицы и мясорастительные* в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы: свинец	0,5	
		0,6	Паштетные
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,1	
		1,0	Паштетные
	кадмий	0,05	
		0,3	Паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03	
		0,1	Паштетные
	олово	200,0	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	То же
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Пестициды**: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты	200	Мясораститель- ные
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.9	

**Микробиологические показатели:**

Индекс,  
группа  
продуктов

1.1.13.1.	Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	промышленной
1.1.13.2.	Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. паштеты	Должны удовлетворять требованиям стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	промышленной

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п.1.1.9	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	по п.1.1.13	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.9	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		3	4	5	
1	2	3	4	5	6
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	1x10 <sup>4</sup>	0,01	0,1	25	<i>Proteus</i> в 1 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	5x10 <sup>3</sup>	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	1x10 <sup>4</sup>	0,1	0,01	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание			
1	2	3	4			
1.1.15. Жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть  Антибиотики*: левомицетин тетрациклиновая группа стрептомицин бацитрацин  Пестициды**: Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ его метаболиты	0,3 0,1 0,01 0,02        0,1  0,1	              Бк/кг то же			
<b>Микробиологические показатели:</b>						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Протей	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	1x10 (2)	0,1	-	-	5x25*	*анализ проводят в желтках
1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	5x10 (3)	0,01	-	-	5x25*	*то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие:						
- смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные	1x10 (5)	0,1	1,0	1,0	25	



-	5x10 (5)	0,1	1,0	1,0	25	
замороженные						
: меланж,						
желток,						
белок,						
в						
т.ч. с солью						
или сахаром,						
смеси для						
омлета						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	Токсичные элементы: свинец	3,0	
	мышьяк	0,6	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Протей	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	5x10 (4)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	1x10 (5)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:						
- желток	5x10 (4)	0,01	1,0	-	25	

- белок,  1x10 (4)	0,1	1,0	-	25
альбумин				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,05 0,03	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Микробиологические показатели	по п. 1.1.16.3.	

\* 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 (см. п.п.3.12., 3.13.).

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

## 1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Микотоксины: афлатоксин М1	0,1 0,05 0,03 0,005 0,0005	
	Антибиотики*: левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г

пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Ингибирующие вещества:	не допускаются	молоко и сливки сырые
Пестициды**:		молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	
	1,25	сливки, сметана, в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	1,0	сливки, сметана, в пересчете на жир
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	25	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	Примечание	
		БГКП (коли-фо- рмы)	Патоген- ные, в том числе сальмоне- ллы	
1	2	3	4	
5				
1.2.1.1. Молоко сырое:				
- высший сорт	3x10 <sup>5</sup> (5)	-	25	соматические клетки не более 5x10 <sup>5</sup> (5) в 1 см <sup>3</sup>
- первый сорт	5x10 <sup>5</sup> (5)	-	25	соматические клетки не более 1x10 <sup>6</sup> (6) в 1 см <sup>3</sup>
- второй сорт	4x10 <sup>6</sup> (6)	-	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные				

- в потребительской таре	1x10 (5)	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
- во флягах и цистернах	2x10 (5)	0,01	25	S. aureus в 0,1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные:				
- в потребительской таре	1x10 (5)	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
- во флягах	2x10 (5)	0,01	25	S. aureus в 0,1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое	2,5x10 (3)	1,0	25	
1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам			

Индекс группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см3 (г)	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1x10 (7)**	0,1	1,0	25	дрожжи-50* плесени-50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи **для термически

						обработанных продуктов не нормируется
1.2.1.8.	Не менее 1x10 <sup>7</sup> (7); бифидобактерии - не менее 1x10 <sup>6</sup> )	0,1	1,0	25	дрожжи-50* плесени-50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 час.						
1.2.1.9.	-	1,0	1,0	25	-	
Ряженка						
1.2.1.10.	-	0,001*	1,0	25	дрожжи-50** плесени-50**	*для термически обработанных продуктов - 0,01; **для продуктов со сроком годности более 72 час.
Сметана и продукты на ее основе						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,1 0,02	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды**: гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Антибиотики и радионуклиды	по п.1.2.1	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 5	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час	0,001	0,1	25

1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 часов, в т.ч. замороженные	0,01	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	
1.2.2.3. Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	
1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки	0,1	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	КМАФАнМ - не более 2x10 (5) КОЕ/г, кроме продуктов, вырабатываемых с молочнокислой микрофлорой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, стуженные с сахаром; стуженное стерилизованное)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,15 0,1 0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды	по п.1.2.2	
	Антибиотики	по п.1.2.1	
	Радионуклиды: цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.2.3.1. Молоко стуженное стерилизованное в банках	Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам		

1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром:	2x10 (4)	1,0	25	
- в потребительской таре	-	1,0	25	
- в транспортной таре				
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром	5x10 (4)	1,0	25	
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	3,5x10 (4)	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.4. Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики	по п.1.2.1	в пересчете на восстановленные продукты
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды: цезий-137	500	Бк/кг
	стронций-90	200	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	5x10 (4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное:					
- для непосредственного	5x10 (4)	0,1	1,0	25	

употребления					
- для промышленной переработки	1x10 (5)	0,1	1,0	25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	1x10 (5)	0,01	1,0	25	плесени - не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7x10 (4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворожка молочная сухая	1x10 (5)	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая	5x10 (4)	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.5. Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	См. раздел "Другие продукты", п.1.9.2		
1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины и антибиотики	по п.1.2.1	
	Пестициды	по п.1.2.2.	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Примечание
1	2	3	4	5	
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25		S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры					



плавленые					
- без наполнителей	5x10 (3)	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г	
- с наполнителями	1x10 (4)	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.7. Мороженое на молочной основе	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды	по п.1.2.1	
	Пестициды	по п.1.2.2	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.7.1. Мороженое закаленное	1x10 (5)	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	1x10 (5)	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3x10 (4)	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	5x10 (4)	0,1	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.8. Масло коровье	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.6		
1.2.9. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,2 0,2 0,03	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых и (или) других	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются:	Примечание
--------------------------	---	---	------------

	микроорганизмов закваски, КОЕ/см <sup>3</sup> (г)				
		БГКП (колиформы )	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотичес- кие (жидкие)	-	3,0	10,0	100	плесени не более 5 КОЕ/г
1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолоч- ных продуктов, кислосливоч- ного масла и сыров, пробиотичес- ких продуктов:					
- жидкие, в т.ч. замороженные	1x10(8)*	10,0	10,0	100	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; *для заквасок концентри- рованных - не менее 1x10(10)
- сухие	1x10(9)*	1,0	1,0	10	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г *для заквасок концентри- рованных - не менее 1x10(10)

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования и заквасочной пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 1,0 0,2 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды**:		

	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
1	2	3	4	5
1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	5x10 (4)	0,01	25	сульфитреду- цирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.11. Молокосодержащие продукты с немолочными компонентами, т.ч. мороженое	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды	устанавливаются с учетом содержания немолочных компонентов и требований к их безопасности	
	Микробиологические показатели	по п.1.2.1 - 1.2.7	

\*При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина 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 (см. п.п.3.12, 3.13).

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы: свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	тунец, меч-рыба, белуга
		5,0	пресноводная морская

кадмий	0,2	
ртуть	0,3	пресноводная нехищная
	0,6	пресноводная хищная
	0,5	морская
	1,0	тунец, меч-рыба, белуга
Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
Пестициды*:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- 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	
Радионуклиды:		
цезий-137	130	Бк/кг
стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Примечание
		БГКП (колиформы )	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6
1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	5x10(4)	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus не - более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	1x10(5)	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:					

- филе рыбное, рыба спецразделки	1x10 (5)	0,001	0,01	25	то же; сульфитредуциру- ющие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	1x10 (5)	0,001	0,01	25	то же
- фарш особой кондиции	5x10 (4)	0,01	0,1	25*	сульфитредуциру- ющие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом, *только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы:  свинец, мышьяк, кадмий, ртуть,  олово  хром  бенз (а) пирен  Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды	по п.1.3.1  200  0,5  0,001*  по п.1.3.1	  в сборной жестяной таре  в хромированной таре  *для копченых продуктов

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфит- редуци- рующие клостри- дии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocitogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной	1x10 (5)	0,01	-	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г

рыбы						
1.3.2.2.						
Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:						
- неразделанной	1x10 (5)	0,01	1,0	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
- разделанной	5x10 (4)	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.3.	2x10 (5)	0,01	1,0	0,01	25	То же
Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)						
1.3.2.4.						
Пресервы "Пасты":						
- пасты рыбные	5x10 (5)	0,01	0,1	0,01	25	То же
- из белковой пасты	1x10 (5)	0,1	0,1	0,1	25	То же
1.3.2.5.	5x10 (4)	1,0	1,0	1,0	25	
Пресервы из термически обработанной рыбы						
1.3.2.6.	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для Консервы из консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре						
1.3.2.7.	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для Полуконсервы консервов группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
пастеризованные из рыбы в стеклянной таре						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная,	Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы	по п.1.3.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания

рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению			сухих веществ в нем и конечных продуктах
- копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Радионуклиды:	по п.1.3.1	
- рыба сушеная, вяленая	цезий-137	260	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4	
		2,0	балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз (а) пирен	0,001	копченая рыба

#### Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфит- редуци- рующие кlostри- дии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в.т.ч. замороженная	1x10 (4)	1,0	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: - неразделанная	1x10 (4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же; V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная )	3x10 (4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы

- балычные изделия холодного копчения, в т.ч. в нарезку	7,5x10 (4)	0,1	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	1x10 (5)	0,01	0,1	0,1*	25	*то же
1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе	5x10 (4)	0,1	0,1	0,1*	25	V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы *в упакованной под вакуумом;
1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная:						
- неразделанная	1x10 (5)	0,1	-	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом;
- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	1x10 (5)	0,01	0,1	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом;
1.3.3.5. Рыба вяленая	5x10 (4)	0,1	-	1,0	25*	* - только сальмонеллы плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.3.6. Рыба провесная	5x10 (4)	0,1	-	0,1*	25**	*в упакованной под вакуумом **только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.7. Рыба сушеная	5x10 (4)	0,1	-	0,01*	25**	*то же; **то же;
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	5x10 (5)	0,001	-	-	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.9. Кулинарные изделия с термической						



обработкой:							
- рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные	1x10 (4)	1,0	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом; **только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г	
- многокомпонентные изделия	5x10 (4)	0,01	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом; **только сальмонеллы	
- солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами в т.ч. замороженные							
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	5x10 (4)	0,1	1,0	-	25*	*только сальмонеллы	
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки:				-			
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1x10 (4)	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются	
- рыба соленая рубленая; паштеты, пасты	2x10 (5)	0,01	0,1	-	25	То же	
- масло селедочное, икорное, крилевое и др.	2x10 (5)	0,001	0,1	-	25	то же	
1.3.3.11. Вареномороженая продукция:							
- быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка	2x10 (4)	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus -1x10(3), КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков) * в упакованной под вакуумом	



Кулинарные икорные продукты:									
- с термической обработкой	1x10 (4)	1,0	1,0	-	25	-	-		
- многокомпо- нентные блюда без термической обработки после смешивания	2x10 (5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются	
1.3.4.4. Икра осетровых рыб:									
- зернистая баночная, паюсная	1x10 (4)	1,0	1,0	1,0	25	50	50		
- зернистая пастеризо- ванная	1x10 (3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	*масса (г), в которой не допускаются	
- ястычная слабосоле- ная, соленая	5x10 (4)	1,0	1,0	1,0	25	50	100		
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: - баночная, бочковая	1x10 (5)	1,0	1,0	1,0	25	50	300		
- из заморожен- ных ястыков	5x10 (4)	1,0	1,0	1,0	25	50	200		
1.3.4.6. Икра других видов рыб									
- пробойная соленая; ястычная слабосоле- ная, копченая, вяленая	1x10 (5)	0,1	1,0	1,0	25	50	300	*масса (г), в которой не допускаются	
- пастеризо- ванная	5x10 (3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*		
1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	1x10 (4)	0,1	1,0	0,1	25	50	50		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,0	
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
Радионуклиды	по п.1.3.1		

**Микробиологические показатели:**

1.3.5.1. Консервы из печени рыб	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам		
1.3.5.2. Печень рыб, головы рыб мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1x10 <sup>5</sup>	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,001	масса продукта (г), в которой не допускаются
	S.aureus	0,01	то же
	V. parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более, для морской рыбы
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

1.3.6. Рыбный жир | См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты",

1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся:				
- моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	Токсичные элементы:	10,0		
	свинец	5,0		
	мышьяк	2,0		
	кадмий	0,2		
	ртуть			
	радионуклиды:	200	Бк/кг	
	цезий-137	100	Бк/кг	
	стронций-90			
- водоросли и травы морские	Токсичные элементы:	0,5		
	свинец	5,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,1		
	ртуть			
	радионуклиды:	200	Бк/кг	
	цезий-137	100	Бк/кг	
	стронций-90			

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головонogie и брюхоногие		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе L. monocytogenes	

моллюски, иглокожие и др.) :						
- живые	5x10 (4)	0,01	0,01	-	25	V. parahaemoliticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
- охлажденные, мороженые	1x10 (3)	0,001	0,01	-	25	то же
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) :						
- живые	5x10 (3)	0,1	0,1	0,1	25	E. coli в 1 г не допускаются, Enterococcus - в 0,1 г не допускаются V. parahaemoliticus - в 25 г не допускается, для морских
- охлажденные, мороженые	5x10 (4)	0,1	0,1	-	25	V. parahaemoliticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	2x10 (5)	0,01	1,0	0,01	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.3. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	5x10 (4)	0,1	0,1	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	2x10 (4)	1,0	-	0,1	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г;
1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных						

объектов промысла:						
- ракообразные; ;	2x10(4)	0,1	0,1	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
- из мяса креветок, крабов, криля	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:						
- сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолирован- ный	5x10(4)	0,1	-	0,01	25*	*только сальмонеллы
- гидролизат из мидий (МИГИ-К)	5x10(3)	1,0	1,0	-	25*	*то же
- белково-уг- леводный концентрат из мидий	-	1,0	1,0	1,0	25*	*то же
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них:						
- водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные	5x10(4)	0,1	-	-	25*	*то же
- водоросли и травы	5x10(4)	1,0	-	-	25*	*только сальмонеллы;

морские						плесени не более
сушеные						100 КОЕ/г
- джемы из	5x10 (3)	1,0	-	-	25*	*только
морской						сальмонеллы
капусты						

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго			
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7 1,0	пшеница ячмень
	Т-2 токсин	1,0	
	зеараленон	1,0	Пшеница, ячмень, кукуруза
	Вредные примеси:		
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	15	Суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более
1.4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	



	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	60	то же
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	Зеараленон	0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды:	по п.1.4.1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч.	В. cereus	

1	2	3	сальмо- неллы 4	5	6	7
1.4.3.1 Крупы не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5x10 (3)	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзион- ной технологии)	1x10 (4)	1,0	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов 1	Показатели 2	Допустимые уровни, мг/кг, не более 3	Примечание 4
1.4.4. Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просьяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,1 0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленон	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
		0,05	из зернобобовых
	гексахлорбензол	0,01	пшеничная
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота и ее соли, эфиры	не допускаются	

	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Вредные примеси:		
	загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускаются	
	зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба	не допускается	для муки пшеничной, для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки
1.4.5. Макароны изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины, пестициды	по п.1.4.4	
	Радионуклиды:		
	цезий -137	60	Бк/кг
	стронций - 90	30	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, 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 т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с	5x10 (4)	0,01	0,1	25	-	

молоком коровьим сухим цельным, с творогом)						
1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовле- ния с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	5x10 (4)	0,1	-	25	100	
1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	1x10 (5)	0,01	-	25	200*	*дрожжи - 100 КОЕ/г не более;

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	См. раздел 1.9.4. "Другие продукты"		
1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы: свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	
	ртуть	0,015	
	Микотоксины, пестициды	по п.1.4.4	
	Радионуклиды:		
	цезий - 137	40	Бк/кг
	стронций - 90	20	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП   S.   Бакте-   Патоген- (колифо-  aureus   рии   ные, в рмы)     рода   т.ч.   Proteus   сальмо-		

1	2	3	4	5	неллы		8
					6	7	
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	1x10 (3)	1,0	1,0	-	25	50	
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	1x10 (3)	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	5x10 (3)	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	1x10 (3)	1,0	1,0	0,1	25	50	

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

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

### 1.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание				
1	2	3	4				
1.5.1. Сахар	Токсичные Элементы:						
	свинец	0,5					
	мышьяк	1,0					
	кадмий	0,05					
	ртуть	0,01					
	Пестициды*:						
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005					
	ДДТ и его метаболиты	0,005					
	Радионуклиды:						
	цезий-137	140	Бк/кг				
стронций-90	100	то же					
1.5.2. Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	Токсичные элементы:						
	свинец	1,0					
	мышьяк	1,0					
	кадмий	0,1					
	ртуть	0,01					
	Микотоксины:						
	афлатоксин В1	0,005	для изделий, содержащих орехи				
	Пестициды*, **						
	Радионуклиды:						
	цезий-137	160	Бк/кг				
стронций-90	100	то же					
<b>Микробиологические показатели:</b>							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	
1.5.2.1. Конфеты неглазирова-							

нные :						
- помадные, молочные	5x10 (3)	1,0	25	10	50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	1x10 (4)	0,01	25	50	100	
1.5.2.2. Конфеты глазированные с корпусами:						
- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1x10 (4)	1,0	25	50	50	
- молочными, сбивными	5x10 (4)	0,1	25	50	50	
- из сухофруктов	5x10 (4)	0,1	25	200	100	
- из цукатов, взорванных зерен	1x10 (4)	0,1	25	50	50	
- кремовыми, на основе пралине	5x10 (4)	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Конфеты диабетические	5x10 (3)	1,0	25	50	50	
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	1x10 (4)	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Карамель неглазированная:						
- леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	5x10 (2)	1,0	25	50	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5x10 (3)	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками						

- помадной, фруктовой	1x10 (4)	0,1	25	50	50
- молочной, сбивной, ореховой	5x10 (4)	0,1	25	50	50
1.5.2.7. Карамель диабетичес- кая	5x10 (2)	1,0	25	50	50
1.5.2.8. Ирис (всех наименований )	1x10 (3)	1,0	25	10	10
1.5.2.9. Резинка жевательная	5x10 (2)	1,0	25	50	50
1.5.2.10. Халва:					
- глазированной	1x10 (4)	0,01	25	50	50
- неглазированной	5x10 (4)	0,01	25	50	50
1.5.2.11. Пастиломар- меладные изделия:					
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	1x10 (3)	0,1	25	50	100
- пастила, зефир, мармелад глазированные	5x10 (3)	0,1	25	50	100
- пастиломар- меладные изделия диабетичес- кие	1x10 (3)	1,0	25	50	50
1.5.2.12. Восточные сладости:					
- типа мягких конфет, косхалва, ойла	5x10 (3)	0,1	25	100	100
- типа мягких конфет глазированные	1x10 (4)	0,1	25	100	100
- щербеты	5x10 (3)	0,1	25	200	100
-	1x10 (4)	0,01	25	-	100



рахат-лукум						
1.5.2.13.						
Восточные сладости типа карамели						
- орех обжаренный	1x10 (3)	1,0	25	50	50	
- козинак	5x10 (3)	0,1	25	50	50	
- типа карамели глазирова- нные	1x10 (4)	0,1	25	50	50	
1.5.2.14.	1x10 (3)	1,0	25	50	50	
Сахарные отделочные полуфабрика- ты типа "вермишели"						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	140	
	стронций-90	100	
	Пестициды*, **		

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП (колиформы)	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени , КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	
1.5.3.1.							
Шоколад:							

-	1x10 (4)	0,1	25	50	50	
обыкновенный						
и десертный						
без						
добавлений						
-	5x10 (4)	0,1	25	50	100	
обыкновенный						
и десертный						
с						
добавлениями						
-	с 5x10 (4)	0,1	25	50	100	
начинками и						
конфеты типа						
"Ассорти",						
плитки						
кондитерские						
1.5.3.2.	5x10 (3)	0,1	25	50	50	
Шоколад						
диабетичес-						
кий						
1.5.3.3.						
Пасты,						
кремы:						
- молочные,	5x10 (3)	0,1	25	50	50	
шоколадные						
- ореховые	5x10 (4)	0,01	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
<b>Микробиологические показатели:</b>			
Индекс, группа	КМАФАнМ, КОЕ/г, не	Масса продукта (г), в которой, не	Дрожжи, Плесени Примечание

продуктов	более	допускается		е более	КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы )	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы		
1.5.4.1. Какао-поро- шок:					
- товарный	1x10 (5)	0,01	25	100	100
для промперера- ботки	1x10 (4)	0,01	25	100	100

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.5. Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы: свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колифор- мы)	S. aureus Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примеча- ние
1	2	3	4	5	6	7	8

1.5.5.1.							
Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с отделками, в т.ч. замороженные							
- сливочной	5x10 (4)	0,01*	0,01*	25	100	50	*в 0,1 г не допуска- ются со сроком годности 5 и более суток
-	1x10 (4)	0,01*	0,01*	25	50	100	*то же
белково-сби- вной, типа суфле							
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	1x10 (4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
- жировой	5x10 (4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
-	5x10 (4)	0,01*	0,1*	25	-**	-**	*то же **дрож- жи-50, плесе- ни-100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более суток
творожно- сливочной							
-	5x10 (4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
типа "картошка"							
- с заварным кремом	1x10 (4)	0,01*	1,0*	25	50	100	*то же
1.5.5.2.	1x10 (4)	1,0*	0,1	25	50	50	
Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров							
1.5.5.3.	5x10 (3)	0,1	1,0	50	50	50	
Торты, пирожные. рулеты диабетичес- кие							
1.5.5.4.							

Торты							
вафельные с начинкой:							
- жировой	5x10 (3)	0,1	-	25	50	50	
- пралине, шоколадно-ореховой	5x10 (4)	0,01	-	25	50	50	
1.5.5.5.							
Рулеты							
бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5x10 (4)	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	1x10 (4)	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6.							
Кексы:							
- с сахарной пудрой	5x10 (3)	0,1	-	25	50	50	
- глазированных, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5x10 (3)	0,1	-	25	50	100	
1.5.5.7.	5x10 (3)	0,1	0,1	25	50	50	
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке							
1.5.5.8.							
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5x10 (3)	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированных шоколадной глазурью	5x10 (4)	0,01	-	25	50	100	
1.5.5.9.							
Пряники, коврижки:							
- без начинки	2,5x10 (3)	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5x10 (3)	0,1	-	25	50	50	
1.5.5.10.							
Печенье:							

- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1x10 (4)	0,1	-	25	50	100
- с кремовой прослойкой, начинкой	1x10 (4)	0,1	0,1	25	50	100
- галеты, крекеры	1x10 (3)	1,0	-	25	-	100
<b>1.5.5.11. Мучные восточные сладости:</b>						
- бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	5x10 (2)	1,0	-	25	50	50
- земелах	5x10 (3)	1,0	-	25	50	50
- рулеты и трубочки с орехами	1x10 (3)	1,0	-	25	50	50
- глазированные	1x10 (4)	0,1	-	25	50	100

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.6. Мед	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	Оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	80	то же	

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

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

## 1.6. Плодоовощная продукция

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.1. 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 белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокочанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150	
		300	Защищенный грунт
	огурцы	150	
		400	Защищенный грунт
	свекла столовая	1400	
лук репчатый	80		
лук-перо	600		
	800	Защищенный грунт	
листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000		
перец сладкий	200		
	400	Защищенный грунт	

	Кабачки	400	
	Арбузы	60	
	Дыни	90	
	<b>Пестициды*:</b>		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	Овощи, бахчевые, грибы
		0,05	Фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	<b>Радионуклиды:</b>		
картофель	цезий-137	120	Бк/кг
	стронций-90	40	То же
овощи, бахчевые	цезий-137	120	То же
	стронций-90	40	То же
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137	40	То же
	стронций-90	30	То же
ягоды дикорастущие	цезий-137	160	То же
	стронций-90	60	То же
грибы	цезий-137	500	То же
	стронций-90	50	То же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки:							
- овощи свежие цельные бланшированные быстрозаморо-	1x10 <sup>4</sup> (4)	1,0	25	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	L.	monocytogenes в 25 г не допускаются



роженные						
- овощи	1x10 (5) *	0,01	25	5x10 (2)	5x10 (2)	*для овощей резанных, в т.ч. смесей - 5x10 (5)
свежие цельные небланширо- ванные быстрозамо- роженные						
- овощи	5x10 (5)	0,01	25	5x10 (2)	5x10 (2)	в бланшированных L. monocytogenes в 25 г не допускаются
зеленые и лиственные быстрозамо- роженные						
- грибы	1x10 (4)	1,0	25	1x10 (2)	1x10 (2)	
быстрозамо- роженные бланширован- ные						
-	5x10 (4)	0,01	25	1x10 (3)	-	
полуфабрика- ты из картофеля быстрозамо- роженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)						
- салаты и смеси из бланширован- ных овощей быстрозамо- роженные	5x10 (4)	0,1	25	1x10 (2)	1x10 (2)	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
-	5x10 (4)	0,1	25	2x10 (2)	2x10 (2)	Сульфитредуци- рующие клубоидии в 1 г не допускаются
полуфабрика- ты овощные пюреобразные быстрозамо- роженные						
- котлеты овощные быстрозамо- роженные (полуфабри- каты)	1x10 (5)	0,1	25	1x10 (3)		
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамо- роженные и продукты их переработки						
- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамо- роженные	5x10 (4)	0,1	25	2x10 (2)	1x10 (3)	
- плоды косточковых опушенных,	5x10 (5)	0,1	25	5x10 (2)	1x10 (3)	

быстрозамороженные						
- ягоды свежие вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	5x10 (4)	0,1	25	2x10 (2)	5x10 (2)	
- ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные	1x10 (5)	0,01	25	5x10 (2)	1x10 (2)	
- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	1x10 (3)	1,0	25	1x10 (2)	1x10 (2)	* количество дрожжей и плесеней в сумме
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	1x10 (5)	0,1	25	1x10 (3) *	1x10 (3) *	* то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы, нитраты, пестициды	по п.1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
	Радионуклиды:		
картофель	цезий-137	600	Бк/кг
	стронций-90	200	То же
овощи, бахчевые	цезий-137	600	То же
	стронций-90	200	То же
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137	200	То же
	стронций-90	150	То же
ягоды дикорастущие	цезий-137	800	То же
	стронций-90	300	То же
грибы	цезий-137	2500	То же
	стронций-90	250	То же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	------------

1	2	БГКП (колифор- мы)	3	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	4	5	6
1.6.2.1.							
Сухие овощи и картофель:							
- овощи сушеные, небланширова- нные перед сушкой	5x10(5)	0,01	25	5x10(2)	В. cereus 1x10(3) КОЕ/г, не более		
- сухое картофельное пюре	5x10(4)	0,1	25	5x10(2)			
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланширован- ные перед сушкой	2x10(4)	0,01	25	5x10(2)			
- чипсы картофельные	1x10(3)	0,1	25	-			
- чипсы и экструдирова- нные изделия со вкусовыми добавками	1x10(4)	0,1	25	2x10(2)			
1.6.2.2.							
Сухие фрукты и ягоды:							
- фрукты и ягоды (сухофрукты)	5x10(4)	0,1	25	5 x 10(2)	дрожжи 5 x 10(2) КОЕ/г, не более		
- плоды и ягоды, пюре плодово-ягод- ные сублимацион- ной сушки	5x10(4)	0,1	25	1x10(2)			
- цукаты	1x10(3)	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более		
1.6.2.3.	5x10(5)	0,001	25	5x10(2)			
Грибы сушеные							
1.6.2.4.							
Концентраты пищевые:							
- десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	5x10(3)	1,0	25	1x10(2)	S. aureus в 1 г и В. cereus в 0,1 г не допускаются		
- порошки овощные (сублимацион- ной сушки)	5x10(4)	0,01	25	1x10(2)			

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.3. 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:			
Пагулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые	
Нитраты, пестициды, радионуклиды		По п.1.6.1	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.3.2 Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие pH 3,7 - 4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.3.4. Консервы овощные (с pH ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов

сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.4. Консервы грибные	Токсичные элементы:		
	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
			в хромированной таре
	хром	0,5	
	Пестициды,	По п.1.6.1	
	радионуклиды		

**Микробиологические показатели:**

Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы:		
- соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	свинец	0,5	овощные
		0,4	фруктовые, ягодные
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре

	ртуть	0,02	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
- напитки, пищевой лед	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
- концентраты	ртуть	0,005	
		по п.1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
	Микотоксины:		
- соки, напитки, концентраты	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
- полуфабрикаты овощные, фруктовые	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная пульпа
- соки, напитки, концентраты	Нитраты, пестициды	по п.1.6.1	для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
	Радионуклиды:		
- соки, напитки	цезий-137	по п.1.6.1	
	стронций-90		
- концентраты	цезий-137	1200	Бк/кг
	стронций-90	240	Бк/кг

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие рН 4,2 и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в

	соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатные паста, томатные соусы)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте - не более 40% полей зрения
1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7-4,2 (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые (из citrusовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и ниже	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются БГКП (колиформы) Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже	50	1000	-	1,0*	5,0	молочнокислые микроорганизмы в 1 см <sup>3</sup> не допускаются; *масса в которой не допускаются
1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки: - пастеризованные - непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	5x10(3)	1,0	25	2x10(3)	5x10(2)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

1.6.5.9.	5x10 (3)	1,0	25	50	50	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см3 не допускаются
Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные в т.ч. с добавлением консервантов						
1.6.5.10.	1x10 (5)	0,01	25	100	100	
Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т.ч. ароматизированные						
1.6.5.11.	5x10 (4)	0,01	25	100	100	сухие смеси контролируются после восстановления льда водой
Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда						
1.6.5.12.	по п.1.9.15.16					
Соки овощные и фруктовые свежееотжатые, реализуемые без хранения						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.6.	Токсичные элементы:		
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	в сборной жестяной таре
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины:		
	Патулин	0,05	Яблочные, облепиховые



Нитраты, пестициды**		
Радионуклиды:		
цезий-137	80	Бк/кг
стронций-90	70	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6

1.6.6.1.	5x10 (3)	1,0	25	50	50	
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные						

1.6.6.2.	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.7. Овощи и фрукты, грибы, соленые, маринованные,	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	по п.1.6.1	

квашенные, моченые		
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Индекс, группа продуктов	Масса продукта в (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	
	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.6.7.1. Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	-	25
1.6.7.2. Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.8. Специи и пряности сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
	Радионуклиды:		
цезий-137	200	Бк/кг	
стронций-90	100	то же	

<b>Микробиологические показатели:</b>						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.6.8.1. Специи и пряности:						
- готовые к употреблению	5x10 (5)	0,01	0,01	25	1x10 (3)	
- специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица,	2x10 (6)	0,001	-	25	1x10 (4)	

мускатный орех и др.						
1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	5x10 (5)	0,01	0,01	25	2x10 (2)	
1.6.8.3. Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые	5x10 (4)	0,01	0,01	25	2x10 (2)	
1.6.8.4. Чеснок порошкообра- зный (сублимацио- нной сушки)	5x10 (3)	1,0	-	25	1x10 (2)	B. cereus 1x10 (2) КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.9. Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	5
1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки,	БГКП (колифор- мы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
	0,01	25	1x10 (3)

орех калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные					
1.6.9.2. Орехи обжаренные	ОД	25	5x10 (2)		
1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	1x10 (2)		
1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	1x10 (2)		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	400	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Микробиологические показатели:		
	плесени	1x10 (3)	КОЕ/г, не более
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Радионуклиды:		
цезий-137	300	Бк/кг	
стронций-90	100	то же	
Микробиологические показатели:			
	плесени	5x10 (2)	КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые

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

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

### 1.7. Масличное сырье и жировые продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.1 Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2 0,4 0,5	соя, хлопчатник; лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис
	ДДТ и его метаболиты	0,05 0,1 0,15	соя, хлопчатник, кукуруза лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис
	Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг	
стронций-90	90	то же	
1.7.2 Масло растительное (все виды)	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
		0,6	то же, для рафинированных масел
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,2	арахисовое
мышьяк	0,1		

	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	для нерафинирован- ных масел
	Пестициды*:		
	гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
		0,05	рафинированные , дезодорирован- ные
	ДДТ и его метаболиты	0,2 0,1	рафинированные , дезодорирован- ные
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
1.7.3	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	Показатели окислительной порчи:	
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	майонез
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды, радионуклиды	по п.1.7.2	
	Полихлорированные	3,0	для продуктов,

		бифенилы		содержащих			
				рыбные жиры			
<b>Микробиологические показатели:</b>							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	
1.7.3.1. Майонез							
- в потребительской таре	-	0,1	25	5x10 (2)	50		
- для промпереработки	-	0,01	25	1x10 (3)	50		
1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	1x10 (3)	1x10 (2)		
1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные	-	0,01	25	5x10 (2)	50		
1.7.3.4. Кремы на растительных маслах	1x10 (4)	0,01	25	50	50		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.4 Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный) Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,1 0,03 0,03	
	Антибиотики**:		
	левомицитин #	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
	Нитрозамины:		

сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	0,004	шпик копченый
Бенз (а) пирен	0,001	шпик копченый
Пестициды*:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
ДДТ и его метаболиты	1,0	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	50	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	5x10 <sup>4</sup>	0,001	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.4.2 Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые	5x10 <sup>3</sup>	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых продуктов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.5. Жирные животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	Мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на



			хранение	
		железо	1,5	то же
		Антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды	по п.1.7.4	
1.7.6. коровье	Масло	Показатели окислительной порчи:		
		кислотность жировой фазы	2,5	°Кеттстофера
		Токсичные элементы:		
		свинец	0,1	
			0,3	масло шоколадное
		мышьяк	0,1	
		кадмий	0,03	
			0,2	масло шоколадное
		ртуть	0,03	
		медь	0,4	для поставляемого на хранение
		железо	1,5	для поставляемого на хранение
		Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	
		Антибиотики**:		
		левомицитин	не допускается	<0,01
		тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
		стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
		пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
		Пестициды*:		
		гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
		ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
		Радионуклиды:		
		цезий-137	200	Бк/кг
		стронций-90	60	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колифо- рмы)	S. аureus	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	1x10(4)	0,1	1,0	25	50 в сумме		L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое с массовой долей жира от 60% и более	1x10(5)*	0,01	0,1	25	100 в сумме		То же *в кисло-сливочном масле не нормируется
1.7.6.3. Масло шоколадное	1x10(5)	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.4. Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%	2x10(5)	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	1x10(3)	1,0	-	25	200	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы перекисное число	2,5 10	°Кеттстофера ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	с шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с шоколадным компонентом
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	никель	0,7	комбинированные масла с

		гидрогенизи- рованным жиром
Микотоксины:		
афлатоксин M1	0,0005	
Антибиотики**:		
левомицитин #	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Пестициды*:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	80	то же

#### Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60% и более	1x10(5)	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.7.2. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30-59%	-	0,01	0,01	25	200 в сумме		то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.8. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,2		
Полихлорированные бифенилы	3,0		
Радионуклиды:			
цезий-137	60	Бк/кг	
стронций-90	80	то же	

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

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

### 1.8. Напитки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.1. Питьевая вода	К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415).		
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные	Токсичные элементы: свинец	0,1	

столовые,   лечебно-столовые,   лечебные**	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды**:		
	Общая альфа-радиоактивность	0,1	Бк/кг
	общая бета-радиоактивность	1,0	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	100	КОЕ/см3, не более
	БГКП (колиформы)	100	объем (см3), в котором не допускаются; проводится 3-х кратное исследование по 100 см3
	БГКП (колиформы) фекальные	100	то же
	Pseudomonas aeruginosa	100	то же
1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные	См. раздел "Флодоовощная продукция" п.1.6.5		
1.8.4. Напитки молочносодержащие	См. раздел "Молоко и молочные продукты", п.1.2.1 и 1.2.4		
1.8.5. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/л
	стронций-90	100	то же
	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	2,0	г/л, не более -

искусственно  
минерализованные  
напитки

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которых не допускается	БГКП (колифор- мы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более	Примечания
1	2	3	4	5	6	6
1.8.5.1. Напитки безалкоголь- ные непастериро- ванные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток	30	333	25	100		
1.8.5.2. Напитки безалкоголь- ные сокодержа- щие со сроком стойкости 30 суток и более:						
- на сахарах	-	100	100	15*		*КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более
- на подсластите- лях	100*	100	100			*- количество мезофильных аэробных микроorganiz- мов, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более
- сокодержа- щие	-	100	100	40*		*объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообраз- ные), смеси (порошкооб- разные, таблетирова- нные, гранулирова- нные и т.п.) для безалкоголь- ных напитков в потребитель- ской таре	5x10(4)*	1,0	25	10**		*кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия **объем (см <sup>3</sup> ), масса (г), в которых не допускаются

1.8.5.4.	5x10(5)	1,0	25	100 - дрожжи 100 - плесени	
Смеси сухого растительно- го сырья для приготовле- ния горячих безалкоголь- ных напитков					
1.8.5.5.	-	1,0	25	50*	*КОЕ/10 см3, не более
Сиропа непастеризо- ванные					
15.8.5.6.	-	1,0	25	40*	*объем, см3, в котором не допускаются
Сиропа пастеризова- нные, горячего розлива #					
1.8.5.7.	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для Концентраты, консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к фасованные настоящим Санитарным правилам методом См. раздел "Флодоовощная продукция", п.1.6.5.8 асептическо-го розлива #				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1.8.6. Напитки брожения	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/л
	стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более	Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускается			Примеча- ния
		БГКП (колифор- мы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Дрожжи и плесени	
1	2	3	4	5	6
1.8.6.1. Квасы нефильтрова- нные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрован- ные					

непастеризованные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ)	-	10,0	25	-	
- в кетах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефилترованные:					
- в кетах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)	-	10,0	25	-	
- в кетах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,03 0,005	
	Метиловый спирт	0,05	%, не более (объемная доля)



				в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые г/дм <sup>3</sup> , не более (коньяки, 1,0 коньячные спирты)	
	Хинин		300	спиртные напитки, содержащие хинин	
	Нитрозамины:				
	сумма НДМА и НДЭА		0,003	пиво	
	Радионуклиды:				
	цезий-137		70	Бк/л	
	стронций-90		100	то же	
<b>Микробиологические показатели:</b>					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которых не допускается			Приме- чания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1.8.7.1. Пиво разливное	-	1,0	25	-	
1.8.7.2. Пиво непастеризован- ное:					
- в кегах		3,0	25	-	
- в бутылках		10,0	25	-	
Пиво пастеризованное и обеспложенное	500	10	25	40	

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

\*\* При превышении нормативов общей активности производится измерение индивидуальных концентраций радионуклидов в соответствии с НРБ-99, в том числе природных радионуклидов Ra-226, U-238, Th-232 и техногенных радионуклидов Cs-137, Sr-90.

### 1.9. Другие продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуры	Токсичные элементы: и свинец	1,0	

растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	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*:		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
		0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
	ДДТ и его метаболиты	0,15	из подсолнечника, арахиса
		0,1	из льна, горчицы, рапса
		0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
		0,02	из зерновых
	Олигосахара	2,0	%, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания
	Ингибитор трипсина	0,5	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Сульфи- цирую- щие кlost- ридии	
1	2	3	4	5	6	7

1.9.1.1.	5,0x10(4) *	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более; *5x10(3) - для детских продуктов
Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая						
1.9.1.2.	1x10(3)	1,0	-	25	-	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья						
1.9.1.3.	5x10(4)	0,1	-	25	-	плесени - 10 КОЕ/г, не более
Концентрат белковый подсолнечный пищевой						
1.9.1.4.	2,5 x 10(4)	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более
Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч.

1	2	3	сальмонеллы	4	5
1.9.2.1. Казеинаты пищевые	5x10 (4)	0,1		25	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.3. Концентрат сывороточный белковый	5x10 (4)	1,0		25	S. aureus в 0,1 г не допускается
1.9.2.4. Концентрат альбуминоказеино- вый	2,5x10 (3)	1,0		25	S. aureus в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,1 0,03	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	160 80	Бк/кг То же

**Микробиологические показатели:**

См. раздел "Мясо и мясопродукты", пп.1.1.2.2 и 1.1.2.3

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,2 0,1 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол зеараленон	0,005 0,7 1,0 1,0	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы

Пестициды*:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,02	
Радионуклиды:	1	
цезий-137	170	Бк/кг
стронций-90	120	то же
Олигосахара	по п.1.9.1	
Ингибитор трипсина	то же	
Вредные примеси:		
Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	5x10(4)	0,1	25	100	с термической обработкой
1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	5x10(4)	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.5 Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур:	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	кадмий	0,1	
	мышьяк	0,2	
	ртуть	0,03	
- напитки, в т.ч. сквашенное; тофу и окара			

	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаю- тся	
	Радионуклиды:		в пересчете на
	цезий-137	130	сухое вещество
	стронций-90	80	Бк/кг то же
	Олигосахара	по п.5.9.1	
- напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Ингибитор трипсина	по п.5.9.1	
	Токсичные элементы:		в пересчете на
	свинец	0,2	сухое вещество
	кадмий	0,1	
	мышьяк	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*:		в пересчете на сухое вещество
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1 0,01	
	ДДТ и его метаболиты	не	
	ртутьорганические пестициды	допускаю- тся	
	Радионуклиды:		в пересчете на сухое вещество
	цезий-137	130	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группы продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.5.1 Напитки из бобов сои						
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящему Санитарным правилам					
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	5x10(4)	0,1*	1,0	25	0,1	* 1,0 - со сроками годности более 72 часов; плесени - 10, КОЕ/г, не более
- напитки соевые сквашенные	-	0,1*	1,0	25	0,1	* то же; плесени - 10, дрожжи - 10, КОЕ/г, не более
1.9.5.2. Продукты белковые соевые (тофу)	5x10(4)**	0,1*	1,0	25	0,1	*то же; **с применением заквасочных культур - не нормируется; плесени -10 и дрожжи- 50, КОЕ/г, не более
- окара	5x10(4)	0,01	1,0	25	0,1	плесени - 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы: свинец	2,0	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая,

			гелановая, конжаковая мука
		5,0	агар, альгинаты
		10,0	пектин, камеди: гхати, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	пектин
	цинк	25	Пектин
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	90	то же

#### Микробиологические показатели

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примеча- ние
		БГКП (колифор- мы)	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6
1.9.6.1. Пектин:					
- для продуктов детского и диетического питания	5x10 (2)	1,0	25	50	дрожжи - 50 КОЕ/г, не более;
- для продуктов массового потребления	5x10 (4)	0,1	25	100	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой	5x10 (4)	1,0	25	100	
1.9.6.3. Каррагинан	5x10 (3)	1,0	25	100	
1.9.6.3. Загустители и	5x10 (3)	1,0	25	500*	дрожжи и плесени в



стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)				сумме
---	--	--	--	-------

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.7. Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1		
Радионуклиды:			
цезий-137		160	Бк/кг
стронций-90		80	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1.9.7.1. Желатин пищевой:				
- для продуктов детского и диетического питания	1x10 (4)	1,0	25	
- для продуктов массового потребления	1x10 (5)	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	
1.9.8. Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,5		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,02		
	Пестициды*:			
	гексахлорциклогексан	0,5	кукурузные	

(альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	картофельные
ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
	0,1	картофельные
<b>Радионуклиды:</b>		
цезий-137	400	Бк/кг
стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесе-ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1.9.8.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	1x10 (5)	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	1x10 (4)	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Патока низкоосахаренная	1x10 (4)	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	5x10 (4)	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Концентрат лактулозы	5x10 (3)	1,0	50	50	100	S. aureus в 1,0 г не допускается
1.9.8.6. Глюкозо-фруктозный сироп	1x10 (5)	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	1x10 (4)	1,0	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1.9.9. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,2		
	ртуть	0,03		
	Радионуклиды:			
	цезий-137	100	Бк/кг	
стронций-90	80	то же		
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
1.9.9.2 Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени - 100 КОЕ/г, не более
1.9.9.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	1,0	1,0	10	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 10(9) - для культур, 10(10) КОЕ/см3 - для концентратов; дрожжи - 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.5. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ - 1x10(4) КОЕ/г, не более; дрожжи - 50 и плесени - 50 КОЕ/г не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,2		
	ртуть	0,1		
	Пестициды:			
	гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	в пересчете на исходный продукт	
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
	Радионуклиды:			
	цезий-137	160	Бк/кг	
стронций-90	50	то же		
Микробиологические показатели	по п. 1.9.14.7.			
1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	2,0		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,01		
	никель	2,0		
	Радионуклиды:			
	цезий-137	200	Бк/кг	
	стронций-90	100	то же	
	<b>Микробиологические показатели:</b>			
Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1.9.11.1. Ксилит, сорбит,	1x10 <sup>4</sup> (4)	1,0	25	1x10 <sup>2</sup> (2)

маннит и др.				
сахароспирты				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	2,0 1,0 0,1 0,1	
		0,01	"Экстра", лечебно-профилактическая
	Йод	0,04	мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень - 0,04+-0,015
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
1.9.13. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,1 0,03	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАМН, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1.9.13.1. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	1x10(3)	1,0	25	1 10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.14. Концентраты пищевые	Токсичные элементы**	в пересчете на исходный продукт	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесе- ни, КОЕ/ г, не более	Приме- чание
		БГКП (колифо- рмы)	Сульфит- редуци- рующие кlostри- дии	S. aureus	Патоген- ные в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообраз- ные (тепловой сушки)	1x10 (4)	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообраз- ные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	1x10 (4)	0,01	1,0	-	25	100	В. cereus -100 КОЕ/г, не более
1.9.14.4. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	5x10 (4)	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.5. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	5x10 (4)	1,0	-	1,0	25	100	В. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.6. Супы сухие многокомпо- нентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре)	5x10 (4)	0,01	0,01	-	25	500	
1.9.14.8. Супы сухие грибные, требующие варки	5x10 (4)	0,001	0,01	-	25	500	

1.9.14.7.	5x10 (4)	1,0	0,01	-	25	200	
Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки							
1.9.14.9.	1x10 (4)	0,01	-	-	25	100	В. cereus - 100, и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
Концентраты каш быстрого приготовления							
1.9.14.10	1x10 (5)	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г, не более
Кисели плодово-ягодные сухие							
1.9.14.11.	5x10 (3)	0,1	-	1,0	25	100	В. cereus - 10 и дрожжи - 10, КОЕ/г, не более
Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)							

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15.							
Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания							
1.9.15.1.							
Салаты из сырых овощей и фруктов:							
- без заправки	1x10 (4)	0,1	1,0	1,0	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- с заправками (майонез,	5x10 (4)	0,1	1,0	1,0	-	25	то же; дрожжи - 500, консервантами -

соусы и др.)								200 КОЕ/г, не  более; плесени  - 50 КОЕ/г, не  более
1.9.15.2.								
Салаты из  сырых овощей  с  добавлением  яиц,  консервиро-  ванных  овощей,  плодов и  т.д.:								
- без	1x10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	0,1	25	L.  monocytogenes в  25 г не  допускается;
заправки и  без  добавления  соленых  овощей								
- с	1x10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	0,1	25	то же; дрожжи -  500, с  консервантами -  200 КОЕ/г, не  более; плесени  - 50 КОЕ/г, не  более
заправками  (майонез,  соусы и др.)								
1.9.15.3.	-	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
Салаты из  маринованных  , квашеных,  соленых  овощей								
1.9.15.4.								
Салаты и  винегреты из  вареных  овощей и  блюда из  вареных,  жареных,  тушеных  овощей:								
- без	5x10(3)	0,1	-	1,0	0,1	0,1	25	
добавления  соленых  овощей и  заправки								
- с	5x10(4)	0,1	0,1	1,0	0,1	0,1	25	дрожжи - 500, с  консервантами -  200 КОЕ/г, не  более; плесени  - 50 КОЕ/г, не  более
заправками  (майонез,  соусы и др.)								
1.9.15.5.								
Салаты с  добавлением  мяса, птицы,  рыбы,  копченостей  и т.д.:								
- без	1x10(4)	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
заправки								
- с	5x10(4)	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	25	дрожжи - 500, с



заправками (майонез, соусы и др.)							консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.6. Студни из рыбы (заливные)	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	1x10 (4)	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Паштет из мяса и печени	1x10 (4)	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Говядина, птица, кролик, свинина и т.п., отварные	1x10 (4)	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки и соуса
Рыба отварная, жареная под маринадом	1x10 (4)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.7. Супы холодные:							
- окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	1x10 (4)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной
- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервиро- ванных и сушеных	1x10 (3)	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.8. Супы горячие и другие горячие блюда:							
- борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	5x10 (2)	1,0	-	-	-	25	
- супы с макаронными	5x10 (2)	1,0		1,0		25	

изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителя- ми							
- супы-пюре	5x10 (2)	1,0	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.9. Блюда из яиц:							
- яйца вареные	1x10 (3)	1,0	-	1,0	-	25	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.10. Блюда из творога:							
- вареники ленивые, пудинг вареный на пару	5x10 (2)	1,0	-	1,0	-	25	
- сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пирог	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.11. Блюда из рыбы:							
- рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
- блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным	2,5x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25	

соусом);								
запеченные								
изделия,								
пироги								
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
1.9.15.12.	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из								
мяса и								
мясных								
продуктов:								
мясо								
отварное,								
жареное,								
тушеное,								
пловы,								
пельмени,								
беляши,								
блинчики,								
изделия из								
рубленного								
мяса, в т.ч.								
запеченные и								
т.д.								
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
1.9.15.13.	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из								
птицы,								
кролика,								
отварные,								
жареные,								
тушеные,								
запеченные								
изделия из								
рубленной								
птицы,								
пельмени,								
пироги и								
т.д.								
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
1.9.15.14.								
Гарниры:								
- рис	1x10 (3)	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки	
отварной,								
макаронные								
изделия								
отварные,								
пюре								
картофельное								
и т.п.								
- картофель	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25		
отварной,								
жаренный								
- овощи	5x10 (2)	1,0	-	1,0	0,1	25		
тушеные								
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
1.9.15.15.	5x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25		
Соусы и								
заправки для								
вторых блюд								
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
1.9.15.16.								
Сладкие								
блюда и								
напитки:								
- компоты из	5x10 (2)	1,0	-	1,0	-	25		
плодов и								
ягод свежих,								
консервиро-								
ванных								
- компоты из	5x10 (2)	1,0	-	1,0	-	50		

плодов и ягод сушеных								
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	5x10 (2)	1,0	-	1,0	-	50		
- соки фруктовые и овощные свежеотжатые	1x10 (3)	1,0	1,0	1,0	-	25	в овощных соках: L. monocytogenes в 25 г не допускается	
- желе, муссы	1x10 (3)	1,0	-	1,0	-	25		
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	1x10 (5)	0,1	-	0,1	-	25		
- шарлотка с яблоками	1x10 (3)	1,0	-	1,0	-	25		
- коктейли молочные	1x10 (5)	0,1	-	1,0	-	25		
- сливки взбитые	1x10 (5)	0,1	-	0,1	-	25		
1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25	в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются	
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	5x10 (4)	0,01	0,1	0,1	-	25		
5.9.15.19. Пицца готовая	1x10 (3)	1,0	-	1,0	0,1	25		
1.9.15.20. Вата сахарная	1x10 (3)	1,0	-	-	-	25		
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	2x10 (4)	0,1	1,0	1,0	-	25		
1.9.15.21. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые			по п.1.5.5				E. coli - в 0,1 г не допускаются	

предприятия-			
ми			
общественно-			
го питания			

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

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

### 1.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.1.1.16, 1.9.13	1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4,	
1.10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения:	Показатели безопасности регламентируются по разделам:		
- БАД на основе растительных масел		п.п.1.7.2, 1.7.3	
- БАД на основе рыбного жира		п.1.7.8	
- БАД на основе животных жиров		п.п.1.7.4, 1.7.5, 1.7.6	
- БАД на смешанной жировой основе		по преобладающему компоненту	
1.10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6		Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п.1.5.1)
1.10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы:		регламентируются по сырью
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Пестициды*:		

Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,02	
Гептахлор	не допускается	<0,002
Алдрин	не допускается	<0,002
Радионуклиды:		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колифор- мы)	E. coli	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.10.4.1. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды), в т.ч. с пребиотическим действием	5x10(4)	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, т.ч. сухие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его	5,0 3,0 1,0 1,0 0,1 0,1	для композиций с включением растительных компонентов

концентраты напитков	для	метаболиты		
		Гептахлор	не допускается	<0,002
		Алдрин	не допускается	<0,002
		Радионуклиды:		для композиций с включением растительных компонентов
		цезий-137	200	Бк/кг
		стронций-90	100	то же

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колифор- мы)	E. coli	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.10.5.1. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использовани- ем различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	5x10(4)	0,1	1,0	10,0	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

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

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	В. cereus КОЕ/г, не	Примеча- ние

					более	
			БГКП (колиформы)	S.aureus	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	
1.10.6.1.	1x10 (4)	0,1		1,0	10,0	200
БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие						
						дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца			
- сухие (чай)	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
		400	то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды)
	стронций-90	100	Бк/кг
		200	то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды)
- жидкие (эликсиры,	Токсичные элементы: свинец	0,5	



бальзамы,  настойки, и др.)	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	
	-----		
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан  (альфа, бета,  гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
Стронций-90	100	то же	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа  продуктов	КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более	Масса продукта (г), в  которой не допускаются				Дрож-  жи  КОЕ/  г, не  более	Плесе-  ни,  КОЕ/  г, не  более	Примеча-  ние
		БГКП  (ко-  лифо-  рмы)	E.  coli	S.  aureus	Патоген-  ные, в  т.ч.  сальмо-  неллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.10.7.1. БАД  на растительной  основе, в т.ч.  цветочная  пыльца:								
-  таблетированные  ,  капсулированные  ,  порошкообразные	1x10(4)	0,1	1,0	1,0	10	100	100	B. cereus  200  КОЕ/г, не  более
-  таблетированные  ,  капсулированные  ,  порошкообразные  с добавлением  микроорганизмов  - пробиотиков	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Микроор-  ганизмы  пробиоти-  ки:  1x10(5)  КОЕ/г, не  менее
-  жидкие  асептического  разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности  для соответствующих групп консервов в соответствии с  приложением 8 к настоящим Санитарным правилам							
- жидкие в виде  сиропов,  эликсиров,  настоев,  бальзамов и др.	5x10(3)	1,0	-	-	10	50	50	B. cereus  200  КОЕ/г, не  более
- смеси  высушенных  лекарственных  растений (чай)	5x10(5)	0,01	0,1	-	10	100	10(3)	

- БАД-чай (детские сухие)	5x10 (3)	0,1	1,0	1,0	25	50	50	B. cereus
								200
								КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Микотоксины: афлатоксин М1	1,0 1,5 1,0 0,2 0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы	Антибиотики**: Левомецетин тетрациклиновой группы Гризин Бацитрацин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	<0,01 <0,01 ед/г <0,5 ед/г <0,02 ед/г
- БАД на основе молочного сырья	Левомецетин тетрациклиновой группы Стрептомицин Пенициллин Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор алдрин	не допускается не допускаются не допускается не допускается 0,1 0,1 не допускается не допускается	<0,01 <0,01 ед/г <0,5 ед/г <0,01 ед/г   <0,002 <0,002
	Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) E. coli	1 x 10 (4) 0,1 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же

	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства
1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Гептахлор	не допускается	<0,002
	Алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1x10(4)	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более* для БАД растительных морских организмов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.10. БАД - на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	

Пестициды*:			
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05		
ДДТ и его метаболиты	0,05		
Гептахлор	не допускается		<0,002
Алдрин	не допускается		<0,002

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колифо- рмы)	E. coli	S. aureus	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	6	7	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.10.10.1. БАД - на основе пробиотичес- ких микроorganiz- мов:							
- БАД - сухие на основе чистых культур микроorganiz- мов	2,0	-	2,0	10,0	10	10	микроорга- низмы-про- биотики не менее 1x10 (9) КОЕ/г
- БАД - сухие на основе чистых культур микроorganiz- мов с добавлением аминокислот, микроэлемен- тов, моно-, ди- и олигосахари- дов и т.д.)	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	Микроорга- низмы-про- биотики не менее 1x10 (8) КОЕ/г
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроorganiz- мов концентриро- ванные	10,0	-	10,0	50,0	10*		микроорга- низмы-про- биотики не менее 1x10 (10) КОЕ/г *дрожжи и плесени суммарно
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроorganiz-	10,0	-	10,0	50,0	10*		Микроорга- низмы-про- биотики не менее 1x10 (7)

мов						КОЕ/г; *то
неконцентри-						же
рованные						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000	для БАД на основе водорослей
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1x10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются	
E. coli	1,0	то же	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же	
Дрожжи		10	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов
		100	то же, для водорослей
Плесени		50	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов
		100	то же, для водорослей

	Живые	клетки	для дрожжей и их лизатов в	1,0	
	продуцента		г не допускаются		

---

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

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

**Приложение 2**  
**к СанПиН 2.3.2.1078-01**  
**утвержденным постановлением Главного**  
**государственного санитарного врача РФ**  
**от 14 ноября 2001 г. N 36**

**2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков**  
**Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и K**

Вид сока	BRIX	Аскорб. к-та, мг/л	Лимонная к-та, г/л	Яблочная к-та, г/л	ОМФ, мг/л	Фрукто- за г/л	Глюкоза г/л	Глюкоза/ Фруктоза	Сахаро- за г/л	Сорбит г/л	Na, мг/л	K, мг/л
Апельси- новый	10,0	>=200	6,3-17,0	0,8-3,0	<=10	20-50	20-50	1	10-50	-	<=30	1300-2500
Грейпф- рутовый	9,5	>=200	8,0-20,0	0,2-12,0	<=10	20-50	20-50	0,9-1,02	5-40	-	<=30	900-2000
Яблочный	10,0	-	0,05-0,2	>3,0	<=20	45-85	15-35	0,3-0,5	5-30	2,5-7,0	<=30	900-1500
Виногра- дный*	13,5	-	0-0,5	2,5-7,0	<=20	60-110	60-110	1,0	нет	-	<=30	900-2000
Ананасо- вый	11,2	>=50	3,0-11,0	1,0-4,0	<=20	15-40	15-40	0,8-1,1	25-80	-	<=30	900-2000
Абрико- совый (пюре)	10,2 (11,2)	-	1,5-16,0	5-20	<=20	10-45	15-50	1,0-2,5	<55	1,5-10	<=35	2000-4000
Томатный	5,0	-	2,0-5,0	0,1-0,6	<=20	12-18	10-16	0,8-1,0	<1	-	<=100	1500-3500
Черная смороди- на (пюре)	11,6	>=750	26,0-42,0	1-4	<=20	30-65	23-50	0,6-0,9	0-5	-	<=30	2300-4100
Вишневый	13,5	-	0,0-0,4	15,5-27,0	<=20	32-60	35-70	1,0-1,35	нет	10-35	<=30	1600-3500
Персико- вый	10,0	-	1,5-5,0	2,0-6,0	<=20	10-32	7,5-25	0,8-1,0	12-60	1-5	<=35	1400-3300
Клубнич- ный	7,0	-	5-11	0,6-5,0	<=20	18-40	15-35	0,75-1,0	<10	<0,25	<=40	1300-2800
Грушевый	11,9	-	<4,0	0,8-5,0	<=20	50-90	10-35	<0,4	0-15	-	<=30	1000-2000
Лимонный	8,0	>=150	45-63	1,0-7,5	<=20	3-12	3-11	0,9-1,3	<7,0	-	<=30	1100-2000

\* - винная кислота 2,0-7,0 г/л

**Приложение 3**  
**СанПиН 2.3.2.1078-01,**  
**утвержденным постановлением Главного**  
**государственного санитарного врача РФ**  
**от 14 ноября 2001 г. N 36**

**3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания**  
**(с изменениями от 15 апреля 2003 г.)**

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

**3.1.1. Продукты на молочной основе**

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок	г/л	14-17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	50-60	+	
Казеин	то же	40-50	+	
Таурин	мг/л	40-50	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	-	по отношению к женского молока
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
То же	мг/л, не менее	4000	-	
Отношение витамин Е/ПНЖК	-	1-2	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	70	+	



Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	300-700	+
фосфор	то же	200-400	+
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	500-800	+
натрий	то же	150-300	+
калий/натрий	-	2-3	-
магний	то же	40-60	+
медь	мкг/л	300-600	+
марганец	то же	20-100	+
железо	мг/л	3-8	+
цинк	то же	3-10	+
хлориды	то же	400-700	-
йод	мкг/л	50-100	+
зола	г/л	3-4	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-50	+
тиамин (В1)	то же	350-700	+
рибофлавин (В2)	то же	500-700	+
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+
пиридоксин (В6)	то же	300-500	+
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+
цианкобаламин (В12)	то же	1,5-3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-100	+
инозит	то же	20-30	+
холин	то же	50-100	+
биотин	мкг/л	10-20	+
карнитин	мг/л	10-20	+
Осмоляльность	мОсм/кг	290-320	+
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни			

Белок	г/л	15-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	40-60	+	
Казеин	то же	60:40	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	+	по отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы (крахмал и др.)	г/л	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	500-900	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	мг/л	50-70	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	30-80	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	600-800	-	
йод	мкг/л	50-100	+	
зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
Витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В1)	то же	400-700	+	
рибофлавин (В2)	то же	600-1000	+	

пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
пиридоксин (B6)	то же	500-700	+	
ниацин (PP)	то же	3000-8000	+	
фолиевая кислота (Bc)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (B12)	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	50-100	+	
холин	то же	50-80	+	
биотин	мкг/л	10-20	+	
инозит	мг/л	20-30	+	
карнитин	мг/л	10-15	-	
Осмоляльность	мОсм/кг	300-320		

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
Афлатоксин M1	не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		

цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
<b>Микробиологические показатели</b>		
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C; не нормируется для кисломолочных
	3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
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	1x10 <sup>7</sup>	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1x10 <sup>6</sup>	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup>	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом   Должны удовлетворять требованиям стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 10		
Жидкие кисломолочные смеси		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1x10 <sup>6</sup>	то же

Молочнокислые микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup> (7)	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее в кисломолочных
Плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
Дрожжи	10	то же

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-22	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	-	
Казеин	то же	50-80	-	
Жир	г/л	25-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	5x10 <sup>3</sup> - 6x10 <sup>3</sup>	-	
Углеводы	г/л	70-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	мг/л	600-900	+	
натрий	то же	250-350	+	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	30-80	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				

ретинол (А)	мкг-экв/л	600-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-12	+	
тиамин (В1)	то же	400-800	+	
рибофлавин (В2)	то же	600-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
пиридоксин (В6)	то же	500-700	+	
ниацин (РР)	то же	4000-8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-100	+	
Осмоляльность	МОсм/кг	320-360	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п.3.1.1.1.	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Смеси инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup> (3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С
	3x10 <sup>3</sup> (3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup> (4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же г, не менее	3,2-3,5 2,0	+	для профилактического питания
Энергетическая ценность	ккал	55-65	+	
Зола	г	0,6-0,8	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115-140	+	
Фосфор	то же	90-120	+	
Калий	то же	140-180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг-экв	100-200	-	для витаминизированных продуктов

бета-каротин	то же	0,05-0,1		то же
Тиамин (B1)	то же	0,1-0,2	-	то же
Рибофлавин (B2)	то же	0,1-0,2	-	то же
Аскорбиновая кислота (C)	то же	2-8	+	то же

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

### 3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными наполнителями)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0-3,2	+	для профилактического питания
	г, не более	4,0	+	
Жир	г	2,5-7,0	+	для профилактического питания
	г, не менее	1,5	+	
Углеводы	то же	4-12	-	
Энергетическая ценность	ккал	40-125	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60-140	+	
фосфор	то же	30-120	-	
калий	то же	140-180	-	



натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
тиамин (В1)	то же	0,05-0,1	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В2)	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же
Кислотность	°Т, не более	100	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см3), в котором не допускаются
E.coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см3), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Дрожжи	10	КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	10 (4)	для кефира
Плесени	10	КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Молочнокислые микроорганизмы	1x10 <sup>(7)</sup>	КОЕ/см3, не менее
Бифидобактерии	1x10 <sup>(6)</sup>	КОЕ/см3, не менее; при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы	1x10 <sup>(7)</sup>	то же
Микроскопический препарат		Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3,5-15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	
Энергетическая ценность	ккал	105-250	+	
Зола	г	3-4	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	150-200	+	
Натрий	мг, не более	50	+	
Кислотность	°Т, не более	150	+	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
Свинец	0,15	
Мышьяк	0,15	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,015	

Антибиотики, радионуклиды	микотоксины и	по п. 3.1.1.1.	
Пестициды**:			
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма- изомеры)		0,55	
ДДТ и его метаболиты		0,33	
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.
S. aureus		1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		50	То же
Дрожжи, КОЕ/г, не более		10	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
Плесени, КОЕ/г, не более		10	То же
Микроскопический препарат			Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры

### 3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	3,2-3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56-65	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115-140	-	
Фосфор	то же	90-120	-	
Калий	то же	140-180	-	

Натрий	мг, не более	60	-
--------	--------------	----	---

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п.3.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
- для молока инстантного приготовления	по п.3.1.1.2	
- для молока, требующего кипячения после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup> (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	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0-5,0	+	
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы	то же	7,0-12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45-105		
Минеральные вещества:				

кальций	мг	105-240	+	
фосфор	то же	65-180	+	
калий	то же	105-180	-	
железо	то же	1-2	-	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв	80-120	+	для витаминизированных продуктов
токоферол (Е)	мг	0,7-1,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	5-15	+	то же
тиамин (В1)	то же	0,2-0,5	+	то же
рибофлавин (В2)	то же	0,2-0,5	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п.3.1.1.1	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
<b>Микробиологические показатели:</b>		
- Жидкие напитки		
КМАФАнМ	1,5x10 <sup>4</sup> (4)	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Дрожжи	50	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки продукта		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup> (4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются

S. aureus		1,0	то же
Патогенные, сальмонеллы	в т.ч.	25	то же
Плесени		100	КОЕ/г, не более
Дрожжи		50	то же
Сухие напитки приготовления	инстантного	по п. 3.1.1.2.	смеси инстантного приготовления

### 3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

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

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

Критерии показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	9	-	
Белок	г	7-14	+	
Жир	то же	0,5-7,0	+	
Углеводы	то же	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310-460	+	
Зола	г	0,5-2,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	25	-	
железо	мг	1-8	-	

##### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	

Микотоксины:		
афлатоксин В1	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
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз (а) пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	3x10 (4)	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 (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

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	то же	70-85	+	
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
Витамины:				
тиамин (B1)	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	3-8	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	30-100	+	то же
ретинол (A)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (E)	мг	5-10	+	то же

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, бенз(а)пирен, радионуклиды и вредные примеси	по п.3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		



КМАФАнМ		1x10 (4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)		1,0	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		50	то же
V. cereus		200	КОЕ/г, не более
Плесени		100	то же
Дрожжи		50	то же

### 3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10-18	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380-520	+	
Зола	г	2,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6-10	+	то же
Витамины:				
тиамин (B1)	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,4-0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	4-8	+	то же
ретинол (A)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (E)	мг	5-10	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	30-100	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Антибиотики*: (в готовом к употреблению продукте)		
левомицетин	не допускается	0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед./г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед./г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед./г
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
афлатоксин m1	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	0,05
Пестициды**:		
гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:	по п. 3.1.2.1.	

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

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

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

#### 3) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п.3.1.2.3	
Радионуклиды и вредные примеси	по п.3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не

			допускаются
S. aureus		1,0	то же
B. cereus		2x10 <sup>(2)</sup>	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes		50	то же
Плесени		100	КОЕ/г, не более
Дрожжи		50	то же

### 3.1.2.5. Растворимое печенье

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	5-11	+	
Жир	то же	6-12	+	
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг	300-500	+	
Кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
Железо	то же	10-18	+	то же
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,3-0,6	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	то же	0,3-0,8	+	то же
Ниацин (PP)	то же	4-9	+	то же
Аскорбиновая кислота (C)	то же	20-50	+	то же

### 3) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, бенз (а) пирен, пестициды,	по п.3.1.2.3	
Радионуклиды	по п.3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10(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

#### 3.1.3. Продукты прикорма на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	5-20	+	
Общая кислотность	г, не менее	11	+	для соков и пюре
Углеводы	%, не более	0,8	-	
Белки	г	5-25	+	
Массовая доля этилового спирта	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Минеральные вещества:	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
калий	г			
натрий	мг	70-300	+	
	мг, не более	200	-	

железо	мг	1,0-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15,0-50,0	+	для витаминизированных продуктов
бета-каротин	то же	1-4	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
<b>Микотоксины:</b>		
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 М1	не допускается	<0,00002 для фруктово-молочных пюре
Афлатоксин В1	не допускается	<0,00015 для фруктово-зерновых пюре
<b>Пестициды**:</b>		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
<b>Нитраты:</b>		
	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
5-Оксиметилфурфурол	по п. 2.2.	для фруктовых соков и нектаров
<b>Радионуклиды:</b>		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8
-------------------------------	---

### 3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	
	то же	17	-	консервы из мяса птицы
Белок	г	8,5-15	+	
	г, не менее	7	+	консервы из мяса птицы
Жир	то же	3-12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80-180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1-5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины:		по п.3.1.4.3		
Крахмал	г, не более	3	-	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

##### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	

олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
Левомецетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Гризин	не допускается	<0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты:	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

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

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

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

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды,	по п.3.1.4.1	



нитриты, нитрозамины:		
Радионуклиды:	по п.3.1.4.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2x10 (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

### 3.1.4.3. Мясо-растительные консервы

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	17-26	-	
Белок	г	1,5-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Углеводы	то же	5-15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40-140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
бета-каротин	мг	1-3	-	для витаминизированных продуктов
Тиамин (B1)	мг	0,1-0,2	-	то же
Рибофлавин (B2)	то же	0,1-0,3	-	то же
Ниацин (PP)	то же	1-4	-	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
Левомецетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Гризин	не допускается	<0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	<0,02, для содержащих томаты
Афлатоксин В1	не допускается	<0,00015, для содержащих крупы
Дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
Зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупы
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		

цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8	

### 3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

#### 3.1.5.1. Рыбные консервы

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15-25	-	
Белок	г	8-15	+	
Жир	то же	5-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100-155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	то же	0,4-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (B1)	мг	0,1-0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1-0,3	+	то же
ниацин (PP)	то же	1-4	+	то же
крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

##### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,5	

Кадмий	0,1	
Ртуть	0,15	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8	

### 3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17-18	-	
Белок	г	1,5-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35-120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
Железо	то же	по п. 3.1.5.1	-	
Витамины:				
		по п. 3.1.5.1		
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель

Рисовая и пшеничная мука	и г, не более	5	-	то же
--------------------------	---------------	---	---	-------

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,4	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,04	
Ртуть	0,05	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	по п.3.1.4.3	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

### 3.1.6. Детские травяные инстантные чай

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Углеводы	г	85-96	+	

Энергетическая ценность	ккал	340-385	+
-------------------------	------	---------	---

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 (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	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

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

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

### 3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

#### 3.2.1. Продукты на мясной основе

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		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	г, не более	3	-	
Рисовая, пшеничная мука	г, не более	5	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Гризин	не допускается	<0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5

Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящему Санитарным правилам	

### 3.2.1.2. Колбасные изделия

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
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	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики*	по п.3.2.1.1	
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	



Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	по п.3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы*	25	то же *для сосисок и сарделек дополнительно L.monocytogenes
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
Плесени	100	то же

### 3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г	14-20	+	
Энергетическая ценность	ккал	165-220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы,	по п.3.2.1.1	

антибиотики, радионуклиды, нитрозамины	пестициды, нитриты,		
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ		5x10 (5)	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
		1x10 (5)	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)		0,001	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus		0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes		25	то же
Плесени		250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

### 3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

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

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

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, нитраты, радионуклиды, пестициды, нитриты,	по п.3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 (3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со

				сроками годности более 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

### 3.2.2. Макароны и хлебобулочные изделия

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>Макароны изделия</b>				
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
<b>Витамины:</b>				
Тиамин (B1)	Мг	0,15-0,25	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,1-0,15	+	то же
Ниацин (PP)	То же	1,0-3,0	+	то же
<b>Хлебобулочные изделия</b>				
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 (В1)	мг	0,15-0,40	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (В2)	то же	0,1-0,5	+	то же
Ниацин (РР)	то же	1,5-3,0	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные
Микотоксины:		
Афлатоксин В1	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
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз (а) пирен	не допускается	<0,0002
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	20	то же
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных	не допускается	

запасов (насекомые, клещи)		
Микробиологические показатели:	по п.4.5	мукомольно-крупяные
	по п.4.7	хлебобулочные

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

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

### 3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

#### 3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни				
Белок	г/л	14-20	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-15		
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	+	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300-700	+	

фосфор	то же	300-500	+	
калий	то же	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
марганец	то же	20-100	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	400-800	+	
йод	мкг/л	50-100	+	
зола	г/л	3-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
витамин К	то же	25-50	-	
тиамин (В1)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300-700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-100	+	
биотин	мкг/л	10-20	-	
карнитин	мг/л	10-20	-	
инозит	мг/л	20-30	-	
холин	то же	50-100	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
<b>Низколактозное молоко</b>				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/сывороточные белки	-	80:20	-	

Жир	г/л	20-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
то же	мг/л	5000-6000	-	
Углеводы	г/л	60-65	+	
Глюкоза	то же	25-28	+	
Галактоза	то же	6-7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
Левомецетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды:		

цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5x10 (4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

### 3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	15-20	+	
Метионин	то же	0,25-0,35	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000		
Углеводы	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	+
<b>Витамины:</b>			
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 (В1)	то же	300-600	+
рибофлавин (В2)	то же	600-1000	+
пиридоксин (В6)	то же	300-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3	+
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-110	+
таурин	мг/л	45-55	+
Л-карнитин	то же	10-20	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	280-300	+

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

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

афлатоксин В1	не допускается	<0,00015
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	50	Бк/л
Стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2x10 (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, сальмонеллы в т.ч.	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

### 3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	40-90	+	
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)	мг	12	+
Тиамин (В1)	то же	1,6	+
Рибофлавин (В2)	то же	3,6	+
Пиридоксин (В6)	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	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
Левомецетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
	по п.3.3.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup>	на сухой продукт 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

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>Крахмалы</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-350	+	
<b>Крупы</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5-1,0	+	
Углеводы	то же	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350-400	+	
<b>Макаронные изделия</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	50	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз (а) пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Радионуклиды:		
цезий-137	50	в готовом к употреблению продукте Бк/кг
стронций-90	30	то же
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3x10(4)	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3x10(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

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	15-22	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	25-35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	500-1000	+	
фосфор	то же	300-600	+	
калий	мг/л	650-1000	+	
натрий	то же	200-400	+	
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 (В1)	то же		400-600	+	
рибофлавин (В2)	то же		600-1000	+	
пиридоксин (В6)	то же		500-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же		50-100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л		1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л		3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л		50-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более		300-320	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт

КМАФАнМ	2х10 (3)	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	100	то же

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	20-80	+	
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	+	
то же	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
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	+
<b>Витамины:</b>			
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
тиамин (В1)	то же	350-700	+
рибофлавин (В2)	то же	500-1000	+
пиридоксин (В6)	то же	300-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	+
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300-320	+

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Пестициды**:</b>		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:	по п.3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2x10 (3)	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

### 3.3.6. Сублимированные продукты

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	60-65	+	
Жир	то же	20-25	+	
Углеводы	то же	9-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (В2)	то же	0,3	+	
Кислотность восстановленно-го продукта	°Т, не более	150	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		

афлатоксин М1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:	по п.3.3.3	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Радионуклиды:	по п.3.3.1	
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

### 3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

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

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

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,2	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	

Ртуть	0,02	
Антибиотики*:		
Левомецетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Гризин	не допускается	<0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	70	Бк/кг
Стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	1x10 (4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	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	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	1,5x10 (4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более

### 3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

#### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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
Радионуклиды:		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же

### 3.3.7. Продукты для недоношенных детей

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	60	-	
Казеин	то же	40	-	

Таурин	мг/л	45-60	+	
Жир	г/л	38-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
Углеводы, в т.ч.	мг/л	65-90	+	
лактоза	то же	35-50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700-800	+	
<hr/>				
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	800-1200	+	
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	1,5-9	+	
цинк	то же	5-12	+	
хлориды	то же	450-700	+	
марганец	мкг/л	30-60	+	
Йод	то же	70-220	+	
<hr/>				
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	8-20	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	+	
витамин К	то же	30-100	+	
тиамин (В1)	то же	400-2000	+	
рибофлавин (В2)	то же	600-2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2-5	+	
пиридоксин (В6)	мкг/л	400-2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400-500	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50-300	+	
инозит	то же	30-50	+	

биотин	мкг/л	20-30	+
холин	мг/л	53-96	+
Осмоляльность	мОсм/кг, более	не 290-310	+

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*		
Левомецетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Радионуклиды	по п.3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2x10(3)	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50 °С
	3x10(3)	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же

<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	

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

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

\*\*\* Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

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

Индекс,   группа	КМАФАнМ,	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой				Примечания	
		не допускаются					
продуктов	КОЕ/см <sup>3</sup>	(г), не	БГКП	E.	S.	Патогенные, в	
							более
		формы)				сальмонеллы и	
						monocytogenes	
							1
3.4.1.	Продукты	100	10,0	10,0	10,0	100*	*только
	стерилизованные						сальмонеллы
	(смеси молочные						
	адаптированные,						
	молоко						
	стерилизованное,						
	сливки						
	стерилизованные и						
	т.п.)						
	неасептического						
	розлива						
3.4.2.	Смеси	500	10,0	10,0	10,0	100	<i>B. cereus</i> 20
	восстановленные						КОЕ/г, не
	пастеризованные						более
3.4.3.	Кисломолочные						
	продукты:						
	- все продукты,	-	3,0	10,0	10,0	50*	*только
	кроме бифилина						сальмонеллы;
							бифидобактерии
							Г 1x10 (6)
							КОЕ/г, не
							менее, при
							изготовлении с
							их
							использованием



						; ацидофильные бактерии 1x10 (7) КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п.3.1.1.4
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	Бифидобактерии 1x10 (7) КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п.3.1.1.4
3.4.4. Творожные изделия:						
- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.	-	1,0	-	1,0	50*	*только сальмонеллы; Микроскопический препарат по п. 3.1.1.4
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1x10 (3)	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5x10 (3)	1,0	10,0	-	50*	*только сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	Микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1x10 (8) КОЕ/г, не менее; Микроскопический препарат по п.3.1.1.4

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

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30-100	+	
Жир	то же	8-35	+	

Углеводы	то же	100-140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610-1300	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	1200-2000	+	
фосфор	то же	900-1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	то же	450-750	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	то же	150-250	+	
медь	мкг/л	600-1000	+	
марганец	то же	200-250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	то же	10-40	+	
хлориды	то же	1000-1600	-	
йод	мкг/л	100-250	+	
зола	г/л	9-12	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-1500	+	
токоферол (Е)	то же	10-40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+	
витамин К	то же	50-120	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,8-1,5	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,8-1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8-12	+	
пиридоксин (В6)	то же	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10-25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8-2,0	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	3,0-8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100-300	+	
инозит	то же	80-120	+	
холин	то же	80-120	+	
биотин	мкг/л	80-200	+	

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики**:		
Левомецетин	не допускается	для продуктов на молочной основе <0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	<0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В1	не допускается	<0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>		
3.5.1.1. Сухие продукты мгновенного приготовления		
КМАФАнМ	2,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускается

E. coli	10	то же
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускается
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
<b>3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные</b>		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам		
<b>3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе</b>		
БГКП (колиформы)	3	объем (см3), в котором не допускаются
S. aureus	10	то же
B. cereus	1,0	объем (см3)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
Бифидобактерии	1x10 <sup>(6)</sup>	КОЕ/см3, не менее, при изготовлении с их использованием
Молочнокислые микроорганизмы	1x10 <sup>(7)</sup>	КОЕ/см3, не менее
Плесени	10	КОЕ/см3, не более
Дрожжи	1x10 <sup>(7)</sup>	КОЕ/см3, не более

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4-6	-	
Белок	г	10-14	+	
Жир	г	2-10	+	
Углеводы	то же	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-460	+	

Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций	мг	200-500	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	20-50	+	то же
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	300-400	+	для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5-12	+	то же
витамин D	мкг	5-10	+	то же
витамин С	мг	30-120	+	то же
тиамин (В1)	мг	0,2-0,7	+	то же
рибофлавин (В2)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	мг	5-12	+	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600-1200	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	<0,00002
афлатоксин В1	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
Пестициды**:		
Бенз (а) пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг

Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):		
цезий-137	50	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Вредные примеси:		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	3x10 (4)	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 (4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
Плесени	200	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	то же

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

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

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

ретинол (А)	мкг-экв	100-300	то же
-------------	---------	---------	-------

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200	на овощной и фруктово-овощной основе
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	40	то же
5-оксиметилфурфурол	по п. 2.2.	для фруктов соков и нектаров
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

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

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		

Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Радионуклиды:</b>		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	5x10(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	то же

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

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п.3.1.1.1	для сухих компонентов в восстановлен- ном продукте
	Ингибирующие вещества	не допускается	молоко и сливки сырье
<b>Микробиологические показатели:</b>			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются	Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	S. аureus	Патоген- ные, в



				т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.1. Молоко коровье сырое:						сомати- ческие клетки - не более 5x10(5) в 1 см3
- высший сорт	3x10(5)	-	-	25		
- первый сорт	5x10(5)	-	-	25		
3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5x10(4)	1,0	1,0	25,0	плесени - 100; дрожжи - 50	
3.6.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиа- лиза, ультрафиль- трации и электродиа- лиза	1x10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.4. Углеводно- белковый концентрат	1x10(4)	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.5. Молочно-бел- ковый концентрат	1x10(4)	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.6. Сухой углеводно- белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5x10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.7. Сухие углеводно- белковые модули из творожной сыворотки	2,5x10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.8. Концентрат параказеино- вый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	микрос- копичес- кий препарат
3.6.1.9. Концентрат	-	1,0	1,0	25	плесени - 50;	то же

параказеино- вый сухой					дрожжи - 50
3.6.1.10. Казецит сухой	1x10 (4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10
3.6.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5x10 (4)	0,3	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10
3.6.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5x10 (4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10
3.6.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно- белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5x10 (4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50
3.6.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5x10 (4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.2. Зерно и зерновые (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз (а) перен	п.3.1.2.1.	
	Радионуклиды: цезий-137	50	Бк/кг

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.2.1. Крупы-рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5x10 (4)	1,0	-	25	100	100
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5x10 (4)	0,1	-	25	200	100
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1x10 (4)	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Крупа манная	1x10 (4)	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. Толкно овсяное	1x10 (4)	1,0	1,0	25	50	10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:	по п. 3.1.3	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)

	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	600	свекла
		400	капуста
		200	овощи, бананы
		50	фрукты
3.6.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы	по п. 3.1.3	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 яблочных, облепиховых
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Нитраты	100	фрукты
3.6.4. 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*:		
	Левомецетин	не допускается	<0,01
	Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед./г

	Гризин	не допускается	<0,5 ед./г	
	Бацитрацин	не допускается	<0,02 ед./г	
	Пестициды**:			
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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	
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, язык)	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,3		
	ртуть	0,1		
	Антибиотики*:			
	левомицетин	не допускается	< 0,01	
	тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г	
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г	
	Пестициды**:			
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,015		
	ДДТ и его метаболиты	0,015		
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.4.				
Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):		1,0	-	25
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1x10 (3)	0,1	-	25
- замороженное	1x10 (4)	0,01	-	25
- замороженное в	1x10 (5)	0,001	-	25

блоках и кусках				
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	2,5x10 (4)	1,0	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.5.			
Мясо птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	Левомецетин	не допускается	<0,01
	Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
	Гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	Бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
- птица охлажденная, замороженная	1x10 (5)	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	1x10 (5)	-	-	25
- мясо бескостное	2x10 (5)	-	-	25

кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки				
- мясо механической обвалки	1x10(6)	-	-	25
3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2x10(5)	-	-	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.6. Рыба-сырец, охлажденная, мороженая	5x10(4)	0,01	0,01	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.6.7. растительное рафинированное дезодорированное	Масло Токсичные элементы: свинец и мышьяк кадмий		
		0,1	
		0,1	
		0,05	

ртуть	0,03	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				
		БГКП (колические формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Плесени	Дрожжи
1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	20	1,0
3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	20	1,0

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.8. Масло коровье высший сорт	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	Ртуть	0,03	
	Антибиотики:		
	Левомицетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г	
Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	



Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
ДДТ и его метаболиты	0,2	
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	1x10(4)	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно L. monocytogenes
7.6.8.2. Жир птичий топленый	1x10(2)	1,0	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.9. Сахарный песок	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	не допускаются	<0,005
	ДДТ и его метаболиты	не допускаются	<0,005

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колинформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7

3.6.9.1.	Сахарный песок, молочный рафинированный сахар	1x10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.2.	Патока кукурузная	5x10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.3.	Экстракт солодовый для детского питания	1x10(4)	1,0	-	25	50	50
3.6.9.4.	Крахмал кукурузный высшего сорта	1x10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.5.	Аспартам	2,5x10(2)	1,0	-	10	-	-
3.6.9.6.	Потока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5x10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.7.	Патока низкосахаренная, порошкообразная	1x10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.8.	Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	1x10(4)	1,0	-	25	100	50
3.6.9.9.	Крахмал картофельный высшего сорта	1x10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.10.	Сахар молочный рафинированный	1x10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.11.	Лактоза пищевая распылительной сушки	1 x 10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12.	Концентрат лактозы	5x10(3)	1,0	-	50	100	50

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

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмо-

1	2	3	4	неллы	5	6	7
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допус- каются	
3.6.10.2. Минеральный премикс	1x10 (4)	1,0	1,0	25	50	50	
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	5x10 (3)	0,1	1,0	25	-	-	
3.6.10.4. Пектин	1x10 (4)	0,1	-	25	100	100	

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

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

**Приложение 4**  
**к СанПиН 2.3.2.1078-01,**  
**утвержденным постановлением**  
**Главного государственного**  
**санитарного врача РФ**  
**от 14 ноября 2001 г. N 36**

### Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

#### а) пищевые продукты, подлежащие этикетированию

Продовольственное сырье	Пищевые продукты
1	2
Соя	1. Соевые бобы 2. Соевые проростки 3. Концентрат соевого белка и его текстурированные формы 4. Изолят соевого белка 5. Гидролизат соевого белка 6. Соевая мука и ее текстурированные формы 7. Заменитель молока (соевое молоко) 8. Заменитель сухого молока (сухое соевое молоко) 9. Консервированная соя 10. Вареные соевые бобы 11. Жареные соевые бобы 12. Жареная соевая мука 13. Продукты, полученные из или с использованием изолята соевого белка, концентрата соевого белка, гидролизата соевого белка, соевой муки, сухого соевого молока 14. Ферментированные соевые продукты 15. Соевая паста и продукты из нее 16. Соевый соус 17. Продукты, полученные из или с использованием соевого молока (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез)

Кукуруза	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кукуруза для непосредственного употребления в пищу (мука, крупа и др.)</li> <li>2. Кукуруза замороженная и консервированная</li> <li>3. Попкорн</li> <li>4. Кукурузные чипсы</li> <li>5. Мука смешанная, содержащая кукурузную муку более 5%</li> </ol>
Картофель	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картофель для прямого потребления</li> <li>2. Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные:</li> <li>3. Пюре картофельное сухое</li> <li>4. Хлопья картофельные</li> <li>5. Картофельные чипсы</li> <li>6. Крекеры картофельные (полуфабрикаты)</li> <li>7. Продукты из картофеля обжаренные: <ul style="list-style-type: none"> <li>- хворост картофельный</li> <li>- в ломтиках</li> <li>- соломкой</li> </ul> </li> <li>8. Концентрат из картофеля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- мука для оладьев</li> <li>- вареники с картофелем (полуфабрикаты)</li> <li>- пюре картофельное, не требующее варки</li> </ul> </li> <li>9. Продукты из картофеля быстро приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- картофель сушеный, быстро восстанавливаемый</li> <li>- картофель сушеный, быстро развариваемый</li> </ul> </li> <li>10. Консервы из картофеля</li> <li>11. Меласса</li> </ol>
Томаты	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Томаты для непосредственного употребления в пищу (натуральные, цельноконсервированные)</li> <li>2. Томатная паста</li> <li>3. Томатное пюре</li> <li>4. Томатный сок, напитки</li> <li>6. Томатные соусы, кетчупы</li> </ol>
Кабачки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кабачки в натуральном виде</li> <li>2. Продукты, произведенные из (или) с использованием кабачков</li> </ol>
Дыня	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дыня в натуральном виде</li> <li>2. Продукты, произведенные из (или) с использованием дыни</li> </ol>
Папайя	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Папайя в натуральном виде</li> <li>2. Продукты, произведенные из (или) с использованием папайи</li> </ol>
Цикорий	Продукты, содержащие цикорий
Пищевые добавки	Произведенные из ГМИ
Биологически активные добавки к пище	Содержащие ГМИ-компоненты

### б) пищевые продукты, не требующие этикетирования

продовольственное сырье	пищевые продукты
Соя	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соевое масло рафинированное</li> <li>2. Соевый лецитин</li> <li>3. Фруктоза</li> </ol>
Кукуруза	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кукурузное масло рафинированное</li> <li>2. Кукурузный крахмал</li> <li>3. Мальтодекстрины</li> <li>4. Сиропы из кукурузного крахмала</li> <li>5. Глюкоза</li> <li>6. Фруктоза</li> </ol>

	7. Патока и другие олигосахара
Сахарная свекла	1. Сахар 2. Глюкоза 3. Фруктоза
Картофель	1. Картофельный крахмал 2. Глюкоза 3. Патока и другие олигосахара
Рапс	Рапсовое масло и продукты его содержащие
Лен	Льняное масло и продукты его содержащие
Хлопок	Хлопковое масло и продукты его содержащие

**Приложение 5а**  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным постановлением Главного  
государственного санитарного врача РФ  
от 14 ноября 2001 г. N 36

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

1. Пищевые вещества:

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

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

1.2.1. растительные масла - источники эссенциальных полиненасыщенных жирные кислоты, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

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

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

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднепечечные триглицериды;

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

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

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

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

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

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

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин В1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавиномононуклеотид), витамин В6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин В12 (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.

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

2. Минорные компоненты пищи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Приложение 5б**  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным постановлением Главного  
государственного санитарного врача РФ  
от 14 ноября 2001 г. N 36

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

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

N п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1.	Абрус молитвенный	<i>Abrus precatorius</i> L.	Семена
2.	Авран лекарственный, кровник	<i>Gratiola officinalis</i> L.	Все части растений
3.	Азадирахта индийская	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	-"-
4.	Аконит	<i>Aconitum</i> L.	Все виды, все части растения
5.	Алоэ древовидное, столетник	<i>Aloe arborescens</i> Mill.	Все части растений
6.	Амми зубная	<i>Ammi visnaga</i> L.	-"-
7.	Анамирта люсовидная	<i>Anamirta cocculus</i> L.	-"-

8.	Арека катеху, пальма катеху	<i>Areca catechu</i> L.	-"-
9.	Арника горная	<i>Arnica montana</i> L.	-"-
10.	Аронник удлиненный, пятнистый	<i>Arum elongatum</i> , <i>Arum maculatum</i> L.	-"-
11.	Вагульник болотный, розмарин лесной, клоповник большой	<i>Ledum palustre</i> L.	-"-
12.	Вадьян настоящий, анис звездчатый	<i>Illicium verum</i> Nook.	-"-
13.	Бакаутовое дерево	<i>Guajacum afficinale</i> L.	-"-
14.	Баранец обыкновенный	<i>Huperzia selago</i> L.	-"-
15.	Барбарис сибирский, обыкновенный	<i>Berberis sibirica</i> L., <i>Berberis vulgaris</i> L.	Корни, кора
16.	Барвинок прямой, малый, розовый	<i>Vinca erecta</i> Regel et Schmalh., <i>Vinca minor</i> L., <i>Vinca rosea</i> L.	Все виды, все части растения
17.	Башмачек	<i>Cypripedium</i>	-"-
18.	Безвременник, собачья смерть, осенний цвет, великолепный и др.	<i>Colchicum</i>	-"-
19.	Белена черная и др.	<i>Hyoscyamus</i>	-"-
20.	Белладонна, красавка	<i>Atropa belladonna</i> L.	Все части растения
21.	Белозер болотный, маточник белый, белоцветка болотная	<i>Parnassia palustris</i> L.	-"-
22.	Белоцветник летний	<i>Leucorum aestivum</i> L.	-"-
23.	Бересклет европейский, бруслина	<i>Euonymus europaea</i> L.	-"-
24.	Биота восточная	<i>Biota orientalis</i> L.	-"-
25.	Бирючина обыкновенная	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	Листья, плоды
26.	Бледная поганка	<i>Amanita phalloides</i> L.	Все части растения
27.	Блефарис съедобный	<i>Blepharis edulis</i>	-"-
28.	Блошница болотная	<i>Pulicaria uliginosa</i> Stev.	-"-
29.	Бобовник анагировидный, ракитник, золотой дождь	<i>Laburnum anagyroides</i> Medic., <i>Cytisus laburnum</i> L.	-"-
30.	Болиголов пятнистый, омег пятнистый	<i>Conium maculatum</i>	-"-
31.	Бузина травянистая	<i>Sambucus edulis</i> L.	-"-
32.	Василистник	<i>Thalictrum</i>	Все виды, все части растения
33.	Вексибия	<i>Vexibia pachycarpa</i>	Все виды, все части

	толстоплодная, софора толстоплодная		растения
34.	Вех ядовитый, пятнистый, цикута пятнистая, ядовитая	<i>Cicuta virosa</i> L.	Все части растения
35.	Виснага морковевидная	<i>Visnaga daucoides</i>	-"-
36.	Витания снотворная	<i>Withania somnifera</i> L.	-"-
37.	Водосбор обыкновенный	<i>Aquilegia vulgaris</i> L.	-"-
38.	Волчник боровик, обыкновенный, волчье лыко, волчегодник, дафне и др.	<i>Daphne</i>	Все виды, все части растения
39.	Воронец красноплодный, колосовидный	<i>Actaea erythrocarpa</i> Fisch., <i>Actaea spicata</i> L.	Все части растения
40.	Вороний глаз четырёхлистный, ранник	<i>Paris quadrifolia</i> L.	-"-
41.	Вьюнок полевой, березка	<i>Convolvulus arvensis</i> L.	-"-
42.	Вязель разноцветный, многоцвет, чахоточная трава	<i>Coronilla varia</i> L.	-"-
43.	Гамала обыкновенная, могильник, рута дикая, собачье зелье, степная	<i>Peganum harmala</i> L.	-"-
44.	Гармала обыкновенная	<i>Corchorus olitorius</i> L.	-"-
45.	Гельземий вечнозеленый	<i>Gelsemium nitidum</i> Mich., <i>Gelsemium sempervirens</i> Ait.	-"-
46.	Герань розовая, пеларгония	<i>Pelargonium roseum</i> Willd.	-"-
47.	Глауциум	<i>Glancium</i>	Все виды, все части растения
48.	Гледичия обыкновенная, гледичия трехколючковая	<i>Gleditsia triacanthos</i> L.	Все части растения
49.	Горицвет (адонис) сибирский, весенний, волжский, амурский	<i>Adonis apennina</i> L., <i>Adonis vernalis</i> L., <i>Adonis wolgensis</i> , <i>Adonis</i> <i>amurensis</i>	-"-
50.	Горошек посевной	<i>Vicia sativa</i> L., <i>V. angustifolia</i>	-"-
51.	Горчица полевая	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Все части растения в период плодоношения
52.	Джут длинноплодный	<i>Datura</i> .	Все виды, все части растения
53.	Дрок красильный	<i>Genista tinctoria</i> L.	Все части растения



54.	Дурман индейский	<i>Erysimum diffusum</i> Ehrh.	Все виды, все части растения
55.	Дурнишник сибирский, колючий, обыкновенный, репей колкий, холерная трава	<i>Xanthium sibiricum</i> L., <i>Xanthium spinosum</i> L., <i>Xanthium strumarium</i> L., <i>X. Spinosum</i>	Все части растения
56.	Ежевик безлистный, анабазис безлистный	<i>Anabasis aphylla</i> L.	-"-
57.	Желтушник желтый, левкойный	<i>Erisimum flavum</i>	-"-
58.	Жимолость японская, татарская	<i>Lonicera japonica</i> Thunb.,	Все части растения
59.	Жостер слабительный	<i>Rhamnus cathartica</i> L., <i>Rhamnus dahurica</i> Pall.	Зеленые плоды
60.	Зигаденус сибирский	<i>Zygadenus sibiricus</i> L.	Все части растения
61.	Иберийка горькая, разнолепестник	<i>Iberis amara</i> L.	-"-
62.	Ипекакуана	<i>Cephaelis ipecacuanha</i>	Все виды, все части растения
63.	Иссоп лекарственный	<i>Hussopus officinalis</i> L.	Все части растения
64.	Калужница болотная	<i>Caltha palustris</i> L.	Все виды, все части растения
65.	Кардария крупковая, перечник крупковый	<i>Cardaria draba</i> L.	-"-
66.	Катарантус розовый	<i>Catharanthus roseus</i> L.	-"-
67.	Качим метелчатый, перекаати-поле, кучерявка	<i>Gypsophila paniculata</i>	Все части растения
68.	Каштан конский	<i>Aesculus hippocastanum</i>	Семена усиливают эффект антикоагулянтов; возможно гепато- и нефротоксическое действие
69.	Квилая мыльная	<i>Quillaja saponaria</i>	Все части растения
70.	Кендырь коноплевый	<i>Aprocynum cannabinum</i> L.	-"-
71.	Кислица обыкновенная	<i>Oxalis acetosella</i> L.	-"-
72.	Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus communis</i> L.	-"-
73.	Клоповник сорный	<i>Lepidium ruderales</i> L.	-"-
74.	Княжник сибирский, хмель дикий	<i>Atragene sibirica</i> L.	-"-
75.	Кокаиновый куст, кока	<i>Erythroxyllum coca</i>	-"-
76.	Колючелистник железистый, метельчатый	<i>Acanthophyllum grandulosum</i> Vge., <i>Acanthophyllum paniculatum</i> Rgl	-"-

77.	Конопля	Cannabis L.	Все виды, все части растения
78.	Копытень европейский	Asarum europaeum	Все части растения
79.	Крестовник	Senecio	Все виды, все части растения
80.	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	Все части растения
81.	Крушина ломкая	Frangula ainus Mill., Rhamnus frangula L.	-"-
82.	Кубышка желтая, вахта речная	Nuphar luteum L., Nuphar pumila	Все виды, все части растения
83.	Куколь обыкновенный, посевной	Adrostemma githago L.	Все части растения
84.	Купена лекарственная, соломонова печать, вороньи ягоды, волчья трава	Polygonatum odoratum, Polygonatum officinale All.	-"-
85.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	-"-
86.	Курослеп полевой	Anagallis arvensis L.	-"-
87.	Лаконос американский, фитолакка американская	Phytolacca americana L.	-"-
88.	Ландыш	Convallaria	Все виды, все части растения
89.	Ластовень черноватый, Цинанхиум острый, ластовень лекарственный, ласточник, бородач и др.	Cynanchum atratum Vge., Vincetoxicum atratum Vge. и др.	Все виды, все части растения
90.	Лилия ацедарах	Melia azedarach L.	Все части растения
91.	Лобелия одутлая, лобелия вздутая, сидячецветковая	Lobelia inflata L., Lobelia sessilifolia Lamb.	-"-
92.	Ломонос, клематис	Clematis	Все виды, все части растения
93.	Лотос орехоносный	Nelumbium nuciferum Garth., Nelumbo speciosum Willd.	Все части растения
94.	Лофофора Виллиамса	Lophophora williamsii L.	-"-
95.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	-"-
96.	Льнянка обыкновенная, леновник	Linaria vulgaris Mill.	-"-
97.	Лютик	Ranunculus	Все виды, все части растения
98.	Магнолия крупноцветковая	Magnolia grandiflora L.	Все части растения
99.	Мак сомнительный, мак	Papaver dubium L.,	Зеленая масса,

	снотворный, опийный мак лесной весенний	Papaver somniferum L., Papaver vernalis Maxim	лепестки цветов
100.	Маклея сердцевидная, мелкоплодная	Macleaya cardata, Macleaya microcarpa	Все части растения
101.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum	-"-
102.	Марь лекарственная, марь противоглистная	Chenopodium ambrosioides L., Chenopodium athelminticum L.	-"-, масло семян
103.	Марьянник полевой, дубравный, Иван-да-Марья, луговой	Melampyrum arvense L., Melampyrum nemorosum L., Melampyrum pratense L.	Все части растения
104.	Мелкоракитник русский, раkitник	Chamaecytisus ruthenicus	Все виды, все части растения
105.	Мирикария даурская, трехцветковая	Myricaria dahurica, Myricaria triflora	Все части растения
106.	Михелия буроватая, магнолия буроватая	Michelia fuscata Blume	-"-
107.	Молочай солнцеглед, приземистый, распростертый, аконит-вьющийся, болотный, смолоносный, Паллиса, Зибольдиев и др.	Euphorbia	Все виды, все части растения
108.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части растения
109.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Все части растения
110.	Мухомор красный	Amanita muscaria L.	-"-
111.	Мыльнянка лекарственная, мыльная трава, мыльный корень	Saponaria officinalis L.	-"-
112.	Мытник хохлатый, лихорадная трава, почечуйник болотный, перевернутый, Кауфмана, вшивка и др.	Pedicularis	Все виды, все части растения
113.	Наперстянка реснитчатая, крупноцветковая, шерстистая, пурпуровая	Digitalis ciliata Trautv.	-"-
114.	Норичник шишковатый, зобная трава, узловатый и др.	Scrophularia	-"-
115.	Обвойник греческий	Periploca graeca L.	Все части растения
116.	Окопник	Symphitum	Все виды, все части растения

117.	Олеандр обыкновенный	<i>Nerium oleander</i> L.	Все части растения
118.	Омежник водяной и др.	<i>Oenanthe aquatica</i> L., <i>Phellandrium aquaticum</i> L.	Все виды, все части растения
119.	Омела белая, дубовые ягоды, птичий клей	<i>Viscum album</i> L., <i>Viscum coloratum</i>	Все части растения
120.	Осока парвская	<i>Carex brevicollis</i> DC.	Все виды, все части растения
121.	Остролодочник мягкоигольчатый, волосистый	<i>Oxytropis muricata</i> , <i>Oxytropis pilosa</i> L.	Все части растения
122.	Очиток едкий, живучий, грьжная трава, лихорадочная трава	<i>Sedum aizoon</i> L.	-"-
123.	Парнолистник обыкновенный	<i>Zygophyllum fabago</i> L. <i>Z. brachypetalum</i>	-"-
124.	Паслен сладко-горький, дольчатый, волчьи ягоды, глистовник	<i>Solanum dulcamara</i> L., <i>Solanum laciniatum</i> Ait., <i>Solanum nigrum</i> L. <i>S. persicum</i>	-"-
125.	Переступень белый, двудомный, бриония белая	<i>Brionia alba</i> L., <i>Brionia dioica</i> L.	Все виды, все части растения
126.	Перец бетель	<i>Piper betle</i> L.	Все части растения
127.	Печеночница обыкновенная, прелеска обыкновенная и др.	<i>Anemone hepatica</i> L., <i>Hepatica nolilis</i> Schrab и др.	Все виды, все части растения
128.	Пикульник двухнадрезанный, красивый, обыкновенный, ладанниковый, длинноцветковый и др.	<i>Galeopsis</i>	-"-
129.	Писцидия ярко-красная	<i>Piscidia erythrina</i> L.	Все части растения
130.	Плаун булавовидный, ликоподий	<i>Lycopodium clavatum</i> L., <i>Lycopodium obscurum</i> L.	-"-
131.	Повилика европейская, вьюн, полица	<i>Cuscuta europaea</i> L.	-"-
132.	Погремок большой, малый, поздний	<i>Rhinanthus alectorolophus</i> (Scop.) Pall. ( <i>R. Major</i> L.), <i>Rhinanthus minor</i> L., <i>Rhinanthus serotinus</i> (Schoenh.)	-"-
133.	Подмаренник настоящий	<i>Galium verum</i> L.	Все части растения во время цветения
134.	Подофилл щитовидный	<i>Podophyllum peltatum</i> L.	Все части растения
135.	Подснежник Воронцова	<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsh.	-"-
136.	Полынь	<i>Artemisia</i>	Все виды, все части

			растения (кроме <i>A. vulgaris</i> )
137.	Пролесник однолетний	<i>Mercurialis annua</i> L., <i>Mercurialis perrenis</i> L.	Все части растения
138.	Прострел даурский и др.	<i>Pulsatilla</i>	Все виды, все части растения
139.	Пузырница физалисовидная	<i>Physochlaina physaloides</i> L.	Все части растения
140.	Пузырчатая головня кукурузы	<i>Ustilago maydis</i> DC	-"-
141.	Рогоглавник серповидный	<i>Ceratocephala falcata</i> L. <i>C. testiculata</i>	Все виды, все части растения
142.	Рододендрон	<i>Rhododendron</i>	-"-
143.	Рута пахучая, душистая	<i>Ruta graveolens</i> L.	Все части растения
144.	Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	-"-
145.	Сассафрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i>	-"-
146.	Сведа вздутоплодная	<i>Sueda physophora</i> Pall.	-"-
147.	Свинчатка европейская	<i>Plum bago europaea</i>	-"-
148.	Секурина полукустарниковая	<i>Securinega suffruticosa</i>	-"-
149.	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia aorientalis</i> L.	-"-
150.	Сида сердцелистная, ромболистная	<i>Cida cordifolia</i> , C. <i>rombifolia</i>	-"- (содержит эфедрин)
151.	Скополия корниолийская	<i>Scopolia carniolica</i>	Все части растения
152.	Солянка русская, поташник, соленая трава	<i>Salsola ruthenica</i>	-"-
153.	Сорго аллепское, гумай, джонсонова трава	<i>Sorghum halepensis</i> L.	-"-
154.	Сочевичник весенний, чина весенняя	<i>Lathymus vernus</i> L., <i>Orobus vernus</i> L.	-"-
155.	Спорынья, маточные рожки, пурпурная	<i>Claviceps purpurea</i> Tul.	-"-
156.	Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	-"-
157.	Стефания гладкая	<i>Stephania glabra</i> (Roxb.) Miers.	-"-
158.	Строфант комбе	<i>Strophanthus Kombe</i> Oliv.	-"-
159.	Сумах ядовитый	<i>Rhus toxicodendron</i> var. <i>Hispida</i> Engl.	-"-
160.	Сферофиза солончаковая	<i>Sphaerophysa sasalsula</i> (Pall.) DC.	-"-

161.	Табак настоящий, табак папиросный	Nicotiana tabacum L.	-"-
162.	Тамус обыкновенный, адамов корень	Thamus communis L.	-"-
163.	Термопсис альпийский, очередноцветковый, ланцетный, пьяная трава, мышатник и др.	Thermopsis	Все виды, все части растения
164.	Тисс ягодный	Taxus baccata L.	Все виды, все части растения
165.	Токсидендрон восточный, укореняющийся	Toxicodendron orientale Grune, Toxicodendron radicans L.	Все части растения
166.	Тысячеголов	Viccaria vulgaris, Viscaria viscisa	-"-
167.	Тысячеголов пирамидальный	Vaccaria pyramidata Medic.	-"-
168.	Унгерния Виктора, хинное дерево, унгерния Северцева	Ungernia sewertzowii, Ungernia victoris Vved.	-"-
169.	Фиалка опущенная, полевая, удивительная, душистая, младенческая трава, сердечная трава, грыжная трава	Viola mirabilis L.	-"-
170.	Фитолакка американская	Cicuta maculata L.	-"-
171.	Хорг, голефокарпус кустарниковый	Gomphocarpus fruticosus L.	-"-
172.	Хохлатка полая	Corydalis cava L.	-"-
173.	Цикламен аджарский, дряква аджарская	Cyclamen adsharicum Pobed.	-"-
174.	Цикламен европейский	Cyclamen europaeum L.	-"-
175.	Чаульмугра	Hydnocarpus kurzii (King.) Warb., Taractogenoskurzii King.	-"-
176.	Чемерица белая, цикута ядовитая, чемерица Лобеля и др.	Veratrum	Все виды, все части растения
177.	Чемерица Лобеля	Cinchona succirabra Pavon.	Все части растения
178.	Чернокорень лекарственный, лиходейка	Cynoglossum officinale L.	-"-
179.	Чистотел большой	Chelidonium majus L.	Все виды, все части растения
180.	Чистяк калужницелистный, весенний, лютичный, курслепник	Ficaria calthifolia Reichenb.	Все части растения во время созревания плодов

181.	Эфедрa, чилибуха, хвойник хвощевой и др.	Ephedra	Все виды, все части растения
182.	Ялапа настоящая	Exogonium purga (Wend.) Berth., Convolvuluspurga Wen., Ipomoea purga Hayne	Все части растения
183.	Ятроориза, коломбо	Jatrorrhiza palmata Miers.	-"-

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

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

4. Антибиотики.

5. Гормоны.

6. Потенциально опасные ткани животных, их экстракты и продукты, в том числе:

- материалы риска передачи агентов прионовых заболеваний (бычья губчатая энцефалопатия) - череп, включая мозг и глаза, небные миндалины, спинной мозг и позвоночный столб быков (коров) старше 12 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десна; селезенка овец (баранов) и коз (козлов);

- объекты животного происхождения - скорпион (*Scorpiones L.*) - все тело; шпанская мушка (*Cantharis*) - все тело; божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata L.*) - все тело.

7. Ткани и органы человека.

8. Спорозоносные микроорганизмы (*B. subtilis*, *B. licheniformis* и т.п.); представители родов и видов микроорганизмов, среди которых распространены условно-патогенные варианты микроорганизмов (*Enterococcus faecalis*, *faecium*, *Esherichia*, *Candida* и т.п.); живые дрожжи.

9. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище.

N п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1.	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba L.</i>	Листья, плоды и их экстракты
2	Зверобой продырявленный и др. его виды	<i>Hypericum perforatum L</i>	Трава, экстракты растения
3	Женьшень	<i>Panax ginseng</i>	Все части растения и их экстракты
4	Лимонник китайский	<i>Schisandra chinensis</i>	Все части растения и их экстракты
5	Левзея сафлоровидная (маралий корень, стемаканта сафлоровидная, рапонтикум сафлоровидный, большеголовник сафлоривидный)	<i>Leuzea carthamoides</i> <i>Rhaponticum carthamoides</i>	Все части растения и их экстракты
6	Родиола розовая, (Золотой корень)	<i>Rhodiola rosea L.</i>	Все части растения и их экстракты
7	Заманиха высокая (Эхинопанакс высокий) (Оплопанакс высокий)	<i>Oplopanax elatus</i>	Все части растения и их экстракты

8	Аралия высокая А. Маньчжурская, шип-дерево, чертовое дерево)	Echinopanax horridus	Все части растения и их экстракты
9	Элеутерококк колючий (свободнаягодник колючий, дикий перец, чертов куст)	Eleutherococcus senticosus	Все части растения и их экстракты
10	Йохимбе (любовное дерево, любовная кора)	Pausinystalia yohimba	Все части растения и их экстракты

**Приложение 6**  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным постановлением Главного  
государственного санитарного врача РФ  
от 14 ноября 2001 г. N 36

**Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки\***

**Таблица 1**

**Пресноводная рыба и продукты ее переработки**

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания														
		Личинки в живом виде														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1.	Сем. карповые	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д	-
2.	Сем. щуковые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-	н/д	-	-
3.	Сем. окуневые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-	-
4.	Сем. лососевые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-
5.	Сем. сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
6.	Сем. хариусовые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
7.	Сем. тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
8.	Сем. осетровые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
9.	Сем. змееголовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
10.	Сем. подкаменщики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-



11.	Сем. сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
12.	Фарш из рыб семейств, указанных в пп.1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп.1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп.1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
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 Волг, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-

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

1	2	3
3 - описторхисов	12 - дифиллоботриумов	13 - анизакисов
4 - клонорхисов		14 - контрацекумов
5 - псевдамфистом		15 - диоктофим
6 - метагонимусов		16 - гнатостом
7 - нанофиетусов		
8 - эхинохазмусов		

9 - меторхисов		
10 - россикотремов		
11- апофалусов		

Таблица 2

**Проходная рыба и продукты ее переработки**

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

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

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

Таблица 3

## Морская рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		Личинки в живом виде												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам:													
1.	Баренцево море													
1.1	Лососевые 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.	Северная Атлантика													
2.1	Корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.2	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
2.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
2.4	Макруровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.5	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.6	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-

3.	Южная Атлантика																		
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д				
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
3.3	Волоховостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д				
4.	Балтийское море																		
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-				
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-				
4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
4.4	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
5.	Черное, Азовское, Средиземное моря																		
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
6.	Субантарктика, Антарктика																		
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д				
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д				
6.3	Ошибниковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
6.4	Нототениевые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д				
6.5	Белокровные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д				
7.	Индийский океан																		
7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
7.2	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
8.	Тихий океан																		
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д				
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				

8.3	Сельде- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.4	Ставри- довые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-
8.5	Терпуго- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-
8.6	Камбало- вые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-
8.7	Скорпе- новые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.8	Бериксо- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9	Гемпило- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10	Тунцы (скумб- риевые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11	Треско- вые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-
9.	Фарш из рыб семейств , указан- ных в пп.1-8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10.	Консервы и пресервы из рыб семейств , указан- ных в пп.1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11.	Жареная, заливная , соленая, марино- ванная, копченая , вяленая рыба семейств , указан- ных в пп.1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12.	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
13.	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

**Примечания:** 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

2) личинки паразитов:

трематод	цестод	нематод	скребней
3 - нанофиетусов	8 - дифиллоботриумов	11 - анизакисов	14 - болбозом
4 - гетерофиетусов	9 - диплогонопорусов	12 - контрацекумов	15 - коринозом
5 - криптокортилусов	10 - пирамикоцефалусов	13 - псевдотерранов	
6 - россикотремев			
7 - алофалусов			

Таблица 4

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

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания									
		Личинки в живом виде									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1.	<b>Ракообразные и продукты их переработки</b>										
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.	<b>Моллюски морские и продукты их переработки</b>										
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-	-

2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3.	Земноводные (лягушки)	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4.	<b>Пресмыкающиеся</b>									
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

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

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

**Приложение 7**  
**к СанПиН 2.3.2.1078-01,**  
**утвержденным постановлением Главного**  
**государственного санитарного врача РФ**  
**от 14 ноября 2001 г. N 36**

**Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при  
использовании для изготовления пищевых продуктов  
(с изменениями от 15 апреля 2003 г.)**

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E100	Куркумины (curcumins) (i) Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из <i>Curcuma longa</i> и других видов (ii) Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы	краситель
E101	Рибофлавины (Riboflavins)	краситель

	(i) Рибофлавин (Riboflavin)	
	(ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	
E102	Тартразин (Tartrazine)	краситель
E103	Алканет, Алканин (Alkanet)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (Quinoline Yellow)	краситель
E107	Желтый 2G (Yellow 2G)	краситель
E110	Желтый "солнечный закат" (Sunset Yellow FCF)	краситель
E120	Кармины (Carmines)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (Azorubine)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (Ponceau 4R)	краситель
E128	Красный 2G (RED 2G)	краситель
E129	Красный очаровательный AC (Allura Red AC)	краситель
E131	Синий патентованный V (Patent Blue V)	краситель
E132	Индигокармин (Indigotine)	краситель
E133	Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF)	краситель
E140	Хлорофилл (Chlorophyll)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (Copper Chlorophylls)	краситель
	(i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex)	
	(ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	
E142	Зеленый S (Green S)	краситель
E143	Зеленый прочный FCF (Fast Green FCF)	краситель
E150a	Сахарный колер I простой (Caramel I - Plain)	краситель
E150b	Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии (Caramel II - Caustic sulphite process)	краситель
E150c	Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии (Caramel III - Ammonia process)	краситель
E150d	Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной" технологии (Caramel IV - Ammonia-sulphite process)	краситель
E151	Черный блестящий PN (Brilliant Black PN)	краситель
E152	Уголь (Carbon Black (hydrocarbon))	краситель
E153	Уголь растительный (Vegetable Carbon)	краситель
E155	Коричневый HT (Brown HT)	краситель
E160a	Каротины (Carotenes)	краситель



	(i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic)	
	(ii) Экстракты натуральных каротинов (Natural Extracts)	
E160b	Аннато экстракты (Annato Extracts)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (Paprika Oleoresins)	краситель
E160d	Ликопин (Lycopene)	краситель
E160e	бета-Апокаротиновый альдегид (Beta-Apo-Carotenal)	краситель
E160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester)	краситель
E161a	Флавоксантин (Flavoxanthin)	краситель
E161b	Лютеин (Lutein)	краситель
E161c	Криптоксантин (Kryptoxanthin)	краситель
E161d	Рубиксантин (Rubixanthin)	краситель
E161e	Виолоксантин (Violoxanthin)	краситель
E161f	Родоксантин (Rhodoxanthin)	краситель
E161g	Кантаксантин (Canthaxanthin)	краситель
E162	Красный свекольный (Beet Red)	краситель
E163	Антоцианы (Anthocyanin) (i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	краситель
E170	Карбонаты кальция (Calcium Carbonates) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальция (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
E171	Диоксид титана (Titanium Dioxide)	краситель
E172	Оксиды железа (Iron Oxides) (i) оксид железа (+2,+3), черная (Iron oxide, black) (ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red) (iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	красители
E174	Серебро (Silver)	краситель
E175	Золото (Gold)	краситель
E181	Танины пищевые (Tannins, Food Grade)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E182	Орсейл, Орсин (Orchil)	краситель
E200	Сорбиновая кислота (Sorbic Acid)	консервант
E201	Сорбат натрия (Sodium Sorbate)	консервант

E202	Сорбат калия (Potassium Sorbate)	консервант
E203	Сорбат кальция (Calcium Sorbate)	консервант
E209	пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир (Heptyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E210	Бензойная кислота (Benzoic Acid)	консервант
E211	Бензоат натрия (Sodium Benzoate)	консервант
E212	Бензоат калия (Potassium Benzoate)	консервант
E213	Бензоат кальция (Calcium Benzoate)	консервант
E214	пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (Ethyl P-Hydroxybenzoate)	консервант
E215	пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль (Sodium Ethyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E216	пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир (Propyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E217	пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (Sodium Propyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E218	пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (Methyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E219	Пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (Sodium Methyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E220	Диоксид серы (Sulphur Dioxide)	консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (Sodium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E222	Гидросульфит натрия (Sodium Hydrogen Sulphite)	консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (Sodium Metabisulphite)	консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (Potassium Metabisulphit)	консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (Potassium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (Calcium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (Calcium Hydrogen Sulphite)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (Potassium Bisulphite)	консервант, антиокислитель
E230	Дифенил (Diphenyl)	консервант
E231	орто-Фенилфенол (Orto-Phenylphenol)	консервант
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (Sodium	консервант

	O-Phenylphenol)	
E234	Низин (Nisin)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (Pimaricin, Natamycin)	консервант
E236	Муравьиная кислота (Formic Acid)	консервант
E237	Формиат натрия (Sodium Formate)	консервант
E238	Формиат кальция (Calcium Formate)	консервант
E239	Гексаметилентетрамин (Hexamethylene Tetramine)	консервант
E241	Гваяковая камедь (Cum Guaicum)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (Dimethyl Dicarboxylate)	консервант
E249	Нитрит калия (Potassium Nitrite)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (Sodium Nitrite)	консервант, фиксатор окраски
E251	Нитрат натрия (Sodium Nitrate)	консервант, фиксатор окраски
E252	Нитрат калия (Potassium Nitrate)	консервант, фиксатор окраски
E260	Уксусная кислота ледяная (Acetic Acid Glacial)	консервант, регулятор кислотности
E261	Ацетаты калия (Potassium Acetates) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E262	Ацетаты натрия (Sodium Acetates) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E263	Ацетат кальция (Calcium Acetates)	консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
E264	Ацетат аммония (Ammonium Acetate)	регулятор кислотности
E265	Дегидрацетовая кислота (Dehydroacetic Acid)	консервант
E266	Дегидрацетат натрия (Sodium Dehydroacetate)	консервант
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (Lactic Acid, L-, D- and DL-)	регулятор кислотности
E280	Пропионовая кислота (Propionic Acid)	консервант
E281	Пропионат натрия (Sodium Propionate)	консервант
E282	Пропионат кальция (Calcium Propionate)	консервант
E283	Пропионат калия (Potassium Propionate)	консервант
E290	Диоксид углерода (Carbon Dioxide)	газ для насыщения напитков

E296	Яблочная кислота (Malic Acid, DL-)	регулятор кислотности
E297	Фумаровая кислота (Fumaric Acid)	регулятор кислотности
E300	Аскорбиновая кислота, L- (Ascorbic Acid, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (Sodium Ascorbate)	антиокислитель
E302	Аскорбат кальция (Calcium Ascorbate)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (Potassium Ascorbate)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (Ascorbyl Palmitate)	антиокислитель
E305	Аскорбилстеарат (Ascorbyl Stearate)	антиокислитель
E306	Токоферолы, концентрат смеси (Mixed Tocopherols Concentrate)	антиокислитель
E307	альфа-Токоферол (Alpha-Tocopherol)	антиокислитель
E308	гамма-Токоферол синтетический (Syntethic Gamma-Tocopherol)	антиокислитель
E309	дельта-Токоферол синтетический (Syntethic Delta-Tocopherol)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (Propyl Gallate)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (Octyl Gallate)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (Dodecyl Gallate)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (Guaiac Resin)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Isoascorbic Acid, Erythorbic Acid)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (Sodium Isoascorbate)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (Potassium Isoascorbate)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (Calcium Isoascorbate)	антиокислитель
E319	Трет-Бутилгидрохинон (Tertiary Butylhydroquinone)	антиокислитель
E320	Бутилгидроксианизол (Butylated Hydroxyanisole)	антиокислитель
E321	Бутилгидрокситолуол, "Ионол" (Butylated Hydroxytoluene)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (Lecithins)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (Anoxomer)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (Sodium Lactate)	синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель
E326	Лактат калия (Potassium Lactate)	синергист антиокислителя, регулятор кислотности

E327	Лактат кальция (Calcium Lactate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328	Лактат аммония (Ammonium Lactate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (Magnesium Lactate, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (Citric Acid)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь
E331	Цитраты натрия (Sodium Citrates) (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E332	Цитраты калия (Potassium Citrates) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразователь
E333	Цитраты кальция (Calcium Citrates)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь
E334	Винная кислота, L(+)- (Tartaric Acid, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
E335	Тартраты натрия (Sodium Tartrates) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E336	Тартраты калия (Potassium Tartrates) (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E337	Тартрат калия-натрия (Potassium Sodium Tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E338	орто-Фосфорная кислота (Orthophosphoric Acid)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей
E339	Фосфаты натрия (Sodium Phosphates) (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E340	Фосфаты калия (Potassium Phosphates) (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь

E341	Фосфаты кальция (Calcium Phosphates) (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (Ammonium Phosphates) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (Magnesium Phosphates) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (Magnesium Citrate)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (Ammonium Malate)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (Sodium Malates) (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (Potassium Malates) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
E352	Малаты кальция (Calcium Malates) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	мета-Винная кислота (Metatartaric Acid)	регулятор кислотности
E354	Тартрат кальция (Calcium Tartrate)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (Adipic Acid)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (Sodium Adipates)	регулятор кислотности
E357	Адипаты калия (Potassium Adipates)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (Ammonium Adipates)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (Succinic Acid)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (Sodium Fumarates)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (Potassium Fumarates)	регулятор кислотности
E367	Фумараты кальция (Calcium Fumarates)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (Ammonium Fumarate)	регулятор кислотности
E375	Никотиновая кислота (Nicotinic Acid)	стабилизатор цвета
E380	Цитраты аммония (Ammonium Citrates)	регулятор кислотности

E381	Цитраты аммония-железа (Ferric Ammonium Citrate)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (Calcium Glycerophosphate)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (Isopropyl Citrates)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium Disodium Ethylene Diamine-Tetra-Acetate)	антиокислитель, консервант, комплексообразователь
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (Disodium Ethylene-Diamine-Tetra-Acetate)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь
E387	Оксистеарин (Oxystearin)	антиокислитель, комплексообразователь
E391	Фитиновая кислота (Phytic Acid)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (Alginic Acid)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (Sodium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия (Potassium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (Ammonium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E404	Альгинат кальция (Calcium Alginate)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель
E405	Пропиленгликольальгинат (Propylene Glycol Alginate)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (Agar)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцеллеран (Carrageenan and Its Na, K, NH4 Salts (Includes Furcellaran))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407a	Каррагинан из водорослей Euchema (Carrageenan Res- Processed Euchema Seaweed)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (Arabinogalactan)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (Carob Bean Gum)	загуститель, стабилизатор
E411	Овсяная камедь (Oat Gum)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (Guar Gum)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант камедь (Tragacanth Gum)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор
E414	Гуммиарабик (Gum Arabic (Acacia Gum))	загуститель,

		стабилизатор
E415	Ксантановая камедь (Xantan Gum)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (Karaya Gum)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (Tara Gum)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (Gellan Gum)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E419	Гхатти камедь (Gum Ghatti)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (Sorbitol and Sorbitol syrup)	подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (Mannitol)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E422	Глицерин (Glycerol)	Влагоудерживающий агент, загуститель
E425	Конжак (Конжаковая мука) (Konjac (Konjac flour)) (i) Конжаковая камедь (Konjac gum) (II) Конжаковый глюкоманнан (Konjac glucomannane)	загуститель
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (Polyoxyethylene (8) Stearate)	Эмульгатор
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (Polyoxyethylene (40) Stearate)	эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)	эмульгатор
E440	Пектины (Pectins)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (Ammonium Salts Of Phosphatidic Acid)	эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобутират (Sucrose	эмульгатор,



	Acetate Isobutirat)	стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (Glycerol Esters of Wood Resin)	эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (Succistearin)	эмульгатор
E450	Пирофосфаты (Diphosphates) (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate) (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate) (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate) (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate) (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate) (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate) (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate) (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)	эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент
E451	Трифосфаты (Triphosphates) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate)	комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
E452	Полифосфаты (Polyphosphates) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate) (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент
E459	бета-Циклодекстрин (Beta-Cyclodextrin)	стабилизатор, связующее вещество
E460	Целлюлоза (Cellulose) (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор
E461	Метилцеллюлоза (Methyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (Ethyl Cellulose)	наполнитель, связующий агент
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (Hydroxypropyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E465	Метилэтилцеллюлоза (Methyl Ethyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь

E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (Sodium Carboxymethyl Cellulose)	загуститель, стабилизатор
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (Ethyl Hydroxyethyl Cellulose)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскарамеллоза (Croscarmellose)	стабилизатор, связующее вещество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (Salts of Fatty Acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH <sub>4</sub> ))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	эмульгатор, стабилизатор
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (Lactic and Fatty Acid Esters Of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (Tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (Mixed Tartaric, Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (Succinylated Monoglycerides)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E473	сахарозы и жирных кислот, эфиры (Sucrose Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (Sucroglycerides)	эмульгатор
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (Lactylated Fatty Acid Esters of Glycerol and	эмульгатор

	Propylene Glycol)	
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (Thermally Oxidized soya Bean oil with mono- and diglycerides of fatty acids)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (Diocetyl Sodium Sulphosuccinate)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (Sodium Lactylates) (i) Стеароиллактат натрия (Sodium Stearoyl Lactylate) (ii) Олеиллактат натрия (Sodium Oleyl Lactylate)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Лактилаты кальция (Calcium Lactylates)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтарtrat (Stearyl Tartrate)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (Stearyl Citrate)	эмульгатор, комплексообразователь
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (Sorbitan Monostearate)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (Sorbitan Tristearate)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (Sorbitan Monolaurate)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (Sorbitan Monooleate)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (Sorbitan Monopalmitate)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (Sorbitan Trioleate)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (Sodium Carbonates) (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate) (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E501	Карбонаты калия (Potassium Carbonates) (i) Карбонат калия (Potassium carbonate) (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (Ammonium Carbonates) (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate) (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (Magnesium Carbonates) (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate) (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
E505	Карбонат железа (Ferrous Carbonate)	регулятор кислотности
E507	Соляная кислота (Hydrochloric Acid)	регулятор кислотности

E508	Хлорид калия (Potassium Chloride)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (Calcium Chloride)	отвердитель
E510	Хлорид аммония (Ammonium Chloride)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (Magnesium Chloride)	отвердитель
E513	Серная кислота (Sulphuric Acid)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (Sodium Sulphates)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (Potassium Sulphates)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (Calcium Sulphate)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (Ammonium Sulphate)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния (Magnesium Sulphate)	отвердитель
E519	Сульфат меди (Cupric Sulphate)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (Aluminium Sulphate)	Отвердитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, алюмо-натриевые (Aluminium Sodium Sulphate)	Квасцы отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия, алюмо-калиевые (Aluminium Potassium Sulphate)	Квасцы регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония, алюмоаммиачные (Aluminium Ammonium Sulphate)	Квасцы стабилизатор, отвердитель
E524	Гидроксид натрия (Sodium Hydroxide)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (Potassium Hydroxide)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (Calcium Hydroxide)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (Ammonium Hydroxide)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния Magnesium Hydroxide	регулятор кислотности, стабилизатор цвета
E529	Оксид кальция (Calcium Oxide)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E530	Оксид магния (Magnesium Oxide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E535	Ферроцианид натрия (Sodium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (Potassium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E538	Ферроцианид кальция (Calcium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия (Sodium Thiosulphate)	антиокислитель, комплексообразователь

E541	Алюмофосфат натрия (Sodium Aluminium Phosphate) (i) Кислотный (Acidic) (ii) Основной 8 (Basic)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (Bone Phosphate (essentiale Calcium phosphate, tribasic))	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (Sodium Silicates) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (Silicon Dioxide Amorphous)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (Calcium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (Magnesium Silicates) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
E554	Алюмосиликат натрия (Sodium Aluminosilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (Potassium Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E556	Алюмосиликат кальция (Calcium Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (Bentonite)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E560	Силикат калия (Potassium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E570	Жирные кислоты (Fatty Acids)	стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
E574	Глюконовая кислота (D-) (Gluconic Acid (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта лактон (Glucono Delta-Lactone)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (Sodium Gluconate)	комплексообразователь
E577	Глюконат калия (Potassium Gluconate)	комплексообразователь
E578	Глюконат кальция (Calcium Gluconate)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (Ferrous Gluconate)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (Magnesium Gluconate)	регулятор кислотности, отвердитель
E585	Лактат железа (Ferrous Lactate)	стабилизатор окраски
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (Glutamic	усилитель вкуса и

	Acid, L(+)-)	аромата	
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (Monosodium Glutamate)	усилитель аромата	вкуса и
E622	Глутамат калия 1-замещенный (Monopotassium Glutamate)	усилитель аромата	вкуса и
E623	Глутамат кальция (Calcium Glutamate)	усилитель аромата	вкуса и
E624	Глутамат аммония 1-замещенный (Monoammonium Glutamate)	усилитель аромата	вкуса и
E625	Глутамат магния (Magnesium Glutamate)	усилитель аромата	вкуса и
E626	Гуаниловая кислота (Guanylic Acid)	усилитель аромата	вкуса и
E627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (Disodium 5'-Guanylate)	усилитель аромата	вкуса и
E628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный (Dipotassium 5'-Guanylate)	усилитель аромата	вкуса и
E629	5'-Гуанилат кальция (Calcium 5'-Guanylate)	усилитель аромата	вкуса и
E630	Инозиновая кислота (Inosinic Acid)	усилитель аромата	вкуса и
E631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (Disodium 5'-Inosinate)	усилитель аромата	вкуса и
E632	Инозинат калия (Potassium Inosinate)	усилитель аромата	вкуса и
E633	5'-Инозинат кальция (Calcium 5'-Inosinate)	усилитель аромата	вкуса и
E634	5'-Рибонуклеотиды кальция (Calcium 5'-Ribonucleotides)	усилитель аромата	вкуса и
E635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (Disodium 5' -Ribonucleotides)	усилитель аромата	вкуса и
E636	Мальтол (Maltol)	усилитель аромата	вкуса и
E637	Этилмальтол (Ethyl Maltol)	усилитель аромата	вкуса и
E640	Глицин (Glycine)	модификатор аромата	вкуса и
E641	L-Лейцин (L-Zeucine)	модификатор аромата	вкуса и
E642	Лизин гидрохлорид (Lysin Hydrochlorid)	усилитель аромата	вкуса и
E900	Полидиметилсилоксан (Polydimethylsiloxane)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (Beeswax, White and Yellow)	глазирова- тель, разделитель	
E902	Воск свечной (Candelilla Wax)	глазирова- тель	

E903	Воск карнаубский (Carnauba Wax)	глазирователь
E904	Шеллак (Shellac)	глазирователь
E905a	Вазелиновое масло "пищевое" (Mineral Oil, Food Grade)	глазирователь, разделитель, герметик
E905b	Вазелин (Petrolatum (Petroleum Jelly))	глазирователь, разделитель, герметик
E905c	Парафин (Petroleum Wax) (i) Микрокристаллический воск (Microcrystalline Wax) (ii) Парафиновый воск (Paraffin Wax)	глазирователь, разделяющий агент, герметик глазирователь глазирователь
E906	Бензойная смола (Benzoin Gum)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (Rice Bran Wax)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (Spermaceti Wax)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (Wax Esters)	глазирователь
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (Methyl Esters of Fatty Acids)	глазирователь
E913	Ланолин (Lanolin)	глазирователь
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cysteine, L-, and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cystine, L- and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	улучшитель муки и хлеба
E927a	Азодикарбонамид (Azodicarbonamide)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (Carbamide (Urea))	текстуратор
E928	Перекись бензоила (Benzoyl Peroxide)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (Calcium Peroxide)	улучшитель муки и хлеба
E938	Аргон (Argon)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (Helium)	пропеллент, упаковочный газ
E940	Дихлордифторметан, (хладон-12) (Dichlorodifluoromethane)	пропеллент, хладагент
E941	Азот (Nitrogen)	газовая среда для упаковки и хранения, хладагент
E942	Закись азота (Nitrous Oxide)	пропеллент, упаковочный газ
E943a	Бутан (Butane)	пропеллент
E943b	Изобутан (Isobutane)	пропеллент
E944	Пропан (Propane)	пропеллент
E945	Хлорпентафторэтан	пропеллент

	(Chloropentafluoroethane)	
E946	Октафторциклобутан (Octafluorocyclobutane)	пропеллент
E948	Кислород (Oxygen)	пропелент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (Acesulfame Potassium)	подсластитель
E951	Аспартам (Aspartame)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (Cyclamic Acid and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт изомальтит, (Isomalt, Isomaltitol)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (Saccharin and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (Sucralose, (Trichlorogalacto-Sucrose))	подсластитель
E957	Тауматин (Thaumatococin)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E958	Глицирризин (Glycyrrhizin)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (Neohesperidine Dihydrochalcone)	подсластитель
E960	Стевиозид (Stevioside)	подсластитель
E962	Твинсвит (Twinsweet)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (Maltitol and Maltitol Syrup)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактат (Lactitol)	подсластитель, текстуратор
E967	Ксилит (Xylitol)	подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор
E999	Квиллайи экстракт (Quillaja Extracts)	пенообразователь
E1000	Холевая кислота (Cholic Acid)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (Choline Salts and Esters)	эмульгатор
E1100	Амилазы (Amylases)	улучшитель муки и хлеба
E1101	Протеазы (Proteases) (i) Протеаза (Protease) (ii) Папаин (Papain) (iii) Бромелайн (Bromelain)	улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель



	(iv) Фицин (Ficin)	вкуса и аромата
E1102	Глюкозооксидаза (Glucose Oxidase)	антиокислитель
E1103	Инвертазы (Invertases)	стабилизатор
E1104	Липазы (Lipases)	усилитель вкуса и аромата
E1105	Лизоцим (Lysozyme)	консервант
E1200	Полидекстрозы А и N (Polydextroses A and N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (Polyvinylpyrrolidone)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (Polyvinylpolypyrrolidone)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (Dextrins, Roasted Starch White and Yellow)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (Acid-Treated Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (Alkaline Treated Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (Bleached Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1404	Крахмал окисленный (Oxidized Starch)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (Starches Enzyme-Treated)	загуститель
E1410	Монокрахмалфосфат (Monostarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин "сшитый" (Distarch Glycerol)	стабилизатор, загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (Distarch Phosphate Esterified With Sodium Trimetaphosphate; Esterified With Phosphorus Oxychloride)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый" (Phosphated Distarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат ацелированный "сшитый" (Acetylated Distarch Phosphate)	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (Starch Acetate Esterified With Acetic Anhydride)	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (Starch Acetate Esterified With Vinyl Acetate)	стабилизатор, загуститель

E1422	Дикрахмаладипат ацетилованный (Acetylated Distarch Adipate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилованный (Acetylated Distarch Glycerol)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал оксипропилированный (Hydroxypropyl Starch)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный "сшитый" (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (Hydroxypropyl Distarch Glycerol)	стабилизатор, загуститель
E1450	Крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (Starch Sodium Octenyl Succinate)	стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилованный окисленный (Acetilated Oxydised Starch)	эмульгатор, загуститель
E1503	Касторовое масло (Castor Oil)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (Triethyl Citrate)	пенообразователь
E1518	Триацетин (Triacetin)	влагоудерживающий агент
E1520	Пропиленгликоль (Propylene Glycol)	влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (Polyethylene Glycol)	пеногаситель
-	Аллилгорчичное масло	консервант
-	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	Ванилин	вкусоароматическое вещество
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Имбрицин	консервант
-	Кверцитин	антиокислитель
-	Красный для карамели N 1	краситель
-	Красный для карамели N 2	краситель
-	Красный для карамели N 3	краситель
-	Красный рисовый (Red Rice)	краситель
-	Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизатор
-	Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21)	эмульгатор
-	Поливиниловый спирт	влагоудерживающий агент

-	Перекись водорода	консервант
-	Полиоксиэтилен	осветлитель
-	Сантохин	консервант
-	Стевия ( <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni), порошок листьев и сироп из них	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия и кальция	регуляторы кислотности
-	Ультрамарин	краситель
-	Формиат калия ( <i>Potassium Formate</i> )	консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
-	Эритрит ( <i>Erythritol</i> )	подсластитель
-	Юглон	консервант

**Приложение 8**  
к СанПиН **2.3.2.1078-01**,  
утвержденным постановлением Главного  
государственного санитарного врача РФ  
от 14 ноября 2001 г. N 36

### Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

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

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

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

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

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

Выделяют следующие группы консервов:

- группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастворительные 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\***

N/ N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	2	3	4
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtilis	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов, оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта.	промышленной стерильности
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. cereus и (или) В. ролумуха	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	промышленной стерильности
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. botulinum и (или) С. perfrin-gens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см3) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	промышленной стерильности

5.	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	-	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения должна быть выше 20 °С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности

\* - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.

Таблица 2

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

N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. ролутуха	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 (см3) 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> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	Не определяются
4.	Неспорообразующие микроорганизмы (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям стерильности	промышленной

Таблица 3

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е**

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см3)
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1000 г (см3) продукта
4.	Дрожжи	Не допускается в 1 г (см3) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см3)

Таблица 4

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д**

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более $2 \times 10^2$ (2) КОЕ/г (см3)
2.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускается в 1 г (см3) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см3) продукта*
5.	<i>S. aureus</i>	Не допускается в 1 г (см3) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см3) продукта

\* - для рыбных полуконсервов- не допускается в 1,0 г (см3) продукта

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

N п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1.	Термостатная выдержка при температуре 37°С в течение 3-5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)
2.	Кислотность, °Т*	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2°Т
3.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов*	Не более 10 КОЕ/г (см3)
4.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
5.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции

\* определяется при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.

**Приложение 17 (справочное)  
к СанПиН 2.3.2.1078-01**

**17. Рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов в отдельных пищевых продуктах**

Индекс	Наименование продукта	Белок	Жир	Углеводы	Примечания
		г на 100 г продукта			
2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы.					
2.1.1.1. Колбасные изделия					
2.1.1.1.1.	Колбасы вареные	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.2.	Сосиски и сардельки	Не менее 10	Не более 30	Менее 1	
2.1.1.1.3.	Мясные хлебы	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.4.	Варено-копченые колбасы	Не менее 16	Не более 38	Менее 1	
2.1.1.1.5.	Полукопченые колбасы	Не менее 16	Не более 45	Менее 1	
2.1.1.1.5.	Сырокопченые колбасы	Не менее 20	Не более 50	Менее 1	
2.1.1.1.6.	Продукты из свинины	Не менее 10	Не более 50	Менее 1	

2.1.1.2.	Мясные консервы				
2.1.1.2.1.	Из говядины	Не менее 17	Не более 17	Менее 1	
2.1.1.2.2.	Из баранины	Не менее 16	Не более 15	Менее 1	
2.1.1.2.3.	Из свинины	Не менее 15	Не более 32	Менее 1	
2.1.1.2.4.	Из птицы	Не менее 16	Не более 18	Менее 1	
2.1.2.	Молочные продукты				
2.1.2.1.	Творог	Не менее 14	Не более 18	-	
2.1.2.2.	Сыры плавленые	Не менее 15	Не более 32	-	
2.1.3.	Рыбные продукты				
2.1.3.1.	Рыбные консервы				
2.1.3.1.1.	Натуральные	Не менее 19	Не более 8	Менее 1	
2.1.3.1.2.	В масле	Не менее 17	Не более 23	Менее 1	
2.1.4.	Жировые продукты				
2.1.4.1.	Масло коровье (сливочное)	-	Не менее 72	-	Растительных или кулинарных жиров - отсутствии