

Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues

-Russia-

Regulation for Food Additives

ПРИНЯТ
Решением Совета Евразийской
экономической комиссии
от 20 июля 2012 г. № 58



**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

ТР ТС 029/2012

**Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов
и технологических вспомогательных средств**

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	4
Статья 1 Область применения.....	4
Статья 2 Цели принятия	4
Статья 3 Объекты технического регулирования	5
Статья 4 Определения.....	5
Статья 5 Правила обращения на рынке.....	9
Статья 6 Правила идентификации.....	10
Статья 7 Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при производстве пищевой продукции.....	10
Статья 8 Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	16
Статья 9 Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств	17
Статья 10 Оценка (подтверждение) соответствия	18
Статья 11 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств–членов Таможенного союза.....	20
Статья 12 Защитительная оговорка	20
Приложение 1 Требования безопасности к ароматизаторам.....	21
Приложение 2 Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции.....	22
Приложение 3 Гигиенические нормативы применения антислеживающих агентов (антикомкователей)	36
Приложение 4 Гигиенические нормативы применения антиокислителей.....	38
Приложение 5 Гигиенические нормативы применения веществ для обработки муки.....	43
Приложение 6 Гигиенические нормативы применения глазирователей	45
Приложение 7 Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов кислотности	47
Приложение 8 Гигиенические нормативы применения консервантов	50
Приложение 9 Пищевая продукция, при производстве которой использование красителей не допускается	60
Приложение 10 Пищевая продукция, при производстве которой допускаются только определенные красители	62
Приложение 11 Гигиенические нормативы применения красителей	65
Приложение 12 Гигиенические нормативы применения носителей	68
Приложение 13 Гигиенические нормативы применения подсластителей.....	72
Приложение 14 Гигиенические нормативы применения пропеллентов и упаковочных газов.....	85

Приложение 15 Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей.....	86
Приложение 16 Гигиенические нормативы применения усилителей вкуса и аромата	97
Приложение 17 Гигиенические нормативы применения фиксаторов (стабилизаторов) окраски.....	99
Приложение 18 Пищевая продукция, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых согласно «ТД», так и допустимые уровни их применения.....	100
Приложение 19 Перечень вкусоароматических химических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов.....	105
Приложение 20 Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья	228
Приложение 21 Гигиенические нормативы применения осветляющих, фильтрующих материалов, флокулянтов и сорбентов	230
Приложение 22 Гигиенические нормативы применения катализаторов.....	233
Приложение 23 Гигиенические нормативы применения экстракционных и технологических растворителей	234
Приложение 24 Гигиенические нормативы применения питательных веществ (подкормки) для дрожжей.....	236
Приложение 25 Гигиенические нормативы применения вспомогательных средств с другими технологическими функциями.....	237
Приложение 26 Ферментные препараты, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции.....	240
Приложение 27 Вспомогательные средства (материалы и твердые носители) для иммобилизации ферментных препаратов, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции	245
Приложение 28 Требования безопасности и критерии чистоты пищевых добавок.....	246
Приложение 29 Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста.....	300

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (далее – Технический регламент) разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

2. Настоящий Технический регламент разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам и их содержанию в пищевой продукции, обеспечения свободного перемещения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, выпускаемых в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Требования к содержанию и применению пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, установленные иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут содержать требования, противоречащие требованиям настоящего Технического регламента.

4. Если в отношении пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, то пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства также должны соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Статья 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящий Технический регламент устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;
- 4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Технического регламента.

Статья 2. ЦЕЛИ ПРИНЯТИЯ

1. Целями принятия настоящего Технического регламента являются:

- 1) защита жизни и здоровья человека;
- 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);

3) защита окружающей среды.

Статья 3. ОБЪЕКТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

1. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются выпускаемые в обращение и находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза:

- 1) пищевые добавки, комплексные пищевые добавки;
- 2) ароматизаторы;
- 3) технологические вспомогательные средства;
- 4) пищевая продукция в части содержания в ней пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств;
- 5) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

2. Настоящий Технический регламент не распространяется на осуществляемые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах процессы изготовления, хранения, перевозки, реализации, утилизации и применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, предназначенных только для личного потребления, и не предназначенных для выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

Статья 4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей применения настоящего Технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также следующие термины и определения:

ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;

ароматизатор коптильный - смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма;

ароматизатор термический технологический - смесь веществ, полученная в результате нагревания пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминосоединением, а другой – редуцирующим сахаром, при следующих условиях термообработки:

температура не выше 180⁰С, продолжительность термообработки 15 мин при 180⁰С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур – удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10⁰С, но не более 12 часов; величина рН в течение процесса не должна превышать 8,0;

антиокислитель - пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья);

антислеживающий агент (антикомкователь) - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания (комкования) частиц порошкообразной и мелкокристаллической пищевой продукции и сохранения ее сыпучести;

вещество вкусоароматическое – химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);

вещество вкусоароматическое натуральное – вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции;

вещество для обработки муки - пищевая добавка (кроме эмульгаторов), предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста);

влагоудерживающий агент (влагоудерживающее вещество) - пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевой продукции от высыхания;

глазирователь - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевой продукции с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя;

желирующий агент - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевой продукции;

загуститель - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции;

катализатор - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;

кислота - пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевой продукции и/или придания ей кислого вкуса;

консервант - пищевая добавка, предназначенная для продления (увеличения) сроков годности пищевой продукции путем защиты от микробной порчи и/или роста патогенных микроорганизмов;

краситель - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции; к пищевым красителям не относится пищевая продукция, обладающая вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных

частей пищевой продукции (например, для окрашивания оболочек сыров и колбас, для клеймения мяса, для маркировки сыров и яиц);

комплексная пищевая добавка - смесь пищевой(ых) добавки(ок) и (или) пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов), предназначенная для выпуска в обращение; в которой как минимум одна из пищевых добавок, входящая в состав комплексной пищевой добавки, должна оказывать в конечной пищевой продукции функциональное действие;

максимально допустимый уровень (максимальный уровень, допустимый уровень) - гигиенический норматив, устанавливающий максимально допустимое количество пищевой добавки (ароматизатора, биологически активного вещества) в пищевой продукции, гарантирующее безопасность ее для человека;

наполнитель - пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности;

натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов) - растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);

носитель - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции для повышения эффективности и упрощения их использования;

пеногаситель - пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевой продукции;

пенообразователь - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах;

пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида - вещества и их смеси, требования к которым не установлены настоящим Техническим регламентом;

пищевые продукты без добавленных сахаров - пищевая продукция, изготовленная без добавления моно-и дисахаридов или пищевых продуктов их содержащих;

подсластитель - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей;

предшественник ароматизатора - вещество или их смесь, которая(ые) может(гут) быть получена(ы) как из пищевой продукции, так и из продукции, не используемой непосредственно в качестве пищи, не обязательно обладающее(ая) свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемое(ая) к пищевой продукции с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи;

препарат вкусоароматический - смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами: из пищевой продукции или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевой продукции; и/или из продуктов растительного, животного или микробного происхождения, не используемых непосредственно в качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевой продукции;

пропеллент - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкости (контейнера);

разрыхлитель - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;

регулятор кислотности - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования рН (кислотности или щелочности) пищевых продуктов;

стабилизатор - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов;

согласно технической документации (далее – согласно ТД) - устанавливаемая изготовителем регламентация применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в случаях, когда уровни применения и (или) виды пищевых продуктов определяются технологической целесообразностью, при этом количества применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно превышать величин, необходимых для достижения технологического эффекта;

столовый подсластитель - пищевая продукция (пищевые(ая) добавки(а)), содержащая разрешенные подсластители с добавлением или без добавления других пищевых добавок и (или) пищевых компонентов и предназначенная для реализации потребителю;

технологическое средство (далее – технологическое вспомогательное средство) - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве

пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;

традиционные способы производства пищевой продукции - варка, в том числе на пару и под давлением (до 120 °С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (до 240 °С при атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;

упаковочный газ - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), вводимая в емкость (контейнер) до, во время или после помещения пищевого продукта в емкость (контейнер);

усилитель вкуса (аромата) - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) модификации природного вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;

уплотнитель - пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов;

фиксатор (стабилизатор) окраски - пищевая добавка, предназначенная для стабилизации, сохранения (или усиления) окраски пищевых продуктов;

ферментные препараты - очищенные и концентрированные продукты, содержащие определенные ферменты или комплекс ферментов, растительного, животного и микробного (продуцент) происхождения, необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов;

флокулянт (осветлитель, адсорбент) - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения (адсорбции) примесей;

эмульгатор - пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте;

эмульгирующая соль - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и /или улучшения пластичности плавящихся сыров и продуктов на их основе.

Статья 5. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства выпускаются в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза при их соответствии настоящему Техническому

регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

2. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, соответствие которых требованиям настоящего Технического регламента не подтверждено, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке.

3. Находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны сопровождаться сведениями о документах, подтверждающих их безопасность, и документами, обеспечивающими прослеживаемость (товаросопроводительные документы), а также информацией об условиях хранения и сроках годности продукции.

Статья 6. ПРАВИЛА ИДЕНТИФИКАЦИИ

1. Идентификация пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств проводится в соответствии с правилами, установленными техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Статья 7. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ, АРОМАТИЗАТОРАМ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ СРЕДСТВАМ, А ТАКЖЕ К ИХ ПРИМЕНЕНИЮ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Для целей безопасности применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств при производстве пищевой продукции и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей), должны соблюдаться следующие требования:

1) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека;

2) содержание пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств и биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах, вкусоароматических препаратах и (или) в натуральных источниках ароматизаторов должно соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, к допустимому содержанию в них нормируемых веществ;

3) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться только в случаях, когда существует необходимость совершенствования технологии, а также при необходимости улучшения потребительских свойств пищевой продукции, увеличения сроков

их годности, добиться которых иным способом невозможно или экономически не оправдано;

4) применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить приобретателя (потребителя) в заблуждение в отношении потребительских свойств пищевой продукции;

5) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно вызывать ухудшения органолептических показателей пищевой продукции;

6) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться при производстве пищевой продукции в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта;

7) не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов для сокрытия порчи и недоброкачества сырья или готовой пищевой продукции и/или их фальсификации, и/или с целью введения в заблуждение приобретателей (потребителей);

8) находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием генно - модифицированных организмов и других биотехнологий должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны быть расфасованы и упакованы способом, позволяющим обеспечить их безопасность и заявленные в маркировке потребительские свойства в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

3. При упаковке пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств должны применяться материалы, соответствующие требованиям технического регламента Таможенного союза по безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

4. Показатели безопасности пищевых добавок (содержание токсичных элементов и микробиологические показатели) и уровень чистоты должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту.

5. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок, содержащих пищевое сырье, за исключением микробиологических показателей, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевой продукции смешанного (многокомпонентного) состава в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

6. Показатели безопасности ароматизаторов и их состав должны соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 1 и 19 к настоящему Техническому регламенту.

7. В качестве сырья при производстве ароматизаторов допускается использование:

1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;

2) натуральных источников вкусоароматических веществ и/или изготовленных из них вкусоароматических препаратов.

8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых:

1) состоящих из вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;

2) состоящих из вкусоароматических препаратов, изготовленных из натуральных источников вкусоароматических веществ;

3) коптильных ароматизаторов;

4) термических технологических ароматизаторов;

5) состоящих из предшественников ароматизаторов;

6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части;

7) смеси вышеперечисленных ароматизаторов.

9. Ферментные препараты должны соответствовать следующим требованиям безопасности:

1) содержание свинца не должно превышать 5,0 мг/кг;

2) микробиологические показатели:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более - 5×10^4 (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения), 1×10^4 (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);

- бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) в 0,1 г - не допускаются;

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г - не допускаются;

- *E. coli* в 25 г - не допускаются;

3) не допускается содержание жизнеспособных форм продуцентов;

4) ферментные препараты микробного (бактериального и грибного) происхождения не должны иметь антибиотической активности;

5) ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксины (стеригматоцистин, афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А).

10. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов бактерий и низших грибов согласно Приложению 26 к настоящему Техническому регламенту.

Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их составе допускается использовать пищевые добавки согласно Приложению 2 к настоящему Техническому регламенту.

11. Для производства ферментных препаратов в качестве иммобилизующих материалов и твердых носителей допускается использовать технологические вспомогательные средства согласно Приложению 27 к настоящему Техническому регламенту.

12. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.

13. Содержание пищевых добавок, биологически активных веществ в составе ароматизаторов и неудаляемых остатков технологических вспомогательных средств в пищевой продукции должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3-8, 10-18, 20-27, 29 к настоящему Техническому регламенту, в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

14. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим Техническим регламентом.

15. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования.

16. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в Приложениях 3-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту.

17. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевой продукции:

1) пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), применение которых регламентируется согласно ТД, установленные в Приложениях 3, 6, 7 (кроме диоксида углерода E290), 8, 12, 15, 16 и 17 к настоящему Техническому регламенту, разрешается использовать для всех видов пищевой продукции, за исключением:

а) необработанной пищевой продукции, меда, вина, жиров животного происхождения, масла из коровьего молока, пастеризованных и стерилизованных молока и сливок, природных минеральных вод, кофе (кроме растворимого ароматизированного) и экстрактов кофе, неароматизированного листового чая, сахаров, сухих макаронных изделий (кроме безглютеновых и низкобелковых), натуральной, неароматизированной пахты (кроме стерилизованной);

б) пищевой продукции в соответствии с Приложением 18 к настоящему Техническому регламенту, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых согласно ТД, так и допустимые уровни их применения;

2) красители могут применяться: для сохранения исходного внешнего вида пищевого продукта, цвет которого изменяется в результате технологической обработки, хранения, упаковки и др., для придания цвета бесцветной пищевой продукции и изменения ее органолептических свойств.

Максимальные уровни содержания красителей в пищевой продукции установлены в соответствии с Приложениями 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту, означают содержание основного красящего вещества используемых коммерческих препаратов красителей;

3) не допускается использовать красители при производстве пищевой продукции в соответствии с Приложением 9 к настоящему Техническому регламенту; красители, применение которых регламентируется согласно ТД, разрешено использовать для всех видов пищевой продукции, кроме установленных в Приложениях 9 и 10 к настоящему Техническому регламенту;

4) для окрашивания пищевых продуктов допускается использование нерастворимых в воде лаков, максимальные уровни содержания красителей в которых должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей в соответствии с Приложениями 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту;

5) для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров разрешены следующие красители: метилвиолет (по международной классификации красителей – С.І. 42535), родамин С (С.І. 45170), фуксин кислый (С.І. 45685), а также пищевые красители в соответствии с Приложением 11 к настоящему Техническому регламенту;

б) для окрашивания яиц допускается использовать только пищевые красители, установленные в Приложении 11 к настоящему Техническому регламенту;

7) не допускается использование веществ для обработки муки при изготовлении муки для розничной продажи (кроме специальных видов: блинная мука, мука для кексов и др.);

8) не допускается использование консервантов при производстве молока, сливочного масла, муки, хлеба (кроме упакованного для длительного хранения), мяса-сырья для производства пищевой продукции;

9) содержание диоксида серы в пищевой продукции в количестве менее 10 мг/кг(л) (при использовании десульфитированного сырья или из-за вторичного поступления) оценивается как остаточные количества, не оказывающие консервирующего эффекта;

10) нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок;

11) подсластители должны применяться: в пищевой продукции со сниженной энергетической ценностью и без добавленных сахаров, в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара, в специализированной продукции с заданным химическим составом, а также для замены сахара с целью увеличения срока хранения пищевой продукции.

18. Область применения и максимальные дозировки ароматизаторов устанавливаются их изготовителем в технических документах в соответствии с нормативами установленными настоящим Техническим регламентом, с учетом допустимого содержания пищевых добавок и биологически активных веществ в

пищевой продукции; дозировки ароматизаторов при производстве пищевой продукции не должны превышать величин, установленных изготовителем ароматизаторов.

19. Допустимые уровни содержания в пищевой продукции биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах из растительного сырья (вкусоароматических препаратах) и/или в растительном сырье, установлены в Приложении 20 к настоящему Техническому регламенту.

20. При использовании в качестве натуральных источников вкусоароматических веществ лекарственных растений и/или вкусоароматических препаратов из лекарственных растений их содержание (в пересчете на сухое сырье или содержащееся в них биологически активное вещество) в 1 кг (л) пищевой продукции не должно превышать количества, оказывающего фармакологический эффект.

21. Не допускается использование при производстве пищевой продукции в качестве вкусоароматических веществ следующих соединений: агариковая кислота, бета-азарон, аллоин, гиперин, капсаицин, кваксин, кумарин, ментофуран, метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол), пулегон, сафрол (1-аллил-3,4-метилendioксибензол), синильная кислота, туйон (альфа и бета), теукрин А, эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол).

22. При производстве пищевой продукции применение натуральных источников вкусоароматических веществ, а также вкусоароматических препаратов и ароматизаторов, изготовленных из них, имеют следующие ограничения:

1) тетраплоидная форма Аира обыкновенного (*Acorus calamus* L., CE 13) не допускается при производстве пищевой продукции и ароматизаторов;

2) квассия горькая (*Quassia amara* L., CE332) и Пикрасма (квассия) высокая (*Picrasma excelsa* (Sw.) Planch., CE 2092) допускаются в производстве только безалкогольных и алкогольных напитков и хлебобулочных изделий, содержание квассина регламентируется в соответствии с Приложением 20 к настоящему Техническому регламенту;

3) губка листовая лекарственная (*Fomes officinalis* (Vill.Fr.) Ames или *Laricifomes officinalis* (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., CE2061a, CE359), Зверобой продырявленный (*Hypericum perforatum* L., CE 234), Дубровник пурпуровый (*Teucrium chamaedrys* L., CE449) допускаются при производстве только алкогольных напитков. Содержание теукрина А установлены в Приложении 20 к настоящему Техническому регламенту;

23. Гигиенические нормативы применения технологических вспомогательных средств установлены в Приложениях 21-27 к настоящему Техническому регламенту.

24. Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в соответствии с Приложением 2 к настоящему Техническому регламенту.

**Статья 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА
(ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ),
РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК,
АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ**

1. Процессы производства, хранения, реализации, перевозки и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств должны соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Для розничной продажи не допускаются ароматизаторы, которые содержат биологически активные вещества, указанные в Приложении 20 к настоящему настоящему Техническому регламенту.

3. Для розничной продажи допускаются следующие пищевые добавки:

1) кислоты и регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (E500ii, сода пищевая), лимонная кислота (E330), диоксид углерода (E290);

2) красители, в том числе для пасхальных яиц: азорубин (E122), антоцианы (E163), желтый «солнечный закат» FCF (E110), желтый хинолиновый (E104), зеленый S (E142), индигокармин (E132), кармин (E120), каротин и его производные (E160), понсо 4R (E124), синий блестящий FCF (E133), синий патентованный V (E131), тартразин (E102);

3) подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальтит (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарин и его соли натрия, калия, кальция (E950), сорбит (E420), стевия и стевиозид (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968).

4. Розничная продажа других пищевых добавок (консерванты: бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213), сорбиновая кислота (E200), сорбат натрия (E201), сорбат калия (E202), сорбат кальция (E203); 9% водный раствор (не более) уксусной кислоты (E260); усилители вкуса и аромата: глутаминовая кислота (E620), глутамат натрия (E621), глутамат калия (E622), глутамат кальция (E629), гуаниловая кислота (E626), гуанилат натрия (E627), гуанилат калия (E628), гуанилат кальция (E629), инозиновая кислота (E630), инозинат натрия (E631), инозинат калия (E632), инозинат кальция (E633), 5'-рибонуклеотиды кальция (E634) и 5'-рибонуклеотиды натрия (E635)) регулируется законодательством государства-члена Таможенного союза.

Статья 9. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ

1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, должна содержать сведения, предусмотренные техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», с учетом следующих дополнительных требований:

1) наименование пищевой добавки должно содержать слова «пищевая добавка» («комплексная пищевая добавка») и (или) функциональный(е) класс(ы) пищевой(ых) добавки(ок) и наименование пищевой(ых) добавки(ок) в соответствии с требованиями Приложения 2 к настоящему Техническому регламенту и (или) индекс пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (EAN);

2) наименование ароматизатора(ов) должно содержать слово(а) «ароматизатор(ы)» («вкусоароматическое вещество» или «вкусоароматический препарат» или «копильный ароматизатор» или «термический технологический ароматизатор» или «предшественник ароматизатора»);

3) наименование ароматизатора(ов) может быть дополнено словом «натуральный(е)», если ароматизатор содержит только вкусоароматические препараты и (или) натуральные вкусоароматические вещества, полученные из натуральных исходных материалов. Использование в придуманных названиях натуральных ароматизаторов указания на пищевую продукцию, вкус и (аромат) которой данные ароматизаторы имеют, допускается только в случаях, если такие натуральные ароматизаторы содержат только натуральные вкусоароматические вещества и (или) натуральные вкусоароматические препараты, выделенные из данной пищевой продукции;

4) наименование технологических(ого) вспомогательных(ого) средств(а) должно содержать слова «технологическое вспомогательное средство» и наименование технологического(их) вспомогательного(ых) средств(а) в соответствии с требованиями Приложений 21-27 к настоящему Техническому регламенту;

5) маркировка ферментных препаратов дополнительно должна содержать указание вида(ов) активности фермента(ов), вида(ов) микроорганизма(ов)-продуцента(ов), источника происхождения;

6) для пищевой продукции, содержащей ферментные препараты, вид(ы) активности, вид(ы) микроорганизмов-продуцентов таких препаратов допускается не указывать;

7) для пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, не предназначенных для розничной продажи, маркировка должна содержать слова «не для розничной продажи»;

8) для столовых подсластителей маркировка должна содержать указание на безопасную дозу суточного потребления;

9) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматические препараты, маркировка должна содержать указание вида препарата (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) или слова «натуральный ароматизатор»;

10) для пищевой продукции, содержащей ароматизатор(ы), допускается не указывать вкусоароматические вещества и(или) вкусоароматические препараты, входящие в состав ароматизатора(ов);

11) допускается не указывать в маркировке консервант диоксид серы при его содержании в пищевой продукции менее 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы.

2. Способы доведения маркировки пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, не предназначенных для розничной продажи, должны соответствовать требованиям, предъявляемым техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» в отношении маркировки пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку.

Статья 10. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ

1. Соответствие пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.

2. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, согласно Перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

3. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства подлежат оценке (подтверждению) соответствия согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

4. При оценке (подтверждении) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дополнительно предоставляются сведения:

1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту);

2) о составе ароматизаторов, с указанием вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, носителей и содержании нормируемых биологически активных веществ согласно Приложению 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту;

3) об использовании в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств генно - модифицированных организмов и компонентов, полученных из ГМО;

4) об использовании наноматериалов и продуктов нанотехнологий.

5. При оценке (подтверждении) соответствия ферментных препаратов дополнительно предоставляются:

1) сведения об источнике происхождения препарата и его характеристика, включая основную и дополнительную активность;

2) характеристика штамма(ов) микроорганизма(ов) – продуцента(ов) фермента(ов):

а) таксономическое положение (родовое и видовое название штамма, номер и оригинальное название; сведения о депонировании в коллекции культур и о модификациях);

б) сведения о токсигенности и патогенности (для штаммов представителей родов, среди которых встречаются условно патогенные микроорганизмы);

в) сведения об использовании в производстве ферментных препаратов штаммов генно - модифицированных микроорганизмов.

6. При государственной регистрации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида к сведениям, установленным частями 4-5 настоящей статьи, дополнительно представляются сведения, свидетельствующие о безопасности для здоровья человека продукции нового вида:

1) для пищевых добавок и ароматизаторов - характеристика веществ(а), их(его) происхождение и химическая(ие) формула(ы), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), механизм достижения технологического эффекта и возможные продукты взаимодействия с пищевыми веществами;

2) для ароматизаторов, полученных из натуральных источников вкусоароматических веществ - используемая часть (части) источника, состав и содержание основных компонентов, в том числе биологически активных, использование в пищевых или лечебных целях, дозировки;

3) токсикологические характеристики; для индивидуальных веществ - метаболизм в животном организме;

4) технологическое обоснование применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида, преимущества по сравнению с уже применяемыми, перечень пищевой продукции, в которой предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;

5) техническая документация, содержащая установленные показатели безопасности, методы определения пищевой добавки и технологических вспомогательных средств нового вида (продуктов ее превращения) или основных компонентов и биологически активных веществ (при наличии).

7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента проводится в порядке, установленном национальным законодательством государства-члена Таможенного союза.

Статья 11. МАРКИРОВКА ЕДИНЫМ ЗНАКОМ ОБРАЩЕНИЯ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ ГОСУДАРСТВ-ЧЛЕНОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

1. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, соответствующие требованиям настоящего Технического регламента и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия согласно статье 10 настоящего Технического регламента, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средства в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на упаковку любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Статья 12. ЗАЩИТИТЕЛЬНАЯ ОГОВОРКА

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры по недопущению выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, не соответствующих требованиям безопасности настоящего Технического регламента, а также их изъятию из обращения.

2. Уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

Приложение 1
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Требования безопасности к ароматизаторам

1. Содержание токсичных элементов в ароматизаторах не должно превышать следующих показателей:

свинец- 5,0 мг/кг; кадмий- 1,0 мг/кг;

мышьяк- 3,0 мг/кг; ртуть- 1,0 мг/кг;

2. Коптильные ароматизаторы должны удовлетворять следующим дополнительным требованиям:

1) содержание бенз(а)пирена не должно превышать 2 мкг/кг (л);

2) содержание бенз(а)антрацена не должно превышать 20 мкг/кг (л).

3. По микробиологическим показателям ароматизаторы должны соответствовать следующим требованиям:

Виды ароматизаторов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта, в которой не допускаются, г		Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожж и, КОЕ/г, не более	Примеча- ния
		БГКП (колифо рмы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные ¹	5×10^2	1,0	25	100		плесени и дрожжи в сумме
Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	5×10^3	0,1	25	100	100	
Ароматизаторы сухие на основе крахмала и пряностей	5×10^5	0,01	25	500	100	для пряностей - сульфитред уцирующие кlostридии не допуска- ются в 0,01 г

Примечание:

¹- кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%.

Приложение 2
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Перечень пищевых добавок,
разрешенных для применения при производстве пищевой продукции**

Индекс	Наименование добавок	Основные технологические функции
E100	Куркумин (CURCUMIN)	краситель
E101	Рибофлавины (RIBOFLAVINS): (i) Рибофлавин (Riboflavin), (ii) Натриевая соль рибофлавина 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium).	краситель
E102	Тартразин (TARTRAZINE)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)	краситель
E110	Желтый «солнечный закат» FCF (SUNSET YELLOW FCF)	краситель
E120	Кармины (CARMINES)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	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, бриллиантовый голубой FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	краситель
E140	Хлорофиллы и хлорофиллины (CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS) (i) Хлорофиллы (Chlorophylls) (ii) Хлорофиллины (Chlorophyllins)	краситель
E141	Медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов (COPPER COMPLEXES OF CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS):(i) Медные комплексы хлорофиллов (Copper complexes of chlorophylls),(ii) Медные комплексы хлорофиллинов (Copper complex of chlorophyllins)	краситель
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, бриллиантовый черный PN (BRILLIANT BLACK PN)	краситель
E153	Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)	краситель
E155	Коричневый HT (BROWN HT)	краситель
E160a	Каротины (CAROTENES)	краситель

E160b	Аннато, биксин, норбиксин (ANNATO, BIXIN, NORBIXIN)	краситель
E160c	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (PAPRIKA EXTRACT, CAPSANTHIN, CAPSORUBIN)	краситель
E160d	Ликопин (LYCOPENE)	краситель
E160e	бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (BETA-APO-8'-CAROTENAL (C30))	Краситель
E160f	бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID (C30) OF ETHYL ESTER)	Краситель
E161b	Лютеин (LUTEIN)	краситель
E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель
E162	Красный свекольный (BEET RED)	краситель
E163	Антоцианы (ANTHOCYANINS)	краситель
E170	Карбонат кальция (CALCIUM CARBONATE)	краситель (поверхностный), агент антислеживающий, стабилизатор, носитель
E171	Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)	краситель
E172	Оксиды и гидроксиды железа (IRON OXIDES AND HYDROXIDES)	красители
E174	Серебро (SILVER)	краситель
E175	Золото (GOLD)	краситель
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)	консервант
E201	Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)	консервант
E202	Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)	консервант
E203	Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)	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-гидроксibenзойной кислоты этиловый эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E215	пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E218	пара-гидроксibenзойной кислоты метиловый эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E219	пара-гидроксibenзойной 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
E224	Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHITE)	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 HYDROGEN SULPHITE (BISULPHITE))	консервант, антиокислитель
E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E231	орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL)	консервант
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	консервант
E234	Низин (NISIN)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)	консервант
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (DIMETHYL DICARBONATE)	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, носитель
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)	регулятор кислотности, пропеллент, упаковочный газ
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	(i) Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE) (ii) Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислитель
E306	Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислитель
E307	альфа-Токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E308	гамма-Токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E309	дельта-Токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)	антиокислитель

E310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (SODIUM 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
E325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	агент влагоудерживающий, наполнитель
E326	Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)	регулятор кислотности
E327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислотности, вещество для обработки муки
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, вещество для обработки муки
E329	Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	регулятор кислотности, вещество для обработки муки
E330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель
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, носитель
E332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES): (i) Цитрат калия 1-замещенный (Potassium dihydrogen citrate), (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate).	регулятор кислотности, стабилизатор, носитель
E333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	регулятор кислотности, стабилизатор
E334	Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, антиокислитель
E335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES): (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate), (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate).	стабилизатор
E336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES): (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate), (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate).	стабилизатор
E337	Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	стабилизатор
E338	орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель
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, агент влагоудерживающий, стабилизатор, эмульгирующая соль
E340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES):	регулятор кислотности,

	(i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate), (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate), (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate).	эмульгатор, агент влажудерживающий, стабилизатор, эмульгирующая соль
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, вещество для обработки муки, стабилизатор, разрыхлитель, агент антислеживающий, агент влажудерживающий, эмульгирующая соль, носитель
E342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES): (i) орто-Фосфат аммония однозамещенный (Monoammonium orthophosphate), (ii) орто-Фосфат аммония двузамещенный (Diammonium orthophosphate).	регулятор кислотности, вещество для обработки муки
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, агент антислеживающий
E350	Малаты натрия (SODIUM MALATES): (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate), (ii) Малат натрия (Sodium malate).	регулятор кислотности, агент влажудерживающий, эмульгатор, стабилизатор, эмульгирующая соль
E351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES): (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate), (ii) Малат калия (Potassium malate).	регулятор кислотности, агент влажудерживающий, эмульгатор, стабилизатор, эмульгирующая соль
E352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES): (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate), (ii) Малат кальция (Calcium malate).	регулятор кислотности, агент влажудерживающий, эмульгатор, стабилизатор, эмульгирующая соль
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
E380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	антиокислитель, консервант
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA)	антиокислитель, консервант
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE-	антиокислитель,

	DIAMINE-TETRA-ACETATE)	консервант
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель,
E392	Экстракты розмарина (EXTRACTS OF ROSEMARY)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор, носитель
E401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, носитель
E402	Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, носитель
E404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель, носитель
E405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	загуститель, эмульгатор, носитель
E406	Агар (AGAR)	загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH ₄ SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)	загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель
E407a	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES-PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель
E409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	загуститель, агент желирующий, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор, носитель
E412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор, носитель
E413	Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор, носитель
E414	Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	загуститель, стабилизатор, носитель
E415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор, носитель
E416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, агент желирующий
E420	Сорбит (SORBITOL) (i)Сорбит (SORBITOL) (ii)Сорбитовый сироп (SORBITOL SYRUP)	подсластитель, агент влагоудерживающий, эмульгатор, носитель
E421	Маннит (MANNITOL)	подсластитель, агент антислеживающий, носитель
E422	Глицерин (GLYCEROL)	агент влагоудерживающий, загуститель, носитель
E425	Конжак (Конжаковая мука)(KONJAC (KONJAC FLOUR)): (i) Конжаковая камедь (KONJAC GUM), (ii) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE).	загуститель
E426	Гемицеллюлоза сои (SOYBEAN HEMICELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E427	Камедь кассии (CASSIA GUM)	загуститель, стабилизатор
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8)	эмульгатор

	STEARATE)	
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор, носитель
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор, носитель
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моно-пальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор, носитель
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор, носитель
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор, носитель
E440	Пектины (PECTINS)	загуститель, стабилизатор, агент желирующий, носитель
E442	Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли (фосфатиды аммония) (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	эмульгатор, носитель
E444	Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)	эмульгатор, стабилизатор
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).	эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, агент влагоудерживающий
E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES): (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate), (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate).	регулятор кислотности
E452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES): (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate), (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate), (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodiumcalcium polyphosphate), (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates), (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates).	эмульгатор, стабилизатор, агент влагоудерживающий
E459	бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)	стабилизатор, носитель
E460	Целлюлоза (CELLULOSE): (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose), (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose).	эмульгатор, агент антислеживающий, носитель
E461	Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, носитель
E462	Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)	наполнитель, носитель
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, носитель
E465	Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь, носитель

E466	Карбоксиметилцеллюлоза (CARBOXYMETYL CELLULOSE) Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE) Камедь целлюлозы (CELLULOSE GUM)	загуститель, стабилизатор, носитель
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кросскармеллоза (карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль кроссвязанная) – CROSCARAMELLOSE (CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE)	стабилизатор, носитель
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETYL CELLULOSE) Камедь целлюлозы ферментативно гидролизованная (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM)	загуститель, стабилизатор, носитель
E470	Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия (SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄))	эмульгатор, стабилизатор, агент антислеживающий, носитель
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор, носитель
E472a	Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (ESTERS ACETIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, носитель
E472b	Эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (ESTERS LACTIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, носитель
E472c	Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, носитель
E472d	Эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот и винной кислоты (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор
E472e	Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, носитель
E472f	Эфиры смешанные глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, носитель
E473	Эфиры сахарозы и жирных кислот (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, носитель
E474	Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)	эмульгатор
E475	Эфиры полиглицерина и жирных кислот (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, носитель
E476	Эфиры полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	эмульгатор
E477	Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, агент влагоудерживающий
E481	Стеароил-2-лактилат натрия (SODIUM STEAROYL -2-LACTYLATE)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Стеароил-2-лактилат кальция (CALCIUM STEAROYL -2-LACTYLATE)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтарtrat (STEARYL TARTRATE)	вещество для обработки муки

E484	Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)	эмульгатор
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор, носитель
E492	Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор, носитель
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор, носитель
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор, носитель
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор, носитель
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, агент антислеживающий
E501	Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES): (i) Карбонат калия (Potassium carbonate), (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate).	регулятор кислотности, стабилизатор, носитель
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, агент антислеживающий, фиксатор окраски, носитель
E507	Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	агент желеобразующий, носитель
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	уплотнитель, носитель
E510	Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)	вещество для обработки муки
E511	Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)	уплотнитель, носитель
E513	Серная кислота (SULPHURIC ACID)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)	регулятор кислотности, носитель
E515	Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)	регулятор кислотности, носитель
E516	Сульфат кальция (CALCIUM SULPHATE)	вещество для обработки муки, уплотнитель, носитель
E517	Сульфат аммония (AMMONIUM SULPHATE)	вещество для обработки муки, стабилизатор, носитель
E518	Сульфат магния (MAGNESIUM SULPHATE)	уплотнитель
E520	Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)	уплотнитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	уплотнитель
E522	Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмо-калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	стабилизатор, уплотнитель
E524	Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, уплотнитель
E527	Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности,

		фиксатор окраски
E529	Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)	регулятор кислотности, вещество для обработки муки
E530	Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)	агент антислеживающий
E535	Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)	агент антислеживающий
E536	Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)	агент антислеживающий
E538	Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)	агент антислеживающий
E541	Алюмофосфат натрия кислый (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic))	эмульгатор, агент антислеживающий, агент влагоудерживающий
E551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	агент антислеживающий, носитель
E552	Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)	агент антислеживающий, носитель
E553	Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES): (i) Силикат магния (Magnesium silicate), (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate), (iii) Тальк (Talc)	агент антислеживающий
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	агент антислеживающий
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	агент антислеживающий
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	агент антислеживающий
E558	Бентонит (BENTONITE)	агент антислеживающий, носитель
E559	Алюмосиликат (каолин) – ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN)	агент антислеживающий, носитель
E570	Жирные кислоты (FATTY ACIDS)	стабилизатор, глазирователь, пеногаситель, носитель
E574	Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	регулятор кислотности, антиокислитель, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта-лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	регулятор кислотности, антиокислитель, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, антиокислитель
E577	Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, антиокислитель, носитель
E578	Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, уплотнитель
E579	Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)	фиксатор окраски
E580	Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, антиокислитель, уплотнитель
E585	Лактат железа (FERROUS LACTATE)	фиксатор окраски
E586	4-Гексилрезорцин (4-HEXYLRESORCINOL)	антиокислитель
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	усилитель вкуса и аромата
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E622	Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E623	Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E624	Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM	усилитель вкуса и аромата

	GLUTAMATE)	
E625	Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E626	Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E629	5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E630	Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E632	5'-Инозинат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E633	5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E634	5'-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5' - RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E640	Глицин и его натриевая соль (GLYCINE AND ITS SODIUM SALT)	усилитель вкуса и аромата, носитель
E650	Ацетат цинка (ZINC ACETATE)	усилитель вкуса и аромата
E900	Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)	пеногаситель, эмульгатор, агент антислеживающий
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	глазирователь, носитель
E902	Воск канделильский (CANDELILLA WAX)	глазирователь
E903	Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)	глазирователь
E904	Шеллак (SHELLAC)	глазирователь
E905c(i)	Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX),	глазирователь
E905d	Минеральное масло (высокой вязкости) - MINERAL OIL (HIGH VISCOSITY)	глазирователь
E905e	Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I) - MINERAL OIL (MEDIUM AND LOW VISCOSITY, CLASS I)	глазирователь
E907	Поли-1-децен гидрогенизированный (HYDROGENATED POLY-1-DECENE)	глазирователь
E912	Эфиры монтановой (октакозановой) кислоты (MONTANIC ACID ESTERS)	глазирователь
E914	Полиэтиленовый воск окисленный (OXIDIZED POLYETHYLENE WAX)	глазирователь
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды- натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	вещество для обработки муки
E927b	Карбамид (мочевина) – CARBAMIDE (UREA)	вещество для обработки муки, усилитель вкуса и аромата
E928	Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE)	вещество для обработки муки, консервант
E 930	Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)	вещество для обработки муки
E938	Аргон (ARGON)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (GELLIUM)	пропеллент, упаковочный газ
E941	Азот (NITROGEN)	пропеллент, упаковочный газ

E942	Закись азота (NITROUS OXIDE)	пропеллент, упаковочный газ
E943a	Бутан (BUTANE)	пропеллент, упаковочный газ
E943b	Изобутан (ISOBUTANE)	пропеллент, упаковочный газ
E944	Пропан (PROPANE)	пропеллент, упаковочный газ
E948	Кислород (OXYGEN)	пропеллент, упаковочный газ
E949	Водород (HYDROGEN)	пропеллент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E951	Аспартам (ASPARTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)	подсластитель, агент антислеживающий, наполнитель, носитель, глазирователь
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE))	подсластитель
E957	Тауматин (THAUMATIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E960	Стевиолгликозиды (STEVIOL GLYCOSIDES)	подсластитель
E961	Неотам (NEOTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E962	Аспартам-ацесульфама соль (SALT OF ASPARTAME-ACESULFAME)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор, носитель
E966	Лактит (LACTITOL)	подсластитель, носитель
E967	Ксилит (XYLITOL)	подсластитель, агент влагоудерживающий, стабилизатор, эмульгатор
E968	Эритрит (ERYTHRITOL)	подсластитель, агент влагоудерживающий, стабилизатор
E999	Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)	пенообразователь
E1200	Полидекстрозы (POLYDEXTROSES)	стабилизатор, загуститель, агент влагоудерживающий, носитель
E1201	Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE)	загуститель, стабилизатор, носитель
E1202	Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	фиксатор окраски, стабилизатор, носитель
E1203	Поливиниловый спирт (POLYVINYL ALCOHOL)	агент

		влагоудерживающий, глазирователь
E1204	Пуллулан (PULLULAN)	глазирователь, загуститель
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	стабилизатор, загуститель
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (ACID TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель
E1403	Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)	стабилизатор, загуститель
E1404	Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)	эмульгатор, загуститель, носитель
E1405	Крахмал, обработанный ферментами (STARCHES ENZYME-TREATED)	загуститель
E1410	Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, носитель
E1412	Дикрахмалфосфат (DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, носитель
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, носитель
E1414	Дикрахмалфосфат ацелированный (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	эмульгатор, загуститель, носитель
E1420	Крахмал ацелированный (ACETYLATED STARCH)	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат ацелированный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	стабилизатор, загуститель, носитель
E1440	Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH)	эмульгатор, загуститель, носитель
E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, носитель
E1450	Эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, загуститель, эмульгатор, носитель
E1451	Крахмал ацелированный окисленный (ACETYLATED OXYDISED STARCH)	эмульгатор, загуститель
E1452	Крахмала и алюминиевой соли октениллантарной кислоты эфир (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, глазирователь
E1503	Касторовое масло (CASTOR OIL)	глазирователь, агент антислеживающий, наполнитель
E1505	Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)	пенообразователь, носитель
E1517	Диаетин (глицерилдиаетат) – DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)	агент влагоудерживающий, носитель
E1518	Триааетин (TRIACETIN)	агент влагоудерживающий, носитель
E1519	Бензиловый спирт (BENZYL ALCOHOL)	носитель
E1520	Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)	агент влагоудерживающий, носитель
E1521	Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)	глазирователь, стабилизатор, носитель
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Кверцитин	антиокислитель
-	Красный рисовый (RED RICE)	краситель

-	Солодкового корня (<i>Glycyrrhiza</i> sp.) экстракт	стабилизатор, пенообразователь
-	Мыльного корня (<i>Acanthophyllum</i> sp.) экстракт	стабилизатор, пенообразователь
-	Стевия (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия, кальция	регуляторы кислотности
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор

Приложение 3
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения антислеживающих агентов
(антикомкователей)**

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Диоксид кремния аморфный (Е551), алюмосиликат (Е559, каолин), алюмосиликат калия (Е555), алюмосиликат кальция (Е556), алюмосиликат натрия (Е554) бентонит (Е558), силикат кальция (Е552), силикаты магния (Е553i, Е553ii, Е553iii)- по отдельности или в комбинации	Пряности	30 г/кг
	Продукты, плотно обернутые фольгой	30 г/кг
	Продукты сухие порошкообразные, включая сахара	10г/кг 15 г/кг для сахарной пудры
	Продукты в форме таблеток	согласно ТД
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД
	Сыры и их заменители (твердые, полутвердые, плавленые) нарезанные и тертые	10 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколадных (обработка поверхности)	согласно ТД
	Рис (только 553iii)	согласно ТД
	Колбасы (обработка поверхности, только 553iii)	согласно ТД
	Соль и заменители соли	10 г/кг
	Жевательная резинка (только Е553iii)	согласно ТД
	Ароматизаторы (только Е551)	50 г/кг
	См. Приложение № 12	
Жирных кислот (миристиновой, олеи- новой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия (Е470)	Согласно ТД	согласно ТД
Изомальтит, изомальт (Е953)	Согласно ТД	согласно ТД
Карбонат кальция (Е170), карбонат магния (Е504)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7	
Касторовое масло (Е1503)	Кокаопродукты и шоколадные продукты	350 мг/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	500 мг/кг
	Жевательная резинка	2,1 г/кг
	Биологически активные добавки к пище	1 г/кг
	См. Приложения № 6 и № 12	
Оксид магния (Е530)	Согласно ТД	согласно ТД
Полидиметилсилоксан (Е900)	Жиры специального назначения, масла растительные, предназначенные для жарения	10 мг/кг
	Фрукты и овощи консервированные и пастеризованные	10 мг/кг

	Джемы, повидло, желе, мармелад и подобные продукты на фруктовой основе для намазывания, включая низкокалорийные	10 мг/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколада	10 мг/кг
	Жевательная резинка	100 мг/кг
	Продукты из зерновых, вырабатываемые по экструзионной технологии	10 мг/кг
	Супы и бульоны консервированные, концентрированные	10 мг/кг
	Напитки безалкогольные на ароматизаторах	10 мг/кг
	Вина, сидр	10 мг/кг
	Жидкое тесто, в том числе для панировки, для птицы и рыбы	10 мг/кг
	Ароматизаторы	10 мг/кг
	См. Приложения № 12 и № 15	
Ферроцианид калия (E536), ферроцианид кальция (E538), ферроцианид натрия (E535)- по отдельности или в комбинации	Соль поваренная, солезаменители	20 мг/кг в пересчете на $K_4Fe(CN)_6$
Фосфат кальция 3-х замещенный (E341iii), фосфат магния 3-х замещенный (E343iii)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 5, № 7, № 12 и № 15	
Цитрат аммония-железа (E381)	Концентраты (жидкие и порошкообразные) для безалкогольных ароматизированных напитков на водной основе	10 мг/кг

Приложение 4
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические нормативы применения антиокислителей

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Аскорбиновая кислота (Е300) и ее соли и эфиры: аскорбат калия (Е303), аскорбат кальция (Е302), аскорбат натрия (Е301), аскорбилпальмитат (Е304i), аскорбилстеарат (Е304ii)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5, № 17 и № 18	
трет.-Бутилгидрохинон (Е319, ТБГХ, ТВНҚ)	См. Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА)	
Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА), Бутилокситолуол (Е321, "Ионол", БОТ, ВНТ), трет.-Бутилгидрохинон (Е319, ТБГХ, ТВНҚ), Галловой кислоты эфиры (галлаты): пропилгаллат (Е310), октилгаллат (Е311), додецилгаллат (Е312)- по отдельности или в комбинации ¹	Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве пищевых продуктов с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих	БОА- 200 мг/кг, БОТ- 100 мг/кг, ТБГХ- 200 мг/кг, Галлаты- 200 мг/кг (на жир продукта)
	Мясо сушеное Смеси (концентраты) сухие для кексов и тортов Завтраки сухие на зерновой основе Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах Зерновые, предварительно термически обработанные Орехи, технологически обработанные	БОА- 200 мг/кг, ТБГХ- 200 мг/кг Галлаты- 200 мг/кг (на жир продукта)
	Приправы и пряности	БОА- 200 мг/кг, Галлаты- 200 мг/кг (на жир продукта)

	Картофель сухой	БОА- 25 мг/кг, ТБГХ- 25 мг/кг Галлаты- 25 мг/кг
	Жевательная резинка Биологически активные добавки к пище	БОА- 400 мг/кг, БОТ- 400 мг/кг ТБГХ- 400 мг/кг Галлаты- 400 мг/кг
	Эфирные масла	БОА- 1 г/кг ТБГХ- 1 г/кг Галлаты- 1 г/кг
	Ароматизаторы (кроме эфирных масел)	БОА- 200 мг/кг ТБГХ- 200 мг/кг Галлаты- 100 мг/кг
Бутилокситолуол (Е321, «Ионол», БОТ, ВНТ)	См. Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА)	
Галловой кислоты эфиры (галлаты): пропилгаллат (Е310), октилгаллат (Е311), додецилгаллат (Е312)	См. Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА)	
Гваяковая смола (Е314)	Жиры и масла (растительные и животные)	1 г/кг
	Жевательная резинка	1,5 г/кг
	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	600 мг/кг
4-Гексилрезорцин (Е586)	Ракообразные свежие и замороженные	2 мг/кг остаточные количества в мясе ракообразных
Глюконовая кислота (Е574) и ее соли глюконаты: калия (Е577), кальция (Е578), магния (Е580), натрия (Е576) Глюконодельта-лактон (Е575)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 5, № 7 и № 12	
Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Е315), изоаскорбат натрия (Е316)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на изоаскорбиновую кислоту	Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, пресервы, консервы	500 мг/кг
	Рыбные и икорные пресервы, консервы, рыба соленая и вяленая, рыба с красной кожей мороженная	1,5 г/кг
	См. Приложение № 17	

Изопропилцитратная смесь (E384)	Растительные масла, жиры специального назначения, заменители молочного жира, смеси топленые, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые, нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, лярд, сало, жир рыб и морских млекопитающих	200 мг/кг
	Спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные, растительно-жировые (с молочным жиром)	100 мг/кг
	Мясо и птица (убойных и диких животных и птицы): мясо свежее, измельченное; мясные продукты (куском, нарезанные, измельченные) консервированные (в т.ч. соленые) и сушеные без тепловой обработки	200 мг/кг
	Безалкогольные напитки ароматизированные, в т.ч. специализированные	200 мг/кг
Кверцетин, дигидрокверцетин – по отдельности или в комбинации	Сливки концентрированные, сухое молоко, плавленые сыры, шоколад	200 мг/кг на жир продукта
Лецитины (E322)	Согласно ТД	согласно ТД
Лимонная кислота (E330)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7	
Лактат калия (E326), лактат кальция (E327), лактат натрия (E325)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5 и № 7	
Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221.	См. Приложения № 8	
Токоферолы: альфа-токоферол (E307), гамма-токоферол синтетический (E308), дельта-токоферол синтетический (E309), концентрат смеси токоферолов (E306)	Согласно ТД	согласно ТД

Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (Е386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации	Спреды и маргарины с содержанием жира 41% и менее	100 мг/кг
	Рыба, ракообразные и моллюски, консервированные и пастеризованные	75мг/кг
	Ракообразные мороженые	75мг/кг
	Бобовые, овощи, грибы, артишоки, консервированные и пастеризованные	250 мг/кг
	Безалкогольные напитки ароматизированные, в т.ч. специализированные	200 мг/л
	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	75мг/кг
Экстракты розмарина (Е392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	Растительные масла (кроме оливкового), жиры специального назначения, заменители молочного жира, смеси топленые, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые, нелауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа, с содержанием полиненасыщенных жирных кислот более 15 об.% от общей суммы жирных кислот, предназначенные для производства пищевых продуктов без термической обработки	30 мг/кг (на жир продукта)
	Лярд, сало, жир рыб и морских млекопитающих Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве термически обработанных пищевых продуктов; Растительные масла (кроме оливкового), предназначенные для жарения Сухие завтраки (закуски) на основе злаков, картофеля или крахмала.	50 мг/кг (на жир продукта)
	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	100 мг/кг (на жир продукта)
	Сдобные хлебобулочные изделия	200 мг/кг (на жир продукта)

	Биологически активные добавки к пище	400 мг/кг
	Картофель сухой Продукты из яиц Жевательная резинка	200 мг/кг
	Приправы и пряности Орехи, технологически обработанные	200 мг/кг (на жир продукта)
	Супы и бульоны (концентраты)	50 мг/кг
	Мясо сушеное	150 мг/кг
	Мясные и рыбные продукты (кроме мяса сушеного и сухих (вяленых) колбас)	150 мг/кг (на жир продукта)
	Сухие (вяленые) колбасы	100 мг/кг
	Ароматизаторы	1 г/кг
	Сухое молоко для производства мороженого на молочной основе	30 мг/кг

Примечание:

¹- Для антиокислителей бутилоксанизола, бутилокситолуола, трет.-бутилгидрохинона и галлатов указаны максимальные уровни при их индивидуальном использовании; при комбинированном использовании максимальные уровни отдельных антиокислителей должны быть пропорционально уменьшены, т.е. общая масса (выраженная в %-ах от максимальных уровней отдельных антиокислителей) должна составлять не более 100% .

Приложение 5
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические нормативы применения веществ для обработки муки

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Алюмофосфат натрия кислый (Е541)	См. Приложение № 7	
Аскорбиновая кислота (Е300) и ее соли и эфиры: аскорбат калия (Е303), аскорбат кальция (Е302), аскорбат натрия (Е301), аскорбилпальмитат (Е304i), аскорбилстеарат (Е304ii)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 4, № 17 и № 18	
Глицерин (Е422)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Глюконат кальция (Е578), глюконодельта-лактон (Е575)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 4 и № 7	
Молочная кислота (Е270) и ее соли лактаты: аммония (Е328), калия (Е326), кальция (Е327), магния (Е329), натрия (Е325)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 4 и № 7	
Оксид кальция (Е529)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7	
Перекись бензоила (Е928)	Мука	75 мг/кг
	Молочная сыворотка (сухая и жидкая) и продукты из нее кроме сывороточных сыров	100 мг/кг (л)
Перекись кальция (Е930)	Мука	50 мг/кг
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (Е432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (Е433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (Е434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (Е435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Е436, твин 65)	См. Приложение № 15	
Пропиленгликоль альгинат (Е405)	См. Приложение № 15	

Сахароглицериды (E474), эфиры сахарозы и жирных кислот (E473)- по отдельности или в комбинации	См. Приложение № 15	
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНЫ: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40)	См. Приложение №12 и № 15	
Сульфаты аммония (E517), сульфаты кальция (E516)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7 и № 12	
Фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341), фосфаты магния (E343), фосфаты натрия (E339), пирофосфаты (E450), трифосфаты (E451), полифосфаты (E452)	См. Приложения № 3, № 7, № 12 и № 15	
Хлорид аммония (E510)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение 7	
Цистеин и его соли-гидрохлориды натрия и калия (E920)	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	согласно ТД

Приложение 6
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические нормативы применения глазирователей

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Воск пчелиный белый и желтый (Е901), воск канделильский (Е902), шеллак (Е904)	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки (поверхностная обработка)	согласно ТД
	Конфеты, драже, шоколад, мучные кондитерские изделия, покрытые шоколадной глазурью	согласно ТД
	Жевательная резинка	согласно ТД
	Сухие завтраки (снеки), орехи	согласно ТД
	Кофе в зернах	согласно ТД
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД
	Вафли – в вафельном мороженом на молочной основе (только Е901)	согласно ТД
	Ароматизаторы: безалкогольные ароматизированные напитки (только Е901)	0,2 г/кг (в готовом к употреблению продукте)
Воск карнаубский (Е903)	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки	200 мг/кг
	Конфеты, драже, шоколад,	500 мг/кг
	Мучные кондитерские изделия, покрытые шоколадной глазурью	200 мг/кг
	Жевательная резинка	1,2 г/кг
	Сухие завтраки (снеки), орехи	200 мг/кг
	Кофе в зернах	200 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище	200 мг/кг
Касторовое масло	См. Приложение № 3 и № 12	
Крахмала и алюминиевой соли октениллантарной кислоты эфир (Е1452)	См. Приложение № 15	
Микрокристаллический воск (Е905сi)	Конфеты, драже, нуга	согласно ТД
	Жевательная резинка	20 г/кг
	Дыня, манго, папайя, авокадо	согласно ТД
	Корка зрелых сыров	30 г/кг
	Поверхностная обработка свежих фруктов и овощей, грибов, бобовых, орех и семян	50 мг/кг
Минеральное масло (высокой вязкости) Е905d	Сухофрукты	5 г/кг
	Какао-продукты, шоколадные изделия, включая имитированные и заменители шоколада	2 г/кг
	Конфеты, драже, нуга	2 г/кг

	Жевательная резинка	20 г/кг
	Декоративные покрытия, украшения (кроме фруктовых)	2 г/кг
	Зерно, включая рис (цельное, дробленое, хлопья)	800 мг/кг
	Мучные кондитерские изделия (выпечка)	3 г/кг
	Замороженные продукты из мяса, птицы дичи (целым куском, нарезанные или рубленые)	950 мг/кг
Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I) 905e	Сухофрукты	5 г/кг
	Кондитерские изделия	2 г/кг
	Хлеб и хлебобулочные изделия	3 г/кг
Поливиниловый спирт (E1203)	Рыба мороженая (в составе растворов для глазирования)	согласно ТД
	В составе пленок и покрытий для поверхностной обработки колбасных изделий, колбас, сыров и их оболочек	согласно ТД
	Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках	18 г/кг
Поли-1-децен гидрогенизированный (E907)	Сахаристые кондитерские изделия	2 г/кг
	Сухофрукты	2 г/кг
Полиэтиленгликоль (1521)	Свежие фрукты	согласно ТД
	См. Приложения № 12 и № 15	
Полиэтиленовый воск окисленный (E914) Монтановой (октакозановой) кислоты эфиры (E912),	Свежие цитрусовые фрукты, дыня, манго, папайя, авокадо, ананас	согласно ТД
Пуллулан (E1204)	Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках	согласно ТД
	Микроконфеты в виде пленок, освежающие дыхание	согласно ТД

Приложение 7
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов
кислотности**

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Адипиновая кислота (Е355) и ее соли адипаты: аммония (Е359), калия (Е357), натрия (Е356)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на кислоту	Десерты ароматизированные сухие	1 г/кг
	Десерты желеобразные	6 г/кг
	Смеси порошкообразные для изготовления напитков в домашних условиях	10 г/кг
	Начинки, отделочные покрытия для сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	2 г/кг
Алюмофосфат натрия кислый (Е541)	Мучные кондитерские изделия (только для сдобных изделий и бисквитов)	1 г/кг в пересчете на алюминий
	См. Приложение № 5	
Винная кислота (Е334) и ее соли тарtrate: калия (Е336), кальция (Е354), натрия (Е335), натрия-калия (Е337)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 18	
мета-Винная кислота (Е353)	Вина	По рецептурам, согласованным с уполномоченным органом
Гидроксид аммония (Е527)	Согласно ТД	согласно ТД
Гидроксид калия (Е525)	Согласно ТД	согласно ТД
Гидроксид кальция (Е526)	Согласно ТД	согласно ТД
Гидроксид магния (Е528)	Согласно ТД	согласно ТД
Гидроксид натрия (Е524)	Согласно ТД	согласно ТД
Глюконовая кислота (Е574) и ее соли глюконаты: калия (Е577), кальция (Е578), магния (Е580), натрия (Е576) и глюконодельта-лактон (Е575)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 4, № 5 и № 12	
глюконат железа (Е579)	См. Приложение № 17	
Лимонная кислота (Е330) и ее соли цитраты: аммония (Е380), калия (Е332), кальция (Е333), натрия (Е331)	Согласно ТД	согласно ТД
	№ 4, № 12 и № 18	

цитрат аммония-железа (E381)	См. Приложение № 3	
Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: аммония (E328), калия (E326), кальция (E327), магния (E329), натрия (E325)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 4 и № 5	
лактат железа (E585)	См. Приложение № 17	
Оксид кальция (E529)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5	
Серная кислота (E513) и ее соли сульфаты: аммония (E517), калия (E515), кальция (E516), магния (E518), натрия (E514)	Согласно ТД	согласно ТД
	Яичный белок	30 мг/кг
сульфаты: алюминия (E520), алюминия-аммония (E523), алюминия-калия (E522), алюминия-натрия (E521)- по отдельности или в комбинации в пересчете на алюминий	Глазированные в сахаре (кондированные), кристаллизованные и засахаренные фрукты и овощи	200 мг/кг
Соляная кислота (E507) и ее соли: хлорид аммония (E510), хлорид калия (E508), хлорид кальция (E509), хлорид магния (E511)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5 и № 12	
Углекислота (диоксид углерода, E290) газ, жидкая, твердая и ее соли: карбонаты аммония (E503), карбонаты калия (E501), карбонат кальция (E170), карбонаты магния (E504), карбонаты натрия (E500)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 3, № 11, № 12, № 15 и № 17	
Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: аммония (E264), калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 8, № 12, и № 15	
ацетат цинка (E650)	См. Приложение № 16	
Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341, E542), фосфаты магния (E343), фосфаты натрия (E339), пирофосфаты (E450), трифосфаты (E451), полифосфаты (E452)	См. Приложения № 3, № 5, № 12 и № 15	

Фумаровая кислота (E297), фумарат натрия (E365)- по отдельности или в комбинации в пересчете на фумаровую кислоту	Вина	По рецептурам согласованным с уполномоченным органом
	Начинки, отделочные покрытия для сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	2,5 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	1 г/кг
	Десерты: желе, фруктовые ароматизированные, сухие порошкообразные, десертные смеси	4 г/кг
	Растворимые порошкообразные фруктовые основы для напитков	1 г/кг
	Растворимые продукты для приготовления ароматизированного чая и травяного чая (настоя)	1 г/кг
	Жевательная резинка	2 г/кг
Яблочная кислота (E296) и ее соли малаты: калия (E351), кальция (E352), натрия (E350)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 18	
Янтарная кислота (E363) и ее соли сукцинаты: калия кальция натрия- по отдельности или в комбинации, в пересчете на янтарную кислоту	Десерты	6 г/кг
	Порошкообразные смеси для приготовления безалкогольных напитков в домашних условиях;	3 г/кг
	Супы и бульоны (концентраты);	5 г/кг
	Водка	100 мг/л

Приложение 8
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические нормативы применения консервантов

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Бензойная кислота (Е210) и ее соли бензоаты: бензоат натрия (Е211), бензоат калия (Е212), бензоат кальция (Е213)- по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту	Маргарины, спреды, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более	500 мг/кг
	Маргарины, спреды, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%	1 г/кг
	Маслины (оливки) и продукты из них	500 мг/кг
	Свекла столовая вареная	2 г/кг
	Томатопродукты (кроме соковой продукции)	1г/кг
	Джем, мармелад, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара пастообразной консистенции	500 мг/кг
	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	500 мг/кг
	Соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%	1 г/кг
	Соусы неэмульгированные	1 г/кг
	Яйцепродукты жидкие (белок, желток, цельное яйцо)	5 г/кг
	Напитки безалкогольные ароматизированные	150 мг/кг
	Пиво безалкогольное в кегах (бочонках)	200 мг/кг
	Спиртные напитки с содержанием спирта менее 15 об. %	200 мг/кг
	Желе для заливных блюд	500 мг/кг
	Жидкие концентраты: чайные, фруктовые, из травяных настоев	600 мг/кг
	Десерты на молочной основе, термически не обработанные	300 мг/л
	Овощи маринованные, соленые или в масле (кроме маслин)	2 г/кг
	Глазированные в сахаре (кондированные) фрукты и овощи	1 г/кг
	Жевательная резинка	1,5 г/кг
	Пресервы из рыбы, включая икру	2 г/кг
Рыба соленая, вяленая	200 мг/кг	
Ракообразные и моллюски вареные	1 г/кг	

	Салаты готовые	1,5 г/кг
	Горчица	1 г/кг
	Пряности и приправы	1 г/кг
	Супы и бульоны жидкие, кроме консервированных	500 мг/кг
	Диетические лечебно-профилактические пищевые продукты, (исключая продукты для детей), диетические смеси для снижения массы тела	1,5 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой	1,5 г/кг
	Сухофрукты	800 мг/кг
	Декоративные украшения, в том числе для сдобных хлебобулочных изделий, декоративные покрытия (не фруктовые), сладкие соусы	1500 мг/кг
	Поверхностная обработка колбасных изделий, колбас, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий	согласно ТД
	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	согласно ТД
	Ароматизаторы	1,5 г/кг
	Аналоги рыбных продуктов на основе водорослей	500 мг/кг
	Пиво в кегах с добавленным (более, чем 0,5%) для ферментации сахаром и/или фруктовым соков или и концентратом сока	200 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище, жидкие	2 г/кг
	Биологически активные добавки к пище, порошкообразные, содержащие препараты витамина А или витаминов А и Д	1 г/кг (в готовых к употреблению продуктах)
Дегидрацетовая кислота (E265), дегидрацетат натрия (E266)- по отдельности или в комбинации в пересчете на дегидрацетовую кислоту	Поверхностная обработка колбасных изделий, колбас, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий	5 мг/кг (остаточное количество в продукте)
Диметилдикарбонат (E242)	Напитки безалкогольные на ароматизаторах, вина безалкогольные, чай (жидкий) и травяные настои, кофе, кофезаменители и другие горячие напитки из зерновых (кроме какао)	250 мг/л для обработки, остатки не допускаются
	Яблочный и грушевый сидр, фруктовые вина, слабоалкогольные вина, напитки на винной основе	250 мг/л для обработки, остатки не допускаются
Дифенил (бифенил)- (E230)	Цитрусовые, поверхностная обработка	70 мг/кг
Муравьиная кислота (E236)	Безалкогольные напитки ароматизированные на водной основе, в том числе специализированные (спортивные, тонизирующие, в том числе энергетические, «электролитные» и др.)	100 мг/л
	Соусы эмульгированные, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные	200 мг/кг

Натамицин (пимарицин, дельвоцид)- (E235)	Поверхностная обработка: сыры, колбасы сырокопченые, полукопченые	1 мг/дм ² в слое на глубину до 5 мм
Низин (E234)	Пудинги из манной крупы или тапиоки и подобные продукты	3 мг/кг
	Сыры зрелые и плавленые	12,5 мг/кг
	Творожные сыры и сливочные сыры (тип «маскарпоне»)	10 мг/кг
	Яйцепродукты жидкие пастеризованные (белок, желток, цельное яйцо)	6,25 мг/л
Нитрат калия (E252), нитрат натрия (E251)- по отдельности или в комбинации в пересчете на NaNO ₃ (остаточные количества)	Колбасы и мясные продукты соленые, вареные, копченые; консервы мясные	250 мг/кг
	Сыры твердые, полутвердые, мягкие	50 мг/кг
	Заменители сыров на молочной основе;	50 мг/кг
	Сельдь, килька соленая и в маринаде	200 мг/кг (как NaNO ₂ , включая образующийся нитрит)
Нитрит калия (E249), нитрит натрия (E250)- по отдельности или в комбинации в пересчете на NaNO ₂ (остаточные количества) ¹	Колбасы и мясные продукты сырокопченые, соленикопченые, вяленые	50 мг/кг
	Колбасы вареные и другие вареные мясные продукты	50 мг/кг
	Консервы мясные	50 мг/кг
пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (E218), пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир, натриевая соль (E219), пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (E214), пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир, натриевая соль (E215)- "Парабены"- по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту	Желе, покрывающие мясные продукты (вареные, соленые, вяленые), паштеты	1 г/кг
	Сухие завтраки (закуски) на основе злаковых и картофеля, покрытые орехами	300 мг/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой	300 мг/кг
	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	согласно ТД
Пропионовая кислота (E280) и ее соли пропионаты: калия (E283), кальция (E282), натрия (E281)- по отдельности или в комбинации в пересчете на пропионовую кислоту	Хлеб (пшеничный и ржаной) нарезанный расфасованный для длительного хранения	3 г/кг
	Хлеб со сниженной энергетической ценностью, сдобная выпечка и мучные кондитерские изделия, пита, расфасованные	2 г/кг
	Хлеб (пшеничный) расфасованный для длительного хранения, кулич пасхальный, рождественский	1 г/кг
	Сыр и заменители сыра (для поверхностной обработки)	согласно ТД
Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222,	Капуста сушеная	800 мг/кг
	Картофель очищенный (обработка против потемнения)	50 мг/кг
	Продукты из картофеля, включая замороженные; картофельное пюре сухое	100 мг/кг

пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221- по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы ²	Картофель сухой гранулированный (крупка)	400 мг/кг
	Белые корни сухие	400 мг/кг
	Белые корни мороженые	50 мг/кг
	Лук, лук шалот, чеснок тертые (пульпа)	300 мг/кг
	Томатная паста из сульфитированной массы (содержание сухого вещества 30%) (кроме томатной пасты для производства соковой продукции)	400 мг/кг
	Томаты сухие	200 мг/кг
	Грибные продукты, включая мороженые	50 мг/кг
	Грибы сухие	100 мг/кг
	Овощи и плоды в маринаде (уксусе), рассоле или в масле (кроме маслин)	100 мг/кг
	Глазированные в сахаре (кондированные), фрукты, овощи, цукаты, джигль	100 мг/кг
	Джемы, мармелады, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара и другие аналогичные продукты	50 мг/кг
	Джемы, желе, мармелад, повидло, изготовленные с использованием сульфитированных фруктов и ягод	100 мг/кг
	Начинки фруктовые (на фруктовой основе)	100 мг/кг
	Приправы, изготовленные на основе лимонного сока	200 мг/кг
	Лимон, нарезанный ломтиками, пастеризованный	250 мг/кг
	Восстановленные (регидратированные) сухофрукты, пастеризованные	100 мг/кг
	Фрукты сухие:	
	-абрикосы, персики, виноград (изюм), слива, инжир	2 г/кг
	-бананы	1 г/кг
	-яблоки и груши	600 мг/кг
	-другие, включая орехи в скорлупе	500 мг/кг
	Полуфабрикаты (пульпы) для промпереработки:	
	-клубника, малина	2 г/кг
	-вишня	3 г/кг
	-другие ягоды и фрукты	1,5 г/кг
	Сахар, в т.ч. сахар белый (сахар песок) и др.	15 мг/кг
Патока высокоглюкозная обезвоженная	20 мг/кг	
Патока и меласса	70 мг/кг	
Другие сахара	40 мг/кг	
Конфеты и сахаристые кондитерские изделия на высокоглюкозной патоке	50 мг/кг	

Бисквит сухой	50 мг/кг
Крахмалы (исключая крахмалы для детских продуктов);	50 мг/кг
Сухие завтраки (снеки) на основе зерновых и картофеля	50 мг/кг
Саго, перловая крупа	30 мг/кг
Мясные колбасные изделия с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4%;	450 мг/кг
Вяленая и соленая рыба	200 мг/кг
Ракообразные и головоногие: -свежие, замороженные -ракообразные Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae свежие, замороженные -вареные	150 мг/кг на съедобную часть 300 мг/кг на съедобную часть 50 мг/кг на съедобную часть;
-ракообразные Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae вареные	270 мг/кг на съедобную часть
Концентраты на основе фруктовых соков, содержащие не менее 2,5% ячменного отвара	350 мг/кг
Другие концентраты на основе фруктовых соков или протертых фруктов	250 мг/кг
Напитки безалкогольные на фруктовых соках ароматизированные	20 мг/кг остаточные количества из концентратов
Напитки безалкогольные, содержащие высокоглюкозную патоку (не менее 235 г/л)	50 мг/кг
Пиво, включая низко-алкогольное и безалкогольное	20 мг/кг
Пиво с вторичной ферментацией в бочках	50 мг/кг
Вина виноградные	300 мг/кг
Вина плодовые, в т.ч. шипучие, сидр; медовые вина	200 мг/кг
Вина безалкогольные	200 мг/кг
Уксус, полученный брожением	170 мг/кг
Горчица	250 мг/кг
Горчица фруктовая	100 мг/кг
Фруктовые экстракты желирующие, пектин жидкий (для реализации потребителю)	800 мг/кг
Желатин	50 мг/кг
Хрен тертый	800 мг/кг
Имбирь сушеный	150 мг/кг
Кокосовые орехи сушеные	50 мг/кг

	Сиропы ароматизированные для молочных коктейлей, мороженого, сиропы для оладьей, блинчиков, куличей и т.п.	40 мг/кг
	Аналоги продуктов мясных, рыбных, крабовых на белковой основе	200 мг/кг
	Маринованные орехи	50 мг/кг
	Сладкая кукуруза, упакованная под вакуумом	100 мг/кг
	Алкогольные напитки (дистиллированные), содержащие цельные груши	50 мг/кг
	Виноград столовые сорта	10 мг/кг
	Литчи свежие	10 мг/кг на съедобную часть
	Голубика (<i>Vaccinium corybosum</i> только)	10 мг/кг
	Корица (<i>Cinnamomum ceylanicum</i> только)	150 мг/кг
	См. приложение №4	
Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту	Сыры свежие с наполнителями; сыры нарезанные ломтиками, расфасованные	1 г/кг
	Сыры плавленые	2 г/кг
	Сыры и их заменители (поверхностная обработка)	согласно ТД
	Творожные продукты, пасха	1 г/кг
	Маслины (оливки) и продукты из них	1 г/кг
	Картофельное пюре и ломтики для обжаривания	2 г/кг
	Консервированные и пастеризованные продукты из плодов и овощей, включая соусы, кроме пюре, муссов, компотов, салатов, соковой продукции и подобных продуктов	1 г/кг
	Томатопродукты (кроме соковой продукции)	1 г/кг
	Сухофрукты	1 г/кг
	Продукты из зерновых, вырабатываемые по экструзионной технологии	2 г/кг
	Хлеб, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, в т.ч. со сниженной калорийностью, расфасованные, упакованные для длительного хранения	2 г/кг
	Аналоги мясных, рыбных продуктов, продуктов из ракообразных и головоногих моллюсков; заменители сыров на основе белков	2 г/кг
	Яйцепродукты сушеные, концентрированные, замороженные	1 г/кг
	Яйцепродукты жидкие (белок, желток, цельное яйцо)	5 г/кг

Спреды, маргарины, соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более	1 г/л
Спреды, маргарины, соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%	2 г/л
Соусы неэмульгированные	1 г/кг
Напитки безалкогольные ароматизированные	300 мг/л
Напитки ароматизированные на винной основе	200 мг/л
Вина ординарные, плодовые, медовые, сидр, вина безалкогольные	300 мг/кг
Спиртные напитки с содержанием спирта менее 15 об.%	200 мг/кг
Желе для заливных блюд	1 г/кг
Сиропы ароматизированные для молочных коктейлей, мороженого т.п., сиропы для оладьей, куличей	1 г/кг
Начинки для пельменей (равиолей), клецки	1 г/кг
Поверхностная обработка колбасных изделий, колбас, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий	согласно ТД
Десерты на молочной основе, термически не обработанные;	300 мг/л
Овощи маринованные, соленые или в масле (кроме маслин)	2 г/кг
Глазированные в сахаре (кондированные) фрукты и овощи	1 г/кг
Джем, мармелад, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара пастообразной консистенции	1 г/кг
Фруктово-ягодные и фруктово-жировые начинки для мучных кондитерских изделий	1 г/кг
Жевательная резинка	1,5 г/кг
Пресервы из рыбы, включая икру	2 г/кг
Рыба соленая, вяленая	200 мг/кг
Ракообразные и моллюски вареные	2 г/кг
Салаты готовые	1,5 г/кг
Горчица	1 г/кг
Пряности и приправы	1 г/кг
Диетические лечебно-профилактические пищевые продукты, (исключая продукты для детей), диетические смеси для снижения массы тела	1,5 г/кг
Жидкие концентраты: чайные, фруктовые, из травяных настоев	600 мг/кг
Желе, покрывающие мясные продукты (вареные, соленые, вяленые); паштеты	1 г/кг

	Супы и бульоны жидкие, кроме консервированных	500 мг/кг
	Сухие завтраки (закуски) на основе злаковых и картофеля, покрытые орехами	1 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой	1,5 г/кг
	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	согласно ТД
	Ароматизаторы	1,5 г/кг
	Аналоги рыбных продуктов на основе водорослей	1 г/кг
	Пиво в кегах с добавленным (более, чем 0,5%) для ферментации сахаром и/или фруктовым соком или и концентратом сока	200 мг/кг
	Свежие неочищенные цитрусовые фрукты (поверхностная обработка)	20 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище, жидкие	2 г/кг
	Биологически активные добавки к пище, сухие, источники витамина А или витаминов А и Д в различных комбинациях	1 г/кг В готовых к употреблению продуктах
Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, E213) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту	Десерты на молочной основе, термически не обработанные	300 мг/л
	Спреды, маргарины, майонезы, кремы на растительных маслах, соусы эмульгированные, заправки, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майнезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более	1 г/кг в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг
	Спреды, маргарины, майонезы, кремы на растительных маслах, соусы эмульгированные, заправки, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майнезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%	2 г/кг в т.ч. бензоаты не более 1 г/кг
	Овощи маринованные, соленые или в масле (кроме маслин)	2 г/кг
	Томатопродукты (кроме соковой продукции)	1 г/кг
	Маслины (оливки) и продукты из них;	1 г/кг в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг
	Глазированные в сахаре (кондированные) фрукты и овощи;	1 г/кг
	Джем, мармелад, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара пастообразной консистенции	1 г/кг в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг
	Жевательная резинка	1,5 г/кг
	Пресервы из рыбы, включая икру	2 г/кг
	Рыба соленая, вяленая	200 мг/кг
	Ракообразные и моллюски вареные	2 г/кг в т.ч. бензоаты не более 1 г/кг

	Соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более	1 г/кг в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг;
	Соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, дрессинги, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%	2 г/кг в т.ч. бензоаты не более 1 г/кг;
	Соусы неэмульгированные	1 г/кг
	Яйцепродукты жидкие (белок, желток, цельное яйцо)	5 г/кг
	Салаты готовые	1,5 г/кг
	Горчица	1 г/кг
	Пряности и приправы	1 г/кг
	Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (исключая продукты для детей), диетические смеси для снижения массы тела	1,5 г/кг
	Напитки безалкогольные ароматизированные	400 мг/кг в т.ч. сорбаты не более 250 мг/кг, бензоаты не более 150 мг/кг;
	Спиртные напитки с содержанием спирта менее 15 об.%	400 мг/кг в т.ч. не более 200 мг/кг каждого;
	Жидкие концентраты: чайные, фруктовые, из травяных настоев	600 мг/кг
	Супы и бульоны жидкие, кроме консервированных	500 мг/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой	1,5 г/кг
	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	согласно ТД
	Ароматизаторы	1,5 г/кг
	Пиво в кегах с добавленным (более, чем 0,5%) для ферментации сахаром и/или фруктовым соком или и концентратом сока	400 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище, порошкообразные, содержащие препараты витамина А или витаминов А и Д	1 г/кг (в готовых к употреблению продуктах)
	Биологически активные добавки к пище, жидкие	2 г/кг
Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с "парабенами" (E214, E215, E218, E219)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоты, соответственно	Желе, покрывающее мясные продукты (вареные, соленые, вяленые), паштеты	1 г/кг
	Сухие завтраки (закуски) на основе злаковых и картофеля, покрытые орехами	1 г/кг в т.ч. "парабены" не более 300 мг/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой	1,5 г/кг в т.ч. "парабены" не более 300 мг/кг;

	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	согласно ТД
Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, 213) и “парабенами” (E214, E215, E218, E219)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоты, соответственно	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	согласно ТД
	Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой	1,5 г/кг в т.ч. “парабены” не более 300 мг/кг;
Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7, №12, № 15	
орто-Фенилфенол (E231), орто-фенилфенола натриевая соль (E232)- по отдельности или в комбинации в пересчете на ортофенилфенол	Цитрусовые (поверхностная обработка)	12 мг/кг

Примечание:

¹ - максимальный уровень нитритов калия и натрия в пищевых продуктах означает остаточное их количество, которое может обнаруживаться в продуктах, приобретенных в розничной торговой сети. При одновременном использовании нитратов и нитритов в составе посолочных смесей максимальный уровень нитритов в таких продуктах включает и нитриты, образующиеся из нитратов.

Приложение 9
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Пищевая продукция, при производстве
которой использование красителей не допускается¹**

Не допускается использование красителей при производстве следующей пищевой продукции:

- 1) необработанная пищевая продукция;
- 2) молоко пастеризованное или стерилизованное, шоколадное молоко неароматизированное;
- 3) кисломолочные продукты, пахта не ароматизированные;
- 4) молоко, сливки консервированные, концентрированные, сгущенные не ароматизированные;
- 5) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, консервированные, в том числе пюре и пасты;
- 6) яйца и продукты из яиц (для окрашивания скорлупы пасхальных яиц допускаются красители, указанные в Приложении 11 к настоящему Техническому регламенту);
- 7) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;
- 8) мука, крупы, крахмалы;
- 9) фрукты, овощи, грибы свежие, сушеные, консервированные (в т.ч. пасты и пюре); соковая продукция (за исключением сокосодержащих напитков), пасты, пюре;
- 10) томатные паста и соус, консервированные помидоры;
- 11) сахар, глюкоза, фруктоза, лактоза;
- 12) мед;
- 13) какао-продукты, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях;
- 14) макаронные изделия;
- 15) кофе жареный, цикорий, чай, экстракты их них; чайные, растительные, фруктовые препараты для настоев и их растворимые смеси;
- 16) солод и солодовые напитки;
- 17) пряности и смеси из них;
- 18) соль поваренная, заменители соли;
- 19) вода питьевая бутилированная;
- 20) вино, фруктовый спирт, фруктовые спиртные напитки и винный уксус;

21) масло и жир животного происхождения, масла растительные прямого и холодного отжима;

22) зрелые и незрелые сыры неароматизированные;

23) хлеб;

24) специализированная пищевая продукция для питания здоровых и больных детей до трех лет.

Примечание:

¹- за исключением случаев, указанных в приложениях 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту.

Приложение 10
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Пищевая продукция, в производстве
которой допускаются определенные красители**

Наименование пищевой продукции	Наименование добавки	Максимальный уровень в продукции	
Солодовый хлеб	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД	
Пиво, сидр	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД	
Масло коровье (сливочное), в т.ч. со сниженным содержанием жира; масло коровье топленое	Каротины (E160a)	согласно ТД	
Маргарины, жиры специального назначения, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	10 мг/кг ¹	
	Каротины (E160a)	25 мг/кг	
	Куркумин (E100)	5 мг/кг (определяется по суммарному куркумину)	
Спреды растительно сливочные, растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, растительно-жировые	Куркумин (E100)	10 мг/кг	
	Рибофлавины (E101 i, ii),	300 мг/кг	
	Кармины (E120)	500 мг/кг	
	Сахарный колер (E150 b, c, d)	500 мг/кг	
	Каротины (E160a, i)	1000 мг/кг	
	Каротины (E160a, ii)	35 мг/кг	
	Каротины (E160a, iii)		
	бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e)		
	бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f)	100 мг/кг	
Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	100 мг/кг		
Плавленые сыры ароматизированные	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	15 мг/кг ¹	
	Некоторые виды сыров, изготовленных по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	50 мг/кг ¹
		Кармины (E120)	125 мг/кг
		Антоцианы (E163)	согласно ТД
		Каротины (E160a)	согласно ТД
		Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)	согласно ТД
		Уголь растительный (E153)	согласно ТД
Хлорофил (E140) и его медные комплексы (E141 i, ii)	согласно ТД		
Уксус	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД	
Виски, зерновой и винный спирт, ром, бренди	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТИ	

Ароматизированные вина и ароматизированные напитки на винной основе, изготовленные по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
Горькие содовые напитки и горькие вина, изготовленные по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
	Куркумин (E100), Рибофлавины (E101 i, ii), Тартразин (E102), Понсо 4R (E124), Азурubin (E122), Желтый хинолиновый (E104), Красный очаровательный АС (E129), Кармины (E120), Желтый «солнечный закат» FCF (E110)- по отдельности или в комбинации	100 мг/л
Овощи в уксусе, рассоле или масле, за исключением оливок	Антоцианы (E163)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	согласно ТД
	Красный свекольный (E162)	согласно ТД
	Рибофлавины (E101)	согласно ТД
	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
Сухие завтраки из зерновых, экструдированные и вздутые и/или ароматизированные фруктами	Хлорофиллы, хлорофиллины (E140) и их медные комплексы (E141)	согласно ТД
	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	25 мг/кг ¹
	Каротины (E160a)	согласно ТД
	Маслосмолы (экстракты) паприки (E160с, капсантин, капсарубин)	согласно ТД
	Сахарный колер (E150с)	согласно ТД
Джемы, желе, конфитюры, в т.ч. с ломтиками плодов и другие подобные продукты переработки фруктов, включая низкокалорийные	Антоцианы (E163), Кармины (E120), Красный свекольный (E162)- по отдельности или в комбинации	200 мг/кг
	Антоцианы (E163)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	согласно ТД
	Красный свекольный (E162, бетанин)	согласно ТД
	Куркумин (E100)	согласно ТД
	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160с)	согласно ТД
	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
	Хлорофиллы и хлорофиллины (E140) и их медные комплексы (E141)	согласно ТД
	Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Желтый хинолиновый (E104), Зеленый S (E142), Кармины (E120), Ликопин (E160d), Лютеин (E161b), Понсо 4R (E124)- по отдельности или в комбинации	100 мг/кг
	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо	Куркумин (E100)	20 мг/кг
	Кармины (E120)	100 мг/кг
	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	20 мг/кг
	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160с)	10 мг/кг

	Красный свекольный (E162, бетанин)	согласно ТД
	Красный рисовый	согласно ТД
Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип "Чоризо", "Сальчичон")	Кармины (E120)	200 мг/кг
	Понсо 4R (E124)	250 мг/кг
	Красный рисовый	согласно ТД
Сосиски с содержанием зерновых и бобовых более 6 %; изделия из измельченного мяса («городское мясо») с содержанием зерновых, бобовых и овощей более 4 %	Красный очаровательный АС (E129)	25 мг/кг
	Кармины (E120)	100 мг/кг
	Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
Картофель сухой гранулированный, хлопья	Куркумин (E100)	согласно ТД
Зеленый горошек и пюре из него, обработанные и консервированные.	Синий блестящий FCF (E133)	20 мг/кг
	Зеленый S (E142)	10 мг/кг
	Тартразин (E102)	100 мг/кг

Примечание:

¹ - общие каротиноиды в пересчете на биксин или норбиксин.

Приложение 11
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические регламенты применения красителей

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный. уровень в продукции
Азорубин (Е122, Кармуазин), Красный очаровательный АС (Е129), бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (С30) (Е160е), бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (С30) этиловый эфир (Е160f), Желтый "солнечный закат" FCF (Е110), Желтый хинолиновый (Е104), Зеленый S (Е142), Зеленый прочный FCF (143), Индигокармин (Е132), Кармин (Е120, Кошениль), Коричневый НТ (Е155), Куркумин (Е100), Ликопин (Е160d), Лютеин (Е161b), Понсо 4R (Е124), Синий блестящий FCF (Е133), Синий патентованный V (Е131), Тартразин (Е102), Черный блестящий PN (Е151)- по отдельности или в комбинации	Безалкогольные напитки ароматизированные, сокосодержащие напитки ¹	100 мг/кг
	Алкогольные напитки, ароматизированные вина и напитки на их основе, плодовые вина (тихие и шипучие), сидр	200 мг/кг
	Фрукты и овощи глазированные	200 мг/кг
	Фрукты (окрашенные) консервированные	200 мг/кг
	Сахаристые кондитерские изделия ¹	300 мг/кг
	Жевательная резинка ¹	300 мг/кг
	Декоративные покрытия	500 мг/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия ¹	200 мг/кг
	Мороженое на молочной основе, фруктовый лед ¹	150 мг/кг
	Десерты, включая молочные, ароматизированные ¹	150 мг/кг
	Сыры плавленые ароматизированные	100 мг/кг
	Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, приправы (сухие и пастообразные), пикули (мелкие маринованные овощи) и т.п.	500 мг/кг
	Горчица	300 мг/кг
	Пасты - рыбная и из ракообразных	100 мг/кг
	Ракообразные - полуфабрикаты вареные	250 мг/кг
	Рыба «под лосося»	500 мг/кг
	Рыбный фарш сурими	500 мг/кг
	Икра рыбы	300 мг/кг
	Рыба копченая	100 мг/кг
	Закуски сухие (снеки) на основе картофеля, зерновых или крахмала, с пряностями: -экструдированные или взорванные пряные закуски -другие пряные закусочные продукты, в том числе орехи	200 мг/кг 100 мг/кг

	Съедобные покрытия сыров и колбас	согласно ТД
	Пищевые смеси диетические полнорационные, в т.ч. для контроля массы тела	50 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище:	
	-твердые	300 мг/кг
	-жидкие	100 мг/кг
	Супы	50 мг/кг
	Мясные и рыбные аналоги на основе растительных белков	100 мг/кг
Аннато экстракты (E160b, биксин, норбиксин)	Маргарины, спреды и смеси топленые, жиры специального назначения, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, жиры обезвоженные	10 мг/кг ²
	Пищевой лед, фруктовый лед, фруктовое мороженое	20 мг/кг
	Декоративные изделия и оболочки	20 мг/кг ²
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10 мг/кг ²
	Ликеры и крепленые напитки, содержащие менее 15 об.% спирта	10 мг/кг ²
	Сыры	15 мг/кг ²
	Десерты, в том числе мороженое на молочной основе	10 мг/кг
	Покрытия для сыра (съедобные)	20 мг/кг ²
	Копченая рыба	10 мг/кг ²
	Закуски сухие (снеки) на основе картофеля, зерновых или крахмала, с пряностями	
	-экструдированные или взорванные пряные закуски	200 мг/кг
	-другие пряные закусочные продукты, в том числе орехи	100 мг/кг
	Сухие завтраки из зерновых, экструдированные и взорванные и (или) ароматизированные фруктами,	25 мг/кг ²
	Жевательная резинка	300 мг/кг
Антоцианы (E163),	Согласно ТД ³	согласно ТД

Диоксид титана (E171), Карбонат кальция (E170), Каротины (E160a), Красный свекольный (E162, бетанин), Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c), Оксиды (гидроксиды) железа (E172), Рибофлавин (E101), Сахарный колер (E150a, E150b, E150c, E150d), Танины пищевые (E181), Уголь растительный (E153), Хлорофиллы и хлорофиллины (E140), Хлорофиллов и хлорофиллинов медные комплексы (E141)	См. Приложения № 3, и № 7	
Кантаксантин (E161g)	Сосиски "страсбургские"	15 мг/кг
Красный рисовый	Мясные изделия	согласно ТД
Серебро (E174), Золото (E175)	Сахаристые кондитерские изделия, шоколад (поверхность декоративных ингредиентов кондитерских наборов, тортов и т.п.)	согласно ТД
	Ликеры, водки	согласно ТД

Примечание:

¹- для безалкогольных и сокосодержащих напитков, кондитерских и хлебобулочных, десертов, мороженого и фруктового льда использование каждого из красителей Азорубин (E122), Желтый "солнечный закат" FCF (E110), Коричневый НТ (E155), Понсо 4R (E124) не должно превышать 50 мг/кг.

²- общие каротиноиды в пересчете на биксин или норбиксин.

³- указанные красители разрешается использовать для изготовления всей пищевой продукции за исключением указанной в приложении 9, а для пищевой продукции, указанной в приложении 10, содержание красителей регламентируется.

Приложение 12
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические нормативы применения носителей

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Агар (Е406)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Альгиновая кислота (Е400) и ее соли альгинаты: аммония (Е403), калия (Е402), кальция (Е404), натрия (Е401)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Алюмосиликат (Е559, каолин)	Красители	5 г/100г
	См. Приложение № 3	
Алюмосиликат калия (Е555)	Красители диоксид титана (Е170) и оксиды и гидроксиды железа (Е171)	не более 90% по отношению к красителю
Ацетат кальция (Е263)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7, № 8, № 15	
Бензиловый спирт (Е1519)- в пищевых продуктах (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя	Ароматизаторы:	согласно ТД
	-для ликеров, ароматизированных вин, ароматизированных напитков и коктейлей на винной основе -для кондитерских изделий, а т.ч. шоколада, и хлебобулочных изделий	100 мг/л 250 мг/кг
Бентонит (Е558)	Красители	5 г/100г
	См. Приложение № 3	
Воск пчелиный (Е901)	Красители	согласно ТД
	См. Приложение № 6	
Глицерин (Е422)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5	
Глицин (Е640) и его натриевая соль	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 16	
Глюконат калия (Е577)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 4, № 7	
Гуаровая камедь (Е412)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Гуммиарабик (Е414, акации камедь)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Диацетин (Е1517, глицерилдиацетат)	См. Триацетин (Е1518)	
Диоксид кремния аморфный (Е551)	Эмульгаторы, красители	5 г/100г
	Красители диоксид титана (Е171) и оксиды и гидроксиды железа (Е172)	не более 90% по отношению к красителю

	См. Приложение № 3	
Жирные кислоты (E570)	Глазирователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 13 и № 15	
Калиевые, кальциевые и натриевые соли жирных кислот (E470)	Глазирователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложения № 3 и № 15	
Камедь рожкового дерева (E410)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Карбонаты калия (E501), карбонат кальция (E170), карбонаты магния (E504)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 3, № 7, № 11, № 15 и №17	
Каррагинан (E407, E407a)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Касторовое масло (E1503)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 3 и № 6	
Конжак, Конжаковая мука (E425), конжаковая камедь (E425i), конжаковый глюкоманнан (E425ii)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Крахмалы модифицированные: крахмал ацелированный (E1420), ацелированный дикрахмаладипат (E1422), ацелированный дикрахмалфосфат (E1414), ацелированный окисленный крахмал (E1451), дикрахмалфосфат (E1412), монокрахмалфосфат (E1410), окисленный крахмал (E1404), оксипропилированный дикрахмалфосфат (E1442), оксипропилированный крахмал (E1440), фосфатированный дикрахмалфосфат (E1413), эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Ксантановая камедь (E415)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Лецитины (E322)	Глазирователи для фруктов Красители и жирорастворимые антиокислители	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Магниевые соли жирных кислот (E470)	Красители и жирорастворимые антиокислители	согласно ТД
	См. Приложения № 3 и № 15	
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	Глазирователи для фруктов, Красители и жирорастворимые	согласно ТД

	антиокислители	
Пектины (E440)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Полидекстрозы (E1200)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Поливинилпирролидон (E1201) Поливинилполипирролидон (E1202)	Подсластители	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Полидиметилсилоксан (E900)	Глазирователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложения № 3 и № 15	
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) монолеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (E434, твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (E436, твин 65)	Красители и жирорастворимые антиокислители Глазирователи для фруктов Пеногасители	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Полиэтиленгликоль (E1521)	Столовые подсластители	10 г/кг
	См. Приложения № 6 и № 15	
Пропиленгликоль (E1520, пропан-1,2-диол)	Антиокислители Красители Эмульгаторы Ферментные препараты	1 г/кг в пищевых продуктах
	См. Триацетин (E1518)	
Пропиленгликольальгинат (E405)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Силикат кальция (E552)	Эмульгаторы, красители	5 г/100г
	Красители диоксид титана (E171) и оксиды и гидроксиды железа (E172)	не более 90% по отношению к красителю
	См. Приложение № 3	
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, (E491-E495, СПЭНы): сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40)	Красители Пеногасители Глазирователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Сульфаты аммония (E517), сульфаты калия (E515), сульфаты кальция (E516), сульфаты натрия (E514)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5 и № 7	
Тальк (E553iii)	Красители	5 г/100г
	См. Приложение № 3	
Трагакант (E413)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Триацетин (E1518, глицерилтриацетат),	ароматизаторы:	согласно ТД

Диацетин (E1517, глицерилдиацетат), Триэтилцитрат (E1505), Пропиленгликоль (E1520 пропан-1,2-диол)- по отдельности или в комбинации в пищевых продуктах (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя	-для пищевых продуктов -для напитков кроме сливочного ликера (для пропиленгликоля E1520)	3 г/кг 1 г/л.
Триэтилцитрат (E1505)	См. Триацетин (E1518) См. Приложение № 15	
Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли (E442, фосфатиды аммония)	Антиокислители См. Приложение № 15	согласно ТД
Фосфаты кальция (E341)	Согласно ТД См. Приложения № 3, № 5, № 7 и № 15	согласно ТД
Хлорид калия (E508), хлорид кальция (E509), хлорид магния (E511)	Согласно ТД См. Приложение № 7	согласно ТД
Целлюлоза (E460): целлюлоза микрокристаллическая (E460i), целлюлоза в порошке (E460ii) Целлюлоза модифицированная: гидроксипропилметилцеллюлоза (E464), гидроксипропилцеллюлоза (E463), карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466), карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469), метилцеллюлоза (E461), метилэтилцеллюлоза (E465) этилцеллюлоза (E462)	Согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД
кросскармеллоза (карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль кроссвязанная), E468	Подсластители	согласно ТД
бета-Циклодекстрин (E459)	Согласно ТД См. Приложение № 15	1 г/кг
Цитраты калия (E332), цитраты натрия (E331)	Согласно ТД См. Приложения № 4 и № 7	согласно ТД
Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e) Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a) Эфиры жирных кислот и полиглицерина (E475) Эфиры жирных кислот и сахарозы (E473) Эфиры лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот (E472c)	Красители и жирорастворимые антиокислители См. Приложение № 15	согласно ТД

Приложение 13
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические нормативы применения подсластителей

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Аспартам (Е951)	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	600 мг/кг
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе - без добавления сахара или со сниженной калорийностью	1 г/кг
	«Снеки»: ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов	500 мг/кг
	Кондитерские изделия без добавления сахара	1 г/кг
	Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара: -на основе крахмала -на основе какао, сухофруктов	2 г/кг 2 г/кг
	Спреды, маргарины мягкие	1 г/кг
	Жевательная резинка без добавления сахара	5,5 г/кг
	Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара	800 мг/кг
	Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	1 г/кг
	Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью	1 г/кг
	Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	1 г/кг
	Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы	300 мг/кг

	Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый	350 мг/кг
	Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	300 мг/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	1,7 г/кг
	Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара	1 г /кг
	Супы со сниженной калорийностью	110 мг/л
	Яблочный и грушевый сидр	600 мг/л
	Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	600 мг/л
	Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий	600 мг/л
	Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	600 мг/л
	"Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара	6 г/кг
	Пиво со сниженной калорийностью	25 мг/л
	Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела	800 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище:	
	-жидкие	600 мг/кг
	-твердые	2 г/кг
	-витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	5,5 г/кг
Аспартам-ацесульфама соль (E962)- максимальный уровень по содержанию в продукте: ацесульфама калия- АЦ, аспартама- АС ¹	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	350 мг АЦ/л
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью	350 мг АЦ/кг
	«Снеки»: ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов	500 мг АЦ/кг
	Кондитерские изделия без добавления сахара	500 мг АЦ/кг
	Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:	

-на основе крахмала	1 г АЦ/кг
-на основе какао, сухофруктов	500 мг АЦ/кг
Спреды, маргарины мягкие	1 г АС/кг
Жевательная резинка без добавления сахара	2 г АЦ/кг
Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара	800 мг АС/кг
Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	350 мг АЦ/кг
Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью	1 г АС/кг
Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	350 мг АЦ/кг
Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы	200 мг АЦ/кг
Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый	350 мг АС/кг
Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	200 мг АЦ/кг
Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20% со сниженной калорийностью или без добавления сахара	1 г АС/кг
Супы со сниженной калорийностью	110 мг АС/л
Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	350 мг АЦ/л
Яблочный и грушевый сидр	350 мг АЦ/л
Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра (яблочного, грушевого), вина, ликеро-водочных изделий	350 мг АЦ/л
Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	350 мг АЦ/л
Пиво со сниженной калорийностью	25 мг АС/л
"Прохладительные" (освежающие дыхание, горло) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара	2,5 г АЦ/кг
Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	1 г АЦ/кг
Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела	450 мг АЦ/кг
Биологически активные добавки к пище:	
-жидкие	350 мг АЦ/кг
-твердые	500 мг АЦ/кг

	-витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	2 г АЦ/кг
Ацесульфам калия (Е950)	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокодержающие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	350 мг/кг
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью	350 мг/кг
	"Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов	350 мг/кг
	Кондитерские изделия без добавления сахара	500 мг/кг
	Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:	
	-на основе крахмала	1 г/кг
	-на основе какао, сухофруктов	500 мг/кг
	Спреды, маргарины мягкие	1 г/кг
	Жевательная резинка без добавления сахара	2 г/кг
	Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед - со сниженной калорийностью или без добавления сахара	800 мг/кг
	Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	350 мг/кг
	Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью	1 г/кг
	Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	350 мг/кг
	Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы	200 мг/кг
	Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	200 мг/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	1 г/кг
	Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара	1,2 г/кг
Супы со сниженной калорийностью	110 мг/л	
Яблочный и грушевый сидр	350 мг/л	
Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	350 мг/кг	

	Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий	350 мг/кг
	Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	350 мг /л
	"Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара	2,5 г/кг
	Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого	2 г/кг
	Конфеты в форме таблеток со сниженной калорийностью	500 мг/кг
	Пиво со сниженной калорийностью	25 мг/л
	Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый	350 мг/кг
	Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела	450 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище:	
	-жидкие	350 мг/кг
	-твердые	500мг/кг
	-витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	2 г/кг
Многоатомные спирты- полиолы: мальтит и мальтитный сироп (E965), изомальтит (E953), маннит (E421), сорбит (E420), ксилит (E967), лактит (E966), эритрит (E 968)	Десерты и подобные продукты: на водной основе ароматизированные, на основе молока и молочных продуктов, на основе продуктов переработки фруктов и овощей, на зерновой основе, на основе яиц, на жировой основе - со сниженной калорийностью или без добавления сахара	Согласно ТД
	Сухие завтраки на основе продуктов переработки зерна- со сниженной калорийностью или без добавления сахара	Согласно ТД
	Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара	Согласно ТД
	Джем, варенье, мармелад, жележные изделия, глазурированные сахаром фрукты, продукты из фруктов (за исключением предназначенных для изготовления напитков на фруктово-соковой основе)- со сниженной калорийностью или без добавления сахара	Согласно ТД
	Кондитерские изделия: конфеты в т.ч. карамель, какаопродукты без добавления сахара	Согласно ТД
	Кондитерские изделия на основе сухофруктов и крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара	Согласно ТД

	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара	Согласно ТД
	Жевательная резинка	Согласно ТД
	Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый	Согласно ТД
	Диетические продукты и биологически активные добавки к пище твердые	Согласно ТД
Неогесперидин дигидрохалкон (E959)	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокодержачие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	30 мг/кг
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью	50 мг/кг
	"Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов	50 мг/кг
	Кондитерские изделия без добавления сахара	100 мг/кг
	Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:	
	-на основе крахмала	150 мг/кг
	-на основе какао, сухофруктов	100 мг/кг
	Спреды, маргарины мягкие	50 мг/кг
	Жевательная резинка без добавления сахара	400 мг/кг
	"Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара	400 мг/кг
	Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед со сниженной калорийностью или без добавления сахара	50 мг/кг
	Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	50 мг/кг
	Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью	50 мг/кг
	Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	50 мг/кг
	Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы	100 мг/кг
	Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	30 мг/кг

	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	150 мг/кг
	Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара	50 мг/кг
	Супы со сниженной калорийностью	50 мг/кг
	Яблочный и грушевый сидр	20 мг/л
	Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	30 мг/кг
	Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий	30 мг/кг
	Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	10 мг/л
	Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого	50 мг/кг
	Пиво со сниженной калорийностью	10 мг/кг
	Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый	50 мг/кг
	Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела	100 мг/кг
Неотам (E961)	Биологически активные добавки к пище: -жидкие -твердые -витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток.	50 мг/кг 100 мг/кг 400 мг/кг
	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, на основе фруктовых соков, молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	20 мг/кг
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе, без добавления сахара или со сниженной калорийностью	32 мг/кг
	"Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов	18 мг/кг
	Конфеты в форме таблеток (пастилок) со сниженной калорийностью	15 мг/кг
	Кондитерские изделия без добавления сахара	32 мг/кг
	Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:	
	на основе крахмала	65 мг/кг
	на основе какао, сухофруктов	65 мг/кг
	Спреды, маргарины мягкие	32 мг/кг

Жевательная резинка без добавления сахара	250 мг/кг
Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара	26 мг/кг
Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого (сливочного, молочного)	60 мг/кг
Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	32 мг/кг
Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью	32 мг/кг
Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	32 мг/кг
Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы	10 мг/кг
Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый	12 мг/кг
Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	10 мг/кг
Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20% со сниженной калорийностью или без добавления сахара	32 мг/кг
Супы со сниженной калорийностью	5 мг/л
Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	20 мг/л
Яблочный и грушевый сидр	20 мг/л
Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра (яблочного, грушевого), вина, ликеро-водочных изделий	20 мг/л
Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	20 мг/л
Пиво со сниженной калорийностью	1 мг/л
"Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара	200 мг/кг
Сильно ароматизированные (для горла) пастилки без добавления сахара	65 мг/кг
Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	55 мг/кг
Диетические продукты для снижения массы тела	26 мг/кг
Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела	32 мг/кг
Биологически активные добавки к пище:	

	жидкие	20 мг/кг
	твердые	60 мг/кг
	витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	185 мг/кг
	Столовые подсластители	согласно ТИ
Сахарин и его соли натрия, калия и кальция (E954)- по отдельности или в комбинации в пересчете на сахарин	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	80 мг/кг
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью	100 мг/кг
	"Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов	100 мг/кг
	Кондитерские изделия без добавления сахара	500 мг/кг
	Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:	
	-на основе крахмала	300 мг/кг
	-на основе какао, сухофруктов	500 мг/кг
	Спреды, маргарины мягкие	200 мг/кг
	Жевательная резинка без добавления сахара	1,2 г/кг
	Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед со сниженной калорийностью или без добавления сахара	100 мг/кг
	Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	200 мг/кг
	Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью	200 мг/кг
	Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	200 мг/кг
	Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы	160 мг/кг
	Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	160 мг/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	170 мг/кг
	Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара	100 мг/кг

	Супы со сниженной калорийностью	110 мг/кг
	Яблочный и грушевый сидр	80 мг/л
	Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	80 мг/кг
	Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий	80 мг/кг
	Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	80 мг/л
	“Прохладительные” (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара	3 г/кг
	Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого	800 мг/кг
	Горчица	320 мг/кг
	Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	160 мг/кг
	Горчица, хрен тертый	320 мг/кг
	Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела	240 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище:	
	-жидкие	80 мг/кг
	-твердые	500 мг/кг
	-витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	1,2 г/кг
Стевиолгликозиды (E960), стевия, порошок листьев, и сироп из них, экстракты стевии	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокодержающие напиток; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью; алкогольные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, фруктовые наполнители, кисломолочные продукты, мороженое, консервированные фрукты и ягоды, соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	Согласно ТД
Сукралоза (E955, трихлоргалактосахароза)	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокодержающие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	300 мг/кг
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе, без добавления сахара или со сниженной калорийностью	400 мг/кг
	"Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов	200 мг/кг

Кондитерские изделия в форме таблеток (пастилок) со сниженной калорийностью	200 мг/кг
Кондитерские изделия без добавления сахара	1 г/кг
Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара: на основе крахмала на основе какао, сухофруктов	1 г/кг 800 мг/кг
Спреды, маргарины мягкие	400 мг/кг
Жевательная резинка без добавления сахара	3 г/кг
Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара	320 мг/кг
Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого (сливочного, молочного)	800 мг/кг
Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	400 мг/кг
Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью	400 мг/кг
Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	400 мг/кг
Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы	180 мг/кг
Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	450 мг/кг
Горчица, хрен тертый	320 мг/кг
Горчица	140 мг/кг
Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	120 мг/кг
Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара	400 мг/кг
Супы со сниженной калорийностью	45 мг/л
Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	250 мг/л
Яблочный и грушевый сидр	50 мг/л
Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра (яблочного, грушевого), вина, ликеро-водочных изделий	250 мг/л
Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	250 мг/л
Пиво со сниженной калорийностью	10 мг/л

	"Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара	2,4 г/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	700 мг/кг
	Диетические продукты в т.ч. для снижения массы тела	320 мг/кг
	Диетические продукты для лечебного питания	400 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище: жидкие твердые витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	240 мг/кг 800 мг/кг 2,4 г/кг
Тауматин (E957)	Кондитерские изделия без добавления сахара	50 мг/кг
	Кондитерские изделия на основе какао и сухофруктов со сниженной калорийностью или без добавления сахара	50 мг/кг
	Жевательная резинка без добавления сахара	50 мг/кг
	Мороженое (кроме молочного и сливочного), фруктовый лед со сниженной калорийностью или без добавления сахара	50 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище: витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	400 мг/кг
Цикламвая кислота и ее соли цикламаты натрия и кальция (E952)- по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, на основе фруктовых соков, молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	250 мг/кг
	Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью	250 мг/кг
	Спреды, маргарины мягкие	500 мг/кг
	Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара	1 г/кг
	Джемы, варенье, мармелад со сниженной калорийностью	1 г/кг
	Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью	250 мг/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания	1,6 г/кг

	Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий	250 мг/кг
	Диетические продукты в т.ч. для снижения массы тела	400 мг/кг
	Биологически активные добавки к пище:	
	-жидкие	400 мг/кг
	-твердые	500 мг/кг
	-витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	1,25 г/кг

Примечание:

¹- максимальный уровень в продукции для аспартам-ацесульфама соли (E962) установлен по содержанию в них аспартама (АС) или ацесульфама калия (АЦ); при использовании при производстве пищевой продукции аспартам-ацесульфама соли (E962), одной или в комбинации с аспартамом (E951) и/или ацесульфамом калия (E950), максимальный уровень отдельных подсластителей (E950 и/или E951) не должен превышать установленных для них нормативов.

Приложение 14
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения пропеллентов
и упаковочных газов**

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Азот (Е941) Аргон (Е938) Водород (Е949) Гелий (Е939) Закись азота (Е 942) Кислород (Е948) Диоксид углерода (Е290)	Согласно ТД	согласно ТД
Бутан (Е943а) Изобутан (Е943б) Пропан (Е944)	Для спреев - растительных масел (только для промышленного использования) Для спреев-эмульсий на водной основе	согласно ТД

Приложение 15
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения стабилизаторов,
эмульгаторов, наполнителей и загустителей**

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Агар (Е406)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Акации камедь	см. гуммиарабик	
Арабиногалактан (Е409)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
Альгиновая кислота (Е400) и ее соли: альгинат аммония (Е403), альгинат калия (Е402), альгинат кальция (Е404), альгинат натрия (Е401)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Ацетат кальция (Е263)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложения № 7, № 8, № 12	
Гелановая камедь (Е418)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
Гемицеллюлоза сои (Е426)	Молокосодержащие напитки	5 г/л
	Биологически активные добавки к пище	1,5 г/л (кг)
	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	30 г/л
	Расфасованные сдобные хлебобулочные изделия	10 г/кг
	Расфасованная, готовая к употреблению восточная лапша	10 г/кг
	Расфасованный, готовый к употреблению рис	10 г/кг
	Расфасованные технологически обработанные продукты из картофеля и риса, включая охлажденные, замороженные и высушенные	10 г/кг
	Яичные продукты, сухие, концентрированные, замороженные	!0 г/кг
	Желированные кондитерские изделия, кроме желе в мини-упаковках	10 г/кг
Гуаровая камедь (Е412)	Согласно ТД ^{1,2}	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Гуммиарабик (Е414)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
Диоктилсульфосукцинат натрия (Е480)	Сухие смеси для напитков и десертов, содержащих фумаровую кислоту	10 мг/кг на готовый напиток,

		15 мг/кг на готовый десерт
Жирные кислоты (E570)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси), соли аммония, калия, кальция, магния, натрия (E470)	См. Приложение № 3 и № 12	
Изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965). манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968)	Согласно ТД ³	согласно ТД
	Пищевые продукты кроме безалкогольных напитков	Согласно ТИ
	Мороженая рыба, ракообразные, моллюски и головоногие	Согласно ТИ
	Ликеры	Согласно ТИ
	См. Приложения № 12 и № 13	
Камедь рожкового дерева (E410)	Согласно ТД ^{1,2}	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Камедь кассии (E427)	Пищевой лед, фруктовый лед, фруктовое мороженое; Ферментированные молочные продукты, кроме неароматизированных, содержащих живые заквасочные микроорганизмы; Десерты на молочной основе, в т.ч. мороженое, и подобные продукты Начинки, глазури и покрытия для сдобных хлебобулочных изделий и десертов; Плавленые сыры; Соусы и приправы для салатов; Супы и бульоны (концентраты)	2,5 г/кг
	Мясные продукты, обработанные термически	1,5 г/кг
Караи камедь (E416)	Сухие завтраки из зерновых и картофеля	5 г/кг
	Покрытия для орехов	10 г/кг
	Начинки, глазури, отделочные покрытия для сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	5 г/кг
	Десерты	6 г/кг
	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	10 г/кг
	Ликеры яичные	10 г/кг
	Жевательная резинка	5 г/кг
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД
	Ароматизаторы	50 г/кг
Карбонат калия (E501)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7 и № 12	
Каррагинан и его аммонийная, калиевая и натриевая соли, включая фуцеллеран (E407), каррагинан из водорослей EUCHEMA (E407a)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Квилайи экстракт	Напитки безалкогольные на	200 мг/л

(E999)	ароматизаторах, сидр	в пересчете на безводный экстракт
Конжак, Конжаковая мука (E425), конжаковая камедь (E425i), конжаковый глюкоманнан (E425ii)	Согласно ТД ^{1,2}	10 г/кг
	См. Приложение № 12	
Крахмалы модифицированные: Декстрины, крахмал, термически обработанный, белый и желтый (E1400), дикрахмаладипат ацетилированный (E1422), дикрахмалфосфат ацетилированный (E1414), дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442), дикрахмалфосфат (E1412), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмал ацетилированный (E1420), крахмал ацетилированный окисленный (E1451), крахмал, обработанный кислотой (E1401), крахмал, обработанный ферментами (E1405), крахмал, обработанный щелочью (1402), крахмал окисленный (1404), крахмал оксипропилированный (E1440), крахмал отбеленный (1403), крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (E1450), монокрахмалфосфат (E1410)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
крахмала и алюминиевой соли октениллантарной кислоты эфир (E1452)	Инкапсулированные витаминные препараты	35 г/кг
Ксантановая камедь (E415)	Согласно ТД ^{1,2}	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Лецитины (E322)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Мыльного корня (<i>Acantophyllum</i> sp.) экстракт (отвар)	Кондитерские изделия	согласно ТД
Пектины (E440)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Поливинилпирролидон (E1201), поливинилполипирролидон (E1202)	См. Приложение № 12	
Полидекстрозы (E1200)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Полидиметилсилоксан (E900)	См. Приложение № 3 и № 12	
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры)	Заменители молока и сливок	5 г/кг

полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (E434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (E436, твин 65)- по отдельности или в комбинации	Жировые эмульсии для хлебобулочных изделий	10 г/кг
	Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед	1 г/кг
	Десерты	3 г/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	3 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	1 г/кг
	Жевательная резинка	5 г/кг
	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	5 г/кг
	Супы и бульоны	1 г/кг
	Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела	1 г/кг
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД
	Ароматизаторы, кроме жидких копильных и на основе маслосмол пряностей	10 г/кг
	Пищевые продукты, содержащие ароматизаторы копильные жидкие и на основе маслосмол пряностей	1 г/кг
	Декоративные украшения, в том числе для сдобных хлебобулочных изделий, декоративные покрытия (не фруктовые), сладкие соусы	3 г/кг
Полиоксиэтилен (8) стеарат (E430), полиоксиэтилен (40) стеарат (E431)	Вино	согласно ТД
Полиэтиленгликоль (E1521)	Безалкогольные напитки, в том числе специализированные	1 г/кг
	Жевательная резинка	20 г/кг
	Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках	10 г/кг
	См. Приложение № 6 и № 12	
Пропиленгликольальгинат (E405)	Жировые эмульсионные продукты	3 г/кг
	Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед	3 г/кг
	Продукты из фруктов и овощей, кроме соковой продукции	5 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	1,5 г/кг
	Жевательная резинка	5 г/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	2 г/кг
	Сухие завтраки (снеки) на зерновой и картофельной основе	3 г/кг
	Напитки безалкогольные на ароматизаторах	300 мг/л
	Пиво, сидр	100 мг/л
	Ликеры эмульсионные	10 г/кг
	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	8 г/кг

	Начинки, глазури, декоративные покрытия для сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и десертов	5 г/кг
	Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела	1,2 г/кг
	Биологически активные добавки к пище	1 г/кг
	См. Приложение № 12	
Сахароглицериды (E474), эфиры сахарозы и жирных кислот (E473)- по отдельности или в комбинации	Сливки стерилизованные	5 г/кг
	Напитки на молочной основе	5 г/л
	Заменители сливок	5 г/кг
	Мясные продукты, термически обработанные	5 г/кг в пересчете на жир
	Жировые эмульсии для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	10 г/кг
	Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед	5 г/кг
	Свежие плоды, поверхностная обработка	согласно ТД
	Сахаристые кондитерские изделия	5 г/кг
	Десерты	5 г/кг
	Забеливатели для напитков	20 г/кг
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10 г/кг
	Жевательная резинка	10 г/кг
	Напитки безалкогольные на основе кокосового ореха, миндаля, аниса	5 г/кг
	Спиртные напитки за исключением вина и пива	5 г/кг
	Порошки для приготовления горячих напитков	10 г/кг
	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	10 г/кг
	Супы и бульоны	2 г/кг
	Жидкий консервированный кофе	1 г/л
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД
	Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела	5 г/кг
	См. Приложение № 5 и № 12	
Сахарозы ацетатизобутират (E444, САИБ)	Напитки безалкогольные на ароматизаторах, замутненные	300 мг/л
	Фруктовые и (или) овощные сокодержающие напитки	300 мг/л
	Напитки алкогольные на ароматизаторах замутненные с содержанием алкоголя менее 15 об.%	300 мг/л
Солодкового корня (<i>Glycyrrhiza sp.</i>) экстракт	Кондитерские изделия	согласно ТД
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНЫ: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20),	Заменители молока и сливок	5 г/кг
	Жировые эмульсии	10 г/кг
	Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед (только E492)	500 мг/кг

сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40), по отдельности или в комбинации	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10 г/кг	
	Сахаристые кондитерские изделия	5 г/кг	
	Конфеты на основе какао, шоколад (только E492)	10 г/кг	
	Жевательная резинка	5 г/кг	
	Мармелад жележный (только E493)	25 мг/кг	
	Десерты	5 г/кг	
	Вина (только E491)	5 г/кг	
	Жидкие концентраты чая, фруктовых и травяных отваров	500 мг/кг	
	Забеливатели для напитков	5 г/кг	
	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	5 г/кг	
	Начинки, глазури, декоративные покрытия для сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий	5 г/кг	
	Дрожжи хлебопекарные	согласно ТД	
	Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела	5 г/кг	
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД	
	См. Приложение № 5 и № 12		
стеарилтартрат (E483), стеарилцитрат (E484)- по отдельности или в комбинации	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	4 г/кг	
	Десерты	5 г/кг	
	См. Приложение № 5		
стеароил-2-лактат натрия (E481), стеароил-2-лактат кальция (E482), по отдельности или в комбинации	Жировые эмульсии	10 г/кг	
	Хлеб (специальные сорта)	3 г/кг	
	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	5 г/кг	
	Жевательная резинка	2 г/кг	
	Рис быстрого приготовления	4 г/кг	
	Сахаристые кондитерские изделия	5 г/кг	
	Десерты	5 г/кг	
	Сухие завтраки (снеки) на основе зерновых и картофеля	5 г/кг	
	Консервы из рубленого или измельченного мяса	4 г/кг	
	Порошки для приготовления горячих напитков	2 г/кг	
	Ликеры эмульгированные, спиртные напитки крепостью менее 15%	8 г/кг	
	Горчица фруктовая	2 г/кг	
	Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в т.ч. для снижения массы тела	2 г/кг	
	См. Приложение № 5		
	Танины пищевые (E181)	Согласно ТД	согласно ТД
См. Приложение № 11			
Тары камедь (E417)	Согласно ТД	согласно ТД	
Тартраты натрия (E335), тартраты калия (E336),	Согласно ТД	согласно ТД	
	См. Приложение № 7		

тарtrato калия-натрия (E337)		
Термически окисленное соевое масло с моно-и диглицеридами жирных кислот, TOSOM (E479)	Жировые эмульсионные продукты, жиры фритюрные и кулинарные	5 г/кг
Трагакант (E413)	Согласно ТД ¹	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Триацетин (E1518, глицерилтриацетат)	Жевательная резинка	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Триэтилцитрат (E1505)	Яичный белок сухой	согласно ТД
	Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках	3,5 г/кг
	См. Приложение № 12	
Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли- (фосфатиды аммония, E442)	Какао и шоколад	10 г/кг
	Конфеты на основе какао	10 г/кг
Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E 342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452)- добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P ₂ O ₅	Молоко стерилизованное	1 г/л
	Молоко концентрированное с содержанием сухих веществ менее 28%	1 г/л
	Молоко концентрированное с содержанием сухих веществ более 28%	1,5 г/л
	Молоко сухое и сухое обезжиренное	2,5 г/л
	Сливки пастеризованные, стерилизованные	5 г/л
	Сливки взбитые и их заменители на растительном жире	5 г/л
	Сыры молодые (за исключением сыра Моцарелла)	2 г/кг
	Сыры плавленые и их заменители	20 г/кг
	Напитки на молочной основе шоколадные и ячменные	2 г/кг
	Масло кисломолочное	2 г/кг
	Спреды и маргарины	5 г/кг
	Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед	1 г/кг
	Десерты, в том числе на молочной основе (мороженое)	3 г/кг
	Десерты, сухие смеси порошкообразные	7 г/кг
	Изделия из фруктов, глазированные фрукты	800 мг/кг
	Продукты переработки картофеля, включая замороженные, охлажденные и сушеные	5 г/кг
	Обработанные продукты из картофеля, включая замороженные, охлажденные и сушеные и картофель предварительно обжаренный, замороженный	5 г/кг
	Хлебобулочные и мучные кондитерские и изделия	20 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	5 г/кг
	Сахарная пудра	10 г/кг
Жевательная резинка	согласно ТД	
Мука	2,5 г/кг	
Сухие смеси на основе муки с добавлением сахара, разрыхлителей для выпечки кексов, тортов, блинов и др.	20 г/кг	
Макаронные изделия: лапша	2 г/кг	

Жидкое тесто	12 г/кг
Продукты из зерновых, вырабатываемые по экструзионной технологии, завтраки сухие	5 г/кг
Пищевые продукты, сухие, порошкообразные	10 г/кг
Специализированные пищевые продукты	5 г/кг
Мясные продукты, за исключением необработанных и мясного фарша	3 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырь 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг мясного сырь
Рыбное филе, необработанная, мороженное	5 г/кг добавленный фосфат 10 г/кг общего (добавленного + естественного) фосфата
Моллюски и ракообразные (обработанные и необработанные), мороженные	5 г добавленного фосфата на 1 кг сырь из ракообразных 10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг сырь из ракообразных
Рыбный фарш "сурими"	1 г/кг
Рыбная и креветочная паста	5 г/кг
Рыбный фарш мороженый и изделия из него	5 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырь 10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг рыбного сырь
Консервы из ракообразных	1 г добавленного фосфата на 1 кг сырь из ракообразных
Продукты яичные жидкие (меланж, белок, желток)	10 г/кг
Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	5 г/кг
Супы и бульоны (концентраты)	3 г/кг

	Замутнители для напитков	30 г/л
	Специализированные напитки для спортсменов, искусственно минерализованные безалкогольные напитки	500 мг/л
	Напитки на основе растительных белков	20 г/л
	Алкогольные напитки (кроме вина и пива)	1 г/л
	Чай и травяные чаи сухие, быстрорастворимые	2 г/кг
	Соль и солизаменители	10 г/кг
	Сиропы (декоративные покрытия) ароматизированные для молочных коктейлей, мороженого, сиропы для оладьев, блинчиков, куличей	3 г/кг
	Глазури для мясных и овощных продуктов	4 г/кг
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД
	Напитки безалкогольные ароматизированные	700 мг/л
	Ароматизаторы	40 г/кг
	Сывороточный белок для производства спортивных напитков	4 г/кг
Фурцеллеран	См. Каррагинан	
Хитозан, гидрохлорид хитозония	Согласно ТД	согласно ТД
Целлюлоза: целлюлоза микрокристаллическая (E460i), целлюлоза в порошке (E460ii) Целлюлоза модифицированная: гидроксипропилметилцеллюлоза (E464), гидроксипропилцеллюлоза (E463), карбоксиметилцеллюлоза (КМЦ), карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466), карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469), метилцеллюлоза (E461), метилэтилцеллюлоза (E465), этилгидроксиэтилцеллюлоза (E467), этилцеллюлоза (E462)	См. Приложения № 12	
кросскармеллоза (карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль кроссвязанная), E468	Биологически активные добавки к пище твердой консистенции	30 г/кг
	См. Приложение № 12	
бета-Циклодекстрин (E459)	Пищевые продукты в таблетках (таблеточных формах)	согласно ТД
	Жевательная резинка	20 г/кг
	Безалкогольные напитки ароматизированные, в т.ч. специализированные	500 мг/кг
	Снеки (сухие завтраки) на основе зерновых, картофеля и других овощей и зелени	500 мг/кг
	Инкапсулированные ароматизаторы: -в ароматизированных чаях и	500 мг/кг

	ароматизированных порошкообразных растворимых напитках (готовых к употреблению или восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя)	
	-в ароматизированных снеках, сухих завтраках (готовых к употреблению или восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя)	1 г/кг
	См. Приложения № 6 и № 12	
Цитраты калия (E332), цитраты кальция (E333), цитраты натрия (E331)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7	
Эфиры глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (E472f), эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e), эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (E472c), эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (E472b), эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a), эфиры моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты (E472d)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Эфиры глицерина и смоляных кислот (E445)	Напитки безалкогольные на ароматизаторах замутненные	100 мг/кг
	Фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки	100 мг/кг
	Цитрусовые плоды, обработка поверхности	50 мг/кг
	Напитки алкогольные замутненные	100 мг/кг
Эфиры полиглицерина и жирных кислот (E475)	Заменители молока и сливок	5 г/кг
	Жировые эмульсии	5 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	2 г/кг
	Жевательная резинка	5 г/кг
	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10 г/кг
	Десерты	2 г/кг
	Продукты из яиц	1 г/кг
	Забеливатели для напитков	500 мг/кг
	Ликеры эмульгированные	5 г/кг
	Гранулированные завтраки из зерновых	10 г/кг
	Продукты диетические, в том числе для контроля массы тела	5 г/кг
	Биологически активные добавки к пище	согласно ТД
	См. Приложение № 12	
Эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (Полиглицеринполирицинолят, E476)	Спреды и маргарины с содержанием жира 41 % и менее	4 г/кг
	Заправки, приправы	4 г/кг
	Десерты желированные	4 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия на основе какао и шоколад, глазурь шоколадная	5 г/кг
Эфиры пропиленгликоля и жирных	Заменители молока и сливок	5 г/кг

кислот (E477)	Жировые эмульсии для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	10 г/кг
	Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед	3 г/кг
	Забеливатели для напитков	1 г/кг
	Десерты	5 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	5 г/кг
	Сдобные хлебобулочные и кондитерские изделия	5 г/кг
	Взбитые декоративные десертные покрытия, кроме молочных и сливочных	30 г/кг
	Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела	1 г/кг
Эфиры сахарозы и жирных кислот (E473)	См. Сахароглицериды (E 474)	
Эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНы (E491- E 495)	См. Сорбитаны	

Примечание:

¹- для агара (E406), альгиновой кислоты и ее солей альгинатов (E400- E404), арабиногалактана (E409), пектинов (E440), для камедей гуаровой (E412), рожкового дерева (E410), конжак (E425, 425i, E425ii) гуммиарабик (E414), каррагинан (E407, E407a), ксантановой (E415), трагакант (413), тары (E417), гелановой (E418)- кроме производства желе в мини-упаковках (порционного желе) и жележных конфет;

²- для камедей гуаровой (E412), рожкового дерева (E410), конжак (E425, 425i, E425ii) и ксантановой (E415), тары (E417)- кроме производства готовых к употреблению сухой (обезвоженной) пищевой продукции, которая может восстанавливаться при проглатывании;

³- при использовании не в качестве подсластителей - для пищевой продукции кроме безалкогольных напитков и пищевой продукции, указанной в пункте 16, п.п. а).

Приложение 16
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения
усилителей вкуса и аромата**

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Аспартам (Е951) ¹	Жевательная резинка с сахаром	2,5 г/кг
	См. Приложение № 13	
Ацесульфам калия (Е950) ¹	Жевательная резинка с сахаром	800 мг/кг
	См. Приложение № 13	
Ацетат цинка (Е650)	Жевательная резинка	1 г/кг
Глицин и его натриевая соль (Е640)	Согласно ТД	согласно ТД
Глутаминовая кислота (Е620) и е соли глутаматы: аммония (Е624), калия (Е622), кальция (Е623), магния (Е625), натрия (Е621)- по отдельности или в комбинации в пересчете на глутаминовую кислоту	Пищевые продукты	10 г/кг
	Приправы и пряности	согласно ТД
Гуаниловая кислота (Е626), гуанилат калия (Е628), гуанилат кальция (Е629), гуанилат натрия (Е627), инозиновая кислота (Е630) инозинат калия (Е632), инозинат кальция (Е633), инозинат натрия (Е631), 5-рибонуклеотиды кальция (Е634), 5-рибо-нуклеотиды натрия 2-замещенные (Е635)- по отдельности или в комбинации, для гуанилатов и инозинатов- в пересчете на соответствующую кислоту	Пищевая продукция	500 мг/кг
	Приправы и пряности	согласно ТД
Карбамид (Е927b, мочеви́на)	Жевательная резинка без добавления сахара	30 г/кг
Мальтол (Е636), этилмальтол (Е637)	Ароматизаторы	согласно ТД
Неогесперидин дигидрохалкон (Е959) ¹	Жевательная резинка с сахаром	150 мг/кг
	Спреды и маргарины	5 мг/кг
	Мясные продукты	5 мг/кг
	Фруктовые желе (мармелад)	5 мг/кг
	Растительные белки	5 мг/кг
	См. Приложение № 13	

Неотам (E961)	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, на основе фруктовых соков, молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью	2 мг/л
	"Снеки": ароматизированные и готовые к употреблению, упакованные, сухие, пряные крахмалсодержащие продукты и орехи с покрытием;	2 мг/л
	Кондитерские изделия на основе крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара;	3 мг/л
	Микро-конфеты для освежения дыхания без добавления сахара;	3 мг/л
	Ароматизированные пастилки для горла без добавления сахара;	3 мг/л
	Жевательная резинка с сахаром;	3 мг/л
	Джемы, желе и мармелады со сниженной калорийностью	2 мг/л
	Соусы	2 мг/л
	Биологически активные добавки к пище (жидкие и порошкообразные); Биологически активные добавки к пище: витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток	2 мг/л
	Тауматин (E957) ¹	Жевательная резинка с сахаром
Десерты		5 мг/кг
Безалкогольные напитки на ароматизаторах		0,5 мг/л
См. Приложение № 13		

Примечание:

¹- Применение аспартама, ацесульфам калия, неогесперидина дигидрохалкона, неотамы и тауматина только в качестве усилителя вкуса и аромата; в случае комбинированного использования этих пищевых добавок при изготовлении жевательной резинки максимальные уровни их должны быть пропорционально уменьшены, т.е. общая масса (выраженная в %-ах от максимальных уровней отдельных веществ) должна составлять не более 100%.

Приложение 17
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения
фиксаторов (стабилизаторов) окраски**

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Аскорбиновая кислота (Е300) и ее соли аскорбаты: калия (Е303), кальция (Е302), натрия (Е301)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 4 и № 5	
Гидроксид магния (Е528), карбонат магния (Е504)	Согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 7	
Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Е315), изоаскорбат натрия (Е316)	Напитки безалкогольные, алкогольные	согласно ТД
	См. Приложение № 4	
Нитрат калия (Е252), нитрат натрия (Е251)	См. Приложение № 8	
Нитрит калия (Е249), нитрит натрия (Е250)	См. Приложение № 8	
Лактат железа (Е585), глюконат железа (Е579)	Маслины (с целью потемнения путем окисления)	150 мг/кг в пересчете на Fe

Приложение 18
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Пищевая продукция, для которой установлены как перечень
пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые
уровни их применения**

Пищевая продукция	Пищевая добавка (индекс Е)	Максимальный уровень в продукции	
Продукты из какао и шоколада	Лимонная кислота (Е330)	5 г/кг	
	Лецитины, фосфатиды (Е322)	согласно ТД	
	Винная кислота (Е334)	5 г/кг	
	Глицерин (422)	согласно ТД	
	Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471)	согласно ТД	
	Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (Е472с)	согласно ТД	
	Карбонат кальция (Е170) Карбонаты натрия (Е500) Карбонаты калия (Е501) Карбонаты аммония (Е503) Карбонаты магния (Е504) Гидроксид натрия (Е524) Гидроксид калия (Е525) Гидроксид кальция (Е526) Гидроксид аммония (Е527) Гидроксид магния (Е528) Оксид магния (Е530)	70 г/кг от сухого обезжиренного вещества в пересчете на карбонаты кальция	
	Гуммиарабик (Е414) Пектины (Е440) (только при применении в качестве глазирователя)	согласно ТД	
	Фруктовые соки	Лимонная кислота (Е330)	3 г/л
		Аскорбиновая кислота (Е300)	согласно ТД
Яблочная кислота (Е296) - ананасовый сок		3 г/л	
Винная кислота (Е334)		4 г/л	
Пектины (Е440) – ананасовый сок и сок маракуйи		3 г/л	
Карбонат кальция (Е170) и Тартраты калия (Е336) – виноградный сок		согласно ТД	
Нектары	Лимонная кислота (Е330)	5 г/л	
	Аскорбиновая кислота (Е300)	согласно ТД	
	Молочная кислота (Е270)	5 г/л	
	Винная кислота (Е334)	4 г/л	
	Пектины (Е440)- для ананасового нектара и нектара маракуйи	3 г/л	
Джемы и желе, мармелады и другие подобные спреды, включая низкокалорийные	Пектины (Е440) Молочная кислота (Е270) Яблочная кислота (Е296) Аскорбиновая кислота (Е300) Лактат кальция (Е327)	согласно ТД	

	Лимонная кислота (E330) Цитраты натрия (E331) Цитраты кальция (E333) Винная кислота (E334) Тартраты натрия (E335) Малаты натрия (E350)	
	Альгиновая кислота (E400) Альгинат натрия (E401) Альгинат калия (E402) Альгинат аммония (E403) Альгинат кальция (E404) Агар (E406) Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцеллеран (E407) Камедь рожкового дерева (E410) Гуаровая камедь (E412) Ксантановая камедь (E415) Геллановая камедь (E418)	10 г/кг по отдельности или в комбинации
	Моно- и диглицериды жирных кислот (E471) Хлорид кальция (E509) Гидроксид натрия (E524)	согласно ТД
Компоты фруктовые	Цитраты натрия (E331) Цитраты калия (E332) Пектин (E440)- кроме яблочного компота Хлорид кальция (E509)	согласно ТД
Сухое молоко	Аскорбат натрия (E301) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбилпальмитат (E304i) Аскорбилстеарат (E304ii) Лецитины, фосфатиды (E322) Цитраты натрия (E331) Цитраты калия (E332) Каррагинан и его натриевая, калиевая, амонийная соли, включая фуцеллеран (E407) Карбонаты натрия (E500) Карбонаты калия (E501) Хлорид кальция (E509)	согласно ТД
Сливки пастеризованные	Альгинат натрия (E401) Альгинат калия (E402) Каррагинан и его натриевая, калиевая, амонийная соли, включая фуцеллеран (E407) Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (E466) Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	согласно ТД
Фрукты и овощи необработанные: замороженные, готовые к употреблению охлажденные упакованные, очищенный картофель упакованный	Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Аскорбат кальция (E302) Лимонная кислота (E330) Яблочная кислота (E296)- только для очищенного картофеля	согласно ТД
Рыба необработанная, ракообразные и моллюски, в т.ч. замороженные	Цитраты кальция (E333)	согласно ТД
Рис быстрого приготовления	Моно- и диглицериды жирных кислот (E471) Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a)	согласно ТД
Неэмульгированные растительные и животные масла и жиры (кроме растительных масел, полученных прессованием и оливкового масла)	Молочная кислота (E270) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбилпальмитат (E304i) Аскорбилстеарат (E304ii) Концентрат смеси токоферолов (E306) Альфа-Токоферол (E307)	согласно ТД

	Гамма-Токоферол синтетический (E308) Дельта-Токоферол синтетический (E309)	
	Лецитины (322)	30 г/л
	Лимонная кислота (E330) Цитраты натрия (E331) Цитраты калия (E332) Цитраты кальция (E333)	согласно ТД
	Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	10 г/л
	Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (E472c)	согласно ТД
Рафинированное оливковое масло, включая оливково-туковое масло	Альфа-Токоферол (E307)	200 мг/кг
Сыры зрелые, в том числе нарезанные и тертые	Карбонат кальция (E170) Карбонаты магния (E504) Хлорид кальция (E509) Глюконо-дельта-лактон (E575) Целлюлоза (460)-для нарезанных и тертых зрелых сыров Гидрокарбонат натрия (E500ii)- только для кисломолочных сыров	согласно ТД
Сыры сывороточные	Уксусная кислота (E260) Молочная кислота (E270) Лимонная кислота (E330) Целлюлоза порошкообразная (E460ii)- только для тертого и нарезанного сыра Глюконо-дельта-лактон (E575)	согласно ТД
Фрукты и овощи консервированные и пастеризованные	Уксусная кислота (E260) Ацетаты калия (E261) Ацетаты натрия (E262) Ацетаты кальция (E263) Яблочная кислота (E296) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Аскорбат кальция (E302) Молочная кислота (E270) Лактат натрия (E325) Лактат калия (E326) Лактат кальция (E327) Лимонная кислота (E330) Цитраты натрия (E331) Цитраты калия (E332) Цитраты кальция (E333) Винная кислота (E334) Тартраты натрия (E335) Тартраты калия (E336) Тартрат калия-натрия (E337) Хлорид кальция (E509) Глюконо-дельта-лактон (E575)	согласно ТД
Рубленое мясо и мясной фарш в сыром виде, фасованные	Ацетаты калия (E261) Ацетаты натрия (E262) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Аскорбат кальция (E302) Лактат натрия (E325) Лактат калия (E326) Лимонная кислота (E330) Цитраты натрия (E331) Цитраты калия (E332) Цитраты кальция (E333)	согласно ТД

Хлеб	Уксусная кислота (E260) Ацетаты калия (E261) Ацетаты натрия (E262) Ацетаты кальция (E263) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Аскорбат кальция (E302) Аскорбилпальмитат (E304i) Аскорбилстеарат (E304ii) Лецитины, фосфатиды (E322) Молочная кислота (E270) Лактат натрия (E325) Лактат калия (E326) Лактат кальция (E327) Моно- и диглицеридов жирных кислот (E471) Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a) Эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот и винной кислоты (E472d) Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e) Эфиры смешанные глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (E472f)	согласно ТД
Макаронные изделия свежие	Молочная кислота (E270) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Лецитины, фосфатиды (E322) Лимонная кислота (E330) Винная кислота (E334) Моно-и диглицериды жирных кислот (E471) Глюконо-дельта-лактон (E575)	согласно ТД
Макаронные изделия из мягкой пшеницы	Молочная кислота (E270) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Лецитины, фосфатиды (E322) Лимонная кислота (E330) Винная кислота (E334) Моно-и диглицериды жирных кислот (E471) Глюконо-дельта-лактон (E575)	согласно ТД
	Гуаровая камедь (E412) Ксантановая камедь (E415)	7,5 г/кг муки по отдельности или в комбинации
	Декстрины (E1400)	30 г/кг муки
	Цитраты натрия (E331)	1 г/кг муки
Пиво	Молочная кислота (E270) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Лимонная кислота (E330) Гуммиарабик (E414)	согласно ТД
Кислосливочное масло	Карбонаты натрия (E500)	согласно ТД
Козье молоко, обработанное	Цитраты натрия (E331)	4 г/л

ультравысокой температурой		
Каштаны в сиропе	Камедь рожкового дерева (E410) Гуаровая камедь (E412) Ксантановая камедь (E415)	согласно ТД
Неароматизированные ферментированные продукты из сливок, содержащие живые заквасочные микроорганизмы, или заменяющие их продукты с содержанием жира менее 20%»	Агар (E406) Карагинан (E407) Камедь рожкового дерева (E410) Гуаровая камедь (E412) Ксантановая камедь (E415) Пектины (E440) Целлюлоза (E460) Карбоксиметилцеллюлоза (E466) Моно- и диглицериды жирных кислот (E471) Крахмал окисленный (E1404) Монокрахмалфосфат (E1410) Дикрахмалфосфат (E1412) Фосфатированный дикрахмалфосфат (E1413) Дикрахмалфосфат ацелированный (E1414) Крахмал ацелированный (E1420) Дикрахмаладипат ацелированный (E1422) Крахмал оксипропилированный (E1440) Дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442) Эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450) Крахмал ацелированный окисленный (E1451)	согласно ТД

Приложение 29
к техническому регламенту
«Требования безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой
продукции для детского питания для детей раннего возраста**

Таблица 1

Пищевые добавки для производства заменителей женского молока для
здоровых детей первого года жизни¹

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в готовом к употреблению продукте
Кислоты, регуляторы кислотности ²	
Лимонная кислота (E330), цитрат калия (E332), цитрат натрия (E331)- по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту	2 г/л
L(+)-Молочная кислота (E270) ³	согласно ТД
Фосфорная кислота (E338), фосфат калия (E340), фосфат натрия (E339)- по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты в пересчете на P ₂ O ₅	1 г/л
Антиокислители	
L-Аскорбилпальмитат (E304)	10 мг/л
Токоферол концентрат (E306), альфа-токоферол (E307), гамма-токоферол (E308), дельта-токоферол (E309) - по отдельности или в комбинации	10 мг/л
Эмульгаторы ⁴	
Лецитины (E322)	1 г/л
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	4 г/л
Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с): для порошкообразных смесей для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты	7,5 г/л 9 г/л
Сахарозы и жирных кислот эфиры (E473) для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты	120 мг/л
Другие пищевые добавки	
Гуаровая камедь (E412) для продуктов, содержащих	1 г/л

гидролизированные белки	
Азот (E941) Аргон (E938) Гелий (939) Диоксид углерода (E290)	согласно ТД
Ароматизаторы - экстракты плодов натуральные	согласно ТД

Примечание:

¹ - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

² - При использовании пищевых добавок - цитратов калия (E332) и натрия (E331) и фосфатов калия (E340) и натрия (E339), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий - 20-60 мг, калий - 60-145 мг, фосфор - 25-90 мг.

³ - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

⁴ - Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (E322), моно- и диглицериды жирных кислот (E471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 процентов.

**Пищевые добавки для производства последующих
Смесей для здоровых детей старше пяти месяцев¹**

Индекс Пищевая добавка (Е)	Максимальный уровень в готовом к употреблению продукте
Кислоты, регуляторы кислотности²	
Лимонная кислота (Е330), цитрат калия (Е332), цитрат натрия (Е331) - по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту	2 г/л
L(+) Молочная кислота (Е270)³	Согласно ТД
Фосфорная кислота (Е338), фосфат калия (Е340), фосфат натрия (Е339)- по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты в пересчете на Р ₂ О ₅	1 г/л
Антиокислители	
L-Аскорбилпальмитат (Е304)	10 мг/л
Токоферол концентрат (Е306), альфа-токоферол (Е307), гамма-токоферол (Е308), дельта-токоферол (Е309) - по отдельности или в комбинации	10 мг/л
Эмульгаторы⁴	
Лецитины (Е322)	1 г/л
Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471)	4 г/л
Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (Е472с): для порошкообразных смесей для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты	7,5 г/л 9 г/л
Сахарозы и жирных кислот эфиры (Е473) для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты	120 мг/л
Стабилизаторы⁵	
Гуаровая камедь (Е412)	1 г/л
Камедь рожкового дерева (Е410)	1 г/л
Каррагинан (Е407)	0,3 г/л
Пектины (Е440) для кислых продуктов прикорма	5 г/л
Ароматизаторы	
Ароматизаторы натуральные	согласно ТД
Этилванилин для продуктов на зерновой и фруктовой основах ⁶	50 мг/кг
Экстракт ванили	согласно ТД

для продуктов на зерновой и фруктовой основах	
Азот (E941) Аргон (E938) Гелий (939) Диоксид углерода (E290)	согласно ТД

Примечание:

¹ - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

² - При использовании пищевых добавок - цитратов калия (E332) и натрия (E331) и фосфатов калия (E340) и натрия (E339), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий - 20-60 мг, калий - 60-145 мг, фосфор - 25-90 мг.

³ - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

⁴ - Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (E322), моно- и диглицериды жирных кислот (E471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 процентов.

⁵ - Если в продукт добавляется более одного из веществ: - каррагинан (E407), камедь рожкового дерева (E410) и гуаровая камедь (E412), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных стабилизаторов) должна составлять не более 100 процентов.

⁶ - Допускается использовать для детей старше 4 месяцев.

**Пищевые добавки для производства продуктов
Прикорма для здоровых детей первого года жизни
И для питания детей в возрасте от года до трех лет¹**

Пищевая добавка	Продукт	Максимальный уровень в готовых к употреблению продуктах
Гидроксид калия (E525), гидроксид кальция (E526), гидроксид натрия (E524) - только для регулирования pH	Продукты прикорма	согласно ТД
L-Цистеин и его соли- гидрохлориды натрия и калия (E920)	Сухое печенье	1 г/кг
Карбонаты аммония (E503), карбонаты калия (E501), карбонаты натрия (E500) - только в качестве разрыхлителя (теста)	Продукты прикорма	согласно ТД
Карбонат кальция (E170) - только для регулирования pH	Продукты прикорма	согласно ТД
Лимонная кислота (E330), цитраты калия (E332), цитраты кальция (E333), цитраты натрия (E331) - по отдельности или в комбинации, только для регулирования pH	Продукты прикорма	согласно ТД
	Продукты на фруктовой основе с пониженным содержанием сахара (только E333)	согласно ТД
Молочная кислота (E270), лактат калия (E326), лактат кальция (E327), лактат натрия (E325) - по отдельности или в комбинации, только для регулирования pH ^{2,3}	Продукты прикорма	согласно ТД
Соляная кислота (E507)	Продукты прикорма	согласно ТД
Уксусная кислота (E260), ацетат калия (E261), ацетат кальция (E263), ацетат натрия (E262)- по отдельности или в комбинации, только для регулирования pH	Продукты прикорма	согласно ТД
Яблочная кислота (E296) - только для регулирования pH ²	Продукты прикорма	Согласно ТД
o-Фосфорная кислота (E338) - добавленный фосфат в пересчете на P ₂ O ₅ , только для регулирования pH	Продукты прикорма	1 г/кг
Фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341), фосфаты натрия (E339) - по отдельности или в комбинации,	Продукты на злаковой основе;	1 г/кг
	Десерты на фруктовой основе (только E341iii)	1 г/кг

как добавленный фосфат в пересчете на P ₂ O ₅		
Пирофосфат натрия двузамещенный (E450i)	Бисквиты и сухарики	500 мг/кг остаточное количество
L-аскорбиновая кислота (E300), L-аскорбат кальция (E302), L-аскорбат натрия (E301), L-аскорбат калия (E303)- по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту	Продукты на плодовоовощной основе, за исключением соковой продукции из фруктов и (или) овощей	300 мг/кг
	Продукты, содержащие жир, на основе зерновых, включая бисквиты и сухарики	200 мг/кг
L-Аскорбилпальмитат (E304), токоферол концентрат (E306), альфа-токоферол (E307), гамма-токоферол (E308), дельта-токоферол (E309) - по отдельности или в комбинации	Продукты, содержащие жир, из зерновых, бисквиты, сухарики	100 мг/кг
Лецитины (E322)	Бисквиты и сухарики; продукты на зерновой основе	10 г/кг
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471), глицерина и лимонной и жирных кислот эфиры (E472c), глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (E472b) глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (E472a) - по отдельности или в комбинации	Бисквиты и сухарики; продукты на зерновой основе	5 г/кг
Альгиновая кислота (E400), альгинат калия (E402), альгинат кальция (E404) альгинат натрия (E401) - по отдельности или в комбинации	Десерты, пудинги	500 мг/кг
Гуаровая камедь (E412), гуммиарабик (E414) камедь рожкового дерева (E410) ксантановая камедь (E415) пектины (E440) - по отдельности или в комбинации	Продукты прикорма	10 г/кг
	Продукты безглютеновые на зерновой основе	20 г/кг
Диоксид кремния аморфный (E551)	Сухие продукты из зерновых	2 г/кг
Винная кислота (E334), тарtrat калия (E336), тарtrat кальция (E354), тарtrat натрия (E335) - по отдельности или в комбинации ²	Бисквиты и сухарики	500 мг/кг остаточное количество
Глюконо-дельта-лактон (E575)	Бисквиты и сухарики	500 мг/кг остаточное количество
Модифицированные крахмалы:	Продукты прикорма	50 г/кг

дикрахмаладипат ацетилованный (E1422), дикрахмалфосфат ацетилованный (E1414), крахмал ацетилованный (E1420), крахмал ацетилованный окисленный (E1451), дикрахмалфосфат (E1412), монокрахмалфосфат (E1410), крахмал окисленный (E 1404), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (E1450) – по отдельности или в комбинации		
Азот (E941) Аргон (E938) Гелий (939) Диоксид углерода (E290)	Продукты прикорма	согласно ТД

Примечание:

¹- Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать: для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

²- Для изготовления продуктов прикорма могут использоваться только L(+)- формы молочной (E270), винной (E334), яблочной (E296) кислот и их соли.

³- Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

**Пищевые добавки для производства специализированных
Диетических продуктов для детей до трех лет^{1,2}**

Пищевая добавка	Продукт	Максимальный уровень в готовых к употреблению продуктах
Альгинат натрия (E401)	Специализированные продукты с адаптированным составом, необходимые при нарушении обмена веществ и питания через зонд, для детей старше 4 месяцев	1 г/л
Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (E472c)	Порошкообразные диетические продукты для детей с рождения	7,5 г/л
	Жидкие диетические продукты для детей с рождения	9 г/л
Гуаровая камедь (E412)	Продукты и жидкие смеси, содержащие гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты, для детей с рождения	10 г/л
Камедь рожкового дерева (E410)	Продукты для снижения гастропищеводного рефлекса, предназначенные для детей с рождения	10 г/л
Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль (E466)	Продукты для диетической коррекции метаболических расстройств для детей с рождения	10 г/л
Крахмала и октениллантарной кислоты эфир (E1450)	Детские смеси	20 г/л
Ксантановая камедь (E415)	Продукты на основе пептидов или аминокислот для использования у больных с повреждениями желудочно-кишечного тракта, нарушением всасывания белка, для диетической коррекции метаболических нарушений у детей с рождения	1,2 г/л
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	Продукты со специально сниженным содержанием белка для детей с рождения	5 г/л
Пектины (E440)	Продукты, применяемые в случаях желудочно-кишечных расстройств	10 г/л
Пропиленгликоль-альгинат (E405)	Специальные продукты, предназначенные для детей старше 12 месяцев с непереносимостью коровьего молока и для диетической коррекции врожденных нарушений метаболизма	200 мг/л

Сахарозы и жирных кислот эфиры (E473)	Продукты, содержащие гидролизаты белков, пептиды и аминокислоты	120 мг/л
Азот (E941) Аргон (E938) Гелий (939) Диоксид углерода (E290)	Диетические продукты	согласно ТД

Примечание:

¹ - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика - 10 мг/кг, для аскорбата натрия - 75 мг/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4).

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4)".

² - При изготовлении специальных диетических продуктов для детей до трех лет могут использоваться также пищевые добавки, указанные в таблицах 1, 2, 3 настоящего Приложения.

Regulation for Contaminants & Residues

Раздел 1. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

1.1. Область применения

1. Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности (далее - Единые санитарные требования) распространяются на пищевые продукты согласно классификации товаров по кодам единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (далее - ТН ВЭД ЕАЭС).

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

1.2. Термины и определения

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

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

2) "биологически активные добавки к пище (далее - БАД)" - продукты, содержащие пищевые и (или) биологически активные вещества (их концентраты) природного происхождения или идентичные им вещества искусственного происхождения, а также пребиотические компоненты и пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления с пищей с целью оптимизации рациона человека и не являющиеся единственным источником пищи или диетического питания;

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

4) "специализированные пищевые продукты" - пищевые продукты с заданным химическим составом для различных категорий населения и (или) различных физиологических состояний;

адекватный уровень потребления - уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин, или оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой/группами практически здоровых людей;

верхний допустимый уровень потребления - наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных воздействий на показатели состояния здоровья практически у всех лиц старше 18 лет из общей популяции;

нормы физиологических потребностей - усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающих оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в гено типе человека;

дети раннего возраста - дети в возрасте от рождения до 3 лет.

4. Термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных законодательством государств-членов, а также международными договорами в рамках Союза.

1.3. Общие положения

5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными

документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

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

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

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

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

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

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

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

12. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, пчелиных семейств с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота, птицы, рыб прудовой и садкового содержания и пчелиных семей с указанием наименования ветеринарных препаратов.

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

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

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

16. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин, деликатесной продукции из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия). Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку.

1.4. Общие требования к маркировке пищевых продуктов

17. Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать законодательству государств-членов.

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

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

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

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

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

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

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

- для содержащих живые ГММ - "Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы";

- для содержащих нежизнеспособные ГММ - "Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

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

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

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

- для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов на потребительскую упаковку дополнительно выносятся информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля от физиологической суточной потребности, установленной законодательством государств-членов; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения;

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

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

- другая информация согласно законодательству государств-членов.

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

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

1.5. Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

32. Содержание микотоксинов - афлатоксина В₁, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, фумонизина, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М₁ - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин В₁; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

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

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

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

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

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

37. Во всех группах пищевых продуктах нормируются диоксины. В продуктах детского питания диоксины не допускаются. Контроль за содержанием диоксинов проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом надзора (контроля) только в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

38. В продуктах животного происхождения, в том числе для детского питания, контролируются

остаточные количества ветеринарных препаратов стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания и пчелиных семей.

39. В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания, продуктах пчеловодства контролируется содержание наиболее часто используемых в животноводстве и ветеринарии кормовых и лечебных антибиотиков (согласно разделу I Единых санитарных требований):

- бацитрацина (бацитрацины А, В, С, цинкбацитрацин);
- тетрациклиновой группы (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин - сумма исходных веществ и их 4-эпимеров),
- группы пенициллина (бензилпенициллин, феноксиметилпенициллин, ампициллин, амоксициллин, пенетамат),
- стрептомицина,
- левомицетина (хлорамфеникола).

40. Контроль содержания ветеринарных препаратов, 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, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей, не указанных в п. 39, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) продовольственного сырья и пищевых продуктов при ввозе их на территорию государств-членов или при поставке на переработку в установленном законодательством государств-членов порядке. Максимально допустимые уровни остаточных количеств указанных средств приведены в Приложении 4 к настоящему разделу I Единых санитарных требований.

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

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

43. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания, для которых установлены соответствующие требования.

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

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

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

47. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека согласно настоящим Единым требованиям. Для пищевых продуктов, для которых приложением 1 критерии отсутствия патогенных микроорганизмов не установлены, их определение в массе (объеме) 25 г (см³) осуществляется при ухудшении эпидситуации в регионе производства, обусловленной данным продуктом.

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

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

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

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

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: E. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;
- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes;
- бактерии рода Yersinia и другие патогенные микроорганизмы в соответствии с эпидситуацией в

регионе производства;

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

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

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

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

55. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать психотропные, наркотические, ядовитые, сильнодействующие вещества, определенные действующим законодательством государств-членов, и допинговые вещества, определенные действующим списком WADA.

Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности пищевой продукции, установленным в разделе 1 настоящих Единых санитарных требований к настоящему разделу.

Перечень основных биологически активных веществ и допустимые величины их суточного потребления для взрослых в составе биологически активных добавок к пище установлены Приложением 5 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно приложению 5 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

Растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека, установленные Приложением 6 к настоящему разделу Единых санитарных требований, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве БАД к пище для взрослых приведены в приложении 7 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

Содержание биологически активных веществ в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которых приложением 5 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве лекарственных средств традиционной медицины.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве обогащенных пищевых продуктов, за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище, приведены в приложении 8 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

При производстве пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно приложению 9 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50% от суточной физиологической потребности в указанных веществах, установленной законодательством государств-членов.

При производстве БАД для детей раннего возраста (до 3 лет) не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений, за исключением укропа, фенхеля и ромашки. Перечень растительного сырья для использования при производстве БАД к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных чаев (чайных напитков) для детей раннего возраста приведен в приложении 10 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

В питании детей от 3 до 14 лет разрешается использовать БАД, включающие только витамины и

минеральные соли согласно приложению 7 к настоящему разделу Единых санитарных требований, пищевые волокна, пробиотики и пребиотики, а также лекарственное сырье, указанное в приложении 10 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Суточная доза БАД к пище для детей старше 3 лет не должна превышать (в % от суточной физиологической потребности в указанных веществах, установленной законодательством государств-членов): для витамина А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) - 100%, для водорастворимых витаминов и других жирорастворимых витаминов и других минеральных веществ - 200%.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов и специализированных пищевых продуктов диетического (лечебного и профилактического) назначения, за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста, приведены в приложении 11 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

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

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

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

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

60. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах должны соответствовать требованиям, установленным разделом 22 настоящих Единых санитарных требований. Требования к технологическим вспомогательным средствам установлены разделом 23 настоящих Единых санитарных требований. Требования безопасности пищевых добавок и технологических вспомогательных средств устанавливаются согласно требованиям законодательства государств-членов.

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

62. Вещества, для которых нормирование содержания установлено в значении "не допускается", подразумевает их отсутствие в пищевом продукте в количествах, не превышающих минимальных требуемых уровней определения, согласованных государствами-членами.

1.6. Требования к хранению и транспортировке

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

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

Группа 02 Мясо и пищевые мясные субпродукты: 0210.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Группа 29 Органические химические соединения: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2920, 2921, 2922, 2923, 2924, 2925, 2926, 2927 00 000 0, 2928 00, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935 00, 2936.

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

Группа 35 Белковые вещества; модифицированные крахмалы; клеи; ферменты: 3501, 3502, 3503 00, 3504 00, 3505, 3507.

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1.1. Мясо, в т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных), в т.ч.:	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):			
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг	
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг	
	Пестициды <***>:			
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
	Диоксины <***>	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)		
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)		
	1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):	Микробиологические показатели:		
- парное в тушах, полутушах,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10		

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

отрубях	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускается	
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускается	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^6 (пробоподготовка без фламбирования поверхности)	
	БГКП (колиформы) в 0,0001г	не допускаются (то же)	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются (то же)	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются (то же)	
1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:	Микробиологические показатели:		
- крупнокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- мелкокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

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

1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6; 1,0 (почки)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3; 1,0 (почки)	
	ртуть	0,1; 0,2 (почки)	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <****>	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются (пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков)	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются (то же)	
1.2.2. Кровь пищевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
1.2.3. Продукты переработки крови:	Микробиологические показатели:		
- альбумин пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus и Proteus в 1 г	не допускаются	
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел "Масляничное сырье и жировые продукты"		
1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы:		Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		

	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 - из говядины, баранины (в пересчете на жир)	
		0,000001 - из свинины (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)	
1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.2. Колбасы (колбасные изделия) полукопченые и варено-копченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	

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

	L. monocytogenes в 25 г (сосиски и сардельки)	не допускаются	
1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.6. Изделия колбасные вареные нарезанные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^3 ; $2,5 \times 10^3$ - для сервировочной нарезки	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

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

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:	Микробиологические показатели:		
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6 1,0 (почки)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3 1,0 (почки)	

	ртуть	0,1 0,2 (почки)	
	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	0,001	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <****>	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
1.5.1. Колбасы кровяные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.5.2. Зельцы, сальтисоны	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.5.3. Колбасы ливерные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> - 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> - 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых	не допускаются	

	превышают 2 суток - в 1,0 г		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.6. Консервы из мяса, мясо-растительные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,03	
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (для консервов в хромированной таре)	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002 (для консервов с добавлением нитрита натрия)	
	Нитраты (мясо-растительные с овощами)	200	
	Диоксины <***>	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	

1.6.1. Консервы пастеризованные: - из говядины и свинины - ветчина рубленая и любительская	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные: - натуральные - с крупяными, овощными гарнирами	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3 0,6 (почки)	
	ртуть	0,1 0,2 (почки)	
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (для консервов в хромированной таре)	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
	Микробиологические показатели:		
	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*> (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	

	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
1.8.1. Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие	КМАФАНМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

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

1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
- в тестовой оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленные фаршем)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.9.5. Кожа птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	

	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир)	
1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	

	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

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

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

блюда из мяса птицы: - жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
- из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг

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

убойных животных	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,6 (паштетные) 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1 1,0 (паштетные)	
	кадмий	0,05 0,3 (паштетные) 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,03 0,1 (паштетные)	
	олово	200,0 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (паштетные для консервов в хромированной таре)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	

	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
	Нитраты	200 (мясорастительные)	
1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):		

	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Микробиологические показатели:		
1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики <*>		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед./г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)	
1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются	

1.15.2. Яйцо куриное столовое и др. видов птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются	
1.15.3. Яичные продукты жидкие: - смеси яичные для омлета, фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	3,0	
	мышьяк	0,6	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012

	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины <***>	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)	
1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки: - желток	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

- белок, альбумин	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,05; 1,25 (сливки в пересчете на жир)	
	ДДТ и его метаболиты	0,05; 1,0 (сливки в пересчете на жир)	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Ингибирующие вещества	не допускаются	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг

	Микробиологические показатели:		
- молоко сырое высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более	4×10^5	
- молоко сырое 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более	1×10^6	
- молоко сырое 2 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	4×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более	1×10^6	
- молоко сырое обезжиренное высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- молоко сырое обезжиренное 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- молоко сырое обезжиренное 2 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	4×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
Сливки сырые высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
Сливки сырые 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	4×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
2.2. Питьевое молоко и питьевые	Токсичные элементы:		

сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,05; 1,25 (сливки и сметана в пересчете на жир)	
	ДДТ и его метаболиты	0,05; 1,0 (сливки, сметана в пересчете на жир)	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг	
Перекисное число (в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных)	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира		
2.2.1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	

том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см ³	не допускаются	
	Листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.2. Стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАНМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
2.2.3. Ультрапастеризованные (без асептического розлива)	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	БГКП (колиформы) в 10 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	Листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.4. Топленые	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2,5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.5. Ароматизированные, обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки		
2.2.6. Во флягах и цистернах	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	

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

	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.12. Напитки, коктейли, кисели желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.13. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
- с компонентами	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:			

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

другими пробиотическими микроорганизмами	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1×10^4 для айрана и кефира, не менее 1×10^5 для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.2.15. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см ³ (г), не менее	1×10^7 (для сметаны)	
	БГКП (колиформы) в 0,001 (сметана); в 0,1 (термизированные сметанные продукты) г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
2.2.16. Термические обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в т.ч.: - без компонентов	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.2.17. Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.3. Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин и молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
2.3.1. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.:			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в $0,001 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в $0,001 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

- со сроком годности более 72 часов:			
- без компонентов и с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.1.1. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования), зерненный творог, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

- замороженный	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.1.2. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- творог зерненный	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.1.3. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в т.ч.			

- со сроком годности не более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.1.4. Творожные продукты, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.2. Термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.3. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.4. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово (для консервов в сборной жестяной таре)	200	

	хром (для консервов в хромированной таре)	0,5	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты и сгущенные продукты, стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки не допускаются изменения: а) титруемой кислотности; б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов; 3) дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов		
2.4.2. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в т.ч. с компонентами и без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.4.3. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	4 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.4.4. Пахта, сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.4.5. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	3,5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см ³	не допускаются	
2.5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	В пересчете на восстановленные продукты:		
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		

	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
2.5.1. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см ³	не допускаются	
2.5.2. Молоко коровье сухое цельное	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.3. Молоко сухое обезжиренное, в т.ч.:			
- для непосредственного употребления	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
- для промышленной переработки	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.4. Напитки сухие молочные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1×10^5	

	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.5.5. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	7 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.6. Сыворокка молочная сухая	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.5.7. Смеси сухие для мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	Для мягкого мороженого
2.5.8. Продукты кисломолочные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.5.9. Пахта, заменители цельного молока (сухие)	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг

	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:			
2.6.1. Казеинаты пищевые	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г/см ³	не допускаются	
2.6.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.6.3. Концентрат казеина	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.6.4. Белок молочный, казеины	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	10	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.6.5. Сахар молочный рафинированный	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.6.6. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.6.7. Концентрат лактулозы	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.7. Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сывороточно-альбуминовые, сухие, сырные пасты, соусы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Бенз(а)пирен для копченых продуктов	0,001	
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)		
Стафилококковые энтеротоксины	не допускается	В 5-ти образцах массой по 25 г каждый (в сырах всех типов со сроком созревания не более 45 суток)	
Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые,	Микробиологические показатели:		

полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:			
2.7.1. Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), сывороточно-альбуминные, копченые	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	в сырах мягких и рассольных <i>L. monocytogenes</i> не допускаются в 5 образцах массой по 25 г каждый
2.7.2. Сыры и сырные продукты плавленые:			
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами, в том числе копченые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.7.3. Сырные продукты плавленые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.7.4. Сырные соусы, пасты	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.7.5. Сыры, сырныe продукты сухие	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.7.6. Сыры, сырныe продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.7.7. Творожный сыр:			
- без компонентов	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 см ³ (г)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1 см ³ (г)	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в см ³ (г)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	

2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	2,5 °Кеттстофера; 3,5 °Кеттстофера - для масла и пасты с компонентами	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3 - для продуктов с какао	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03 0,2 - для продуктов с какао	
	ртуть	0,03	
	медь (для резервируемых продуктов)	0,4	
	железо (для резервируемых продуктов)	1,5	
	олово (для стерилизованного масла в сборной жестяной таре)	200	
	Микотоксины: афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	

Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:			
2.8.1. Масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:			
- без компонентов	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵ (в кисло-сливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 в сумме	
- с компонентами	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵ (в кисло-сливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.8.2. Марочное, в том числе вологодское	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	

	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.8.3. Стерилизованное	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °Кеттстофера;</p> <p>б) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;</p> <p>в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см³ (г)</p>		
2.8.4. Масло топленое	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	200	
2.8.5. Масло сухое	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 в сумме	
2.8.6. Молочный жир	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	200	
2.8.7. Паста масляная, в том числе:			

- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.9. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число в жире, выделенном из продукта	10 моль акт. кислорода/кг жира	
	кислотность жировой фазы	2,5 °Кеттстофера; 3,5 °Кеттстофера - для спреда с компонентами	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1; 0,3 - для продуктов с какао	
	мышьяк	0,1	

	кадмий	0,03; 0,2 - для продуктов с какао	
	ртуть	0,03	
	медь (для резервируемых продуктов)	0,4	
	железо (для резервируемых продуктов)	1,5	
	никель (для продуктов с гидрогенизированным жиром)	0,7	
	Микотоксины: афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <***> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000002 (в пересчете на жир)	
2.9.1. Сливочно-растительный спред	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S. aureus в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии L. monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.9.2. Сливочно-растительная топленая смесь	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	200	
2.10. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <***> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	1,25	

	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины <***>	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:			
2.10.1. Закаленное, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.10.2. Мягкое, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.10.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	3 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.10.4. Мороженое кисломолочное	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1 x 10 ⁶	

	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 - для жидких (в т.ч. замороженных); 1,0 - для сухих	
	мышьяк	0,05 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих	
	кадмий	0,03 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих	
	ртуть	0,005 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,03 - для сухих	
	Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341		
Антибиотики. Исключены. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341			
2.11.1. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:			
- закваски для кефира симбиотические (жидкие)	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1 x 10 ⁸	
	БГКП (колиформы) в 3,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5	

	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не менее	1 x 10 ⁴	
- закваски из чистых культур (в т.ч. жидкие, замороженные)	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1 x 10 ⁸ ; 1 x 10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5 в сумме	
- сухие	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1 x 10 ⁹ ; 1 x 10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5 в сумме	
2.12. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012

	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
2.12.1. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
2.13. Ферментные препараты, том числе молокосвертывающие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	3,0	
	Микотоксины:		Для ферментных препаратов грибного происхождения
	афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
	зеараленон	не допускается	< 0,005
	Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
	охратоксин А	не допускается	< 0,0005
	Антибиотическая активность (для ферментных препаратов бактериального и грибного происхождения):	не допускается	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке

2.13.1. Ферментные препараты молокосвертывающие, в т.ч.:			
- животного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	E. coli в 25 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
- растительного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
- микробного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5 x 10 ⁴	
	Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.14. Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ		
2.15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов		

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
------------------------	------------	------------------------------------	--

3.1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины <****> определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается, пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных,			

	моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), 0,01	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: - филе рыбное, рыба спецразделки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	

<p>- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом;</p> <p>- фарш особой кондиции</p>	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы	
свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга		
мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская		
кадмий	0,2		
ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга		

	олово	200 в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 в хромированной таре	
	Бен(а)пирен	0,005 для копченых продуктов	
	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины <***>	0,000004	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.2.1. Пресервы пряного и	Микробиологические показатели:		

специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: - неразделанной	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- разделанной	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	

с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.4. Пресервы "Пасты" - пасты рыбные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени	10	
	дрожжи	100	
3.2.5. Пресервы из термически	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	

обработанной рыбы	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,003		

	Диоксины (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4 2,0 балычные изделия, сельдь жирная	
	Бенз(а)пирен	0,005 копченая рыба	
	Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	

3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: - неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10, для морской рыбы	
- разделанная, в т.ч. в нарезку (куском, сервировочная)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	3×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
- балычные изделия холодного копчения, в т.ч. в нарезку	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$7,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	

пряностями	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.3.3. Рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная: - разделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	

3.3.5. Рыба вяленая	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.6. Рыба провесная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи КОЕ/г, не более	100	
3.3.7. Рыба сушеная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.9. Кулинарные изделия с	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	

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;	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания:			
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	

- салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
- масло селечное, икорное, крилевое и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
3.3.11. Вареномороженная продукция: - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	

рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более в продукции из порционных кусков	1×10^3	
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии (в 1,0 г в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевых)	2×10^3	
3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды: <*>		

	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.4.2. Молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.4.3. Кулинарные икорные продукты: - с термической обработкой;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	

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

- ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: - баночная, бочковая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
3.4.6. Икра других видов рыб:	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	

- пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	

	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200 для консервов в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 для консервов в хромированной таре	
	Пестициды: <*>		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	1,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2. к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
3.5.1. Консервы из печени рыб	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		

3.5.2. Печень, головы рыб мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.6. Рыбный жир	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число, мг КОН/г	4,0	
	перекисное число, моль активного кислорода/кг	10,0	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды <*>:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Диоксины <****> определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000002 в пересчете на жир	
3.7. Нерыбные объекты промысла: (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки,	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых		

земноводные и пресмыкающиеся: - моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся;	санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
	Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг	
- водоросли и травы морские	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
- моллюски и ракообразные	Фикотоксины		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
		30	Внутренние органы крабов
	диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски
3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	

др.): - живые;	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
- охлажденные, мороженые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
3.7.2. Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): - живые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	E. coli, в 1,0 г	не допускаются	
	Enterococcus в 0,1 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, в 25 г, для морских	не допускаются	
- охлажденные, мороженые	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, для морских	100	
3.7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
3.7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

3.7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: - ракообразные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: - в продукции из порционных кусков; - в фаршевых	1×10^3 2×10^3	
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: - в продукции из порционных кусков; - в фаршевых	1×10^3 2×10^3	
- блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: - в продукции из порционных кусков; - в фаршевых	1 x 10 ³ 2 x 10 ³	
- из мяса креветок, крабов, криля	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus в, КОЕ/г, не более: - в продукции из порционных кусков; - в фаршевых	1 x 10 ³ 2 x 10 ³	
3.7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: - сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
- гидролизат из мидий (МИГИ-К);	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- белково-углеводный концентрат из мидий	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них: - водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- водоросли и травы морские сушеные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- джемы из морской капусты;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341			

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	

ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеница 1,0 - ячмень		
	Т-2 токсин	0,1		
	зеараленон	1,0 - пшеница, ячмень, кукуруза		
	охратоксин А	0,005 - пшеница, ячмень, рожь, овес, рис		
	Нитрозамины			
	сумма НДМА и НДЭА	0,015 пивоваренный солод		
	Бенз(а)пирен	0,001		
	Пестициды <*>:			
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5		
	ДДТ и его метаболиты	0,02		
	гексахлорбензол	0,01 пшеница		
	ртутьорганические пестициды	не допускаются		
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
	Вредные примеси, % не более:			
	спорынья	0,05		
	горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1 рожь, пшеница		

	вязель разноцветный	0,1 рожь, пшеница	
	гелиотроп опушено-плодный	0,1 рожь, пшеница	
	триходесма седая	не допускается - рожь	
	головневые (маранные, синегузочные) зерна	10,0 пшеница	
	фузариозные зерна	1,0 рожь, пшеница, ячмень	
	зерна с розовой окраской	3,0 рожь	
	наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1 кукуруза	
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) - суммарная плотность загрязненности, экз./кг, не более	15	
4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	

	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Гексахлорбензол	0,01 пшеница	
ртутьорганические пестициды	не допускаются		

	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	

	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	T-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
	Зараженность возбудителями "картофельной болезни" хлеба (для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки)	не допускается	
4.5. Макароны изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	

	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленон	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
4.5.1. Яичные макаронные изделия	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.3. Макароны быстрого	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	

приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	100	
4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более дрожжи, КОЕ/г, не более	200 100	
4.6. Отруби пищевые	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	охратоксин А	0,005 - из пшеницы, ячменя, овса, риса, ржи	
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из - пшеницы 1,0 - из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	

	Олигосахара, %, не более	2,0 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	
	Ингибитор трипсина, %, не более	0,5 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
	Вредные примеси:		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
- отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100 с термической обработкой	
- пищевые волокна из отрубей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	
	ртуть	0,015	

	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	

блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	

	дезоксиинваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.1. Сахар	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды <*>:		

	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
5.2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005 (для изделий, содержащих орехи)	
	Пестициды <*>:		
допустимые уровни ГХЦГ (α , β , γ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.			
5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные: - помадные, молочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами: - помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- молочными, сбивными	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- из сухофруктов	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными, на основе кокосовой стружки	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	

- кремовыми, на основе пралине	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.3. Конфеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.4. Драже (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.5. Карамель неглазированная: - леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (КОЛИФОРМЫ) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной,	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

сливочной и др.	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.6. Карамель глазированная с начинками: - помадной, фруктовой, ликерной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- молочной, сбивной, ореховой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.7. Карамель диабетическая	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.8. Ирис (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	

	плесени, КОЕ/г, не более	10	
5.2.9. Резинка жевательная	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.10. Халва: - глазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- неглазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.11. Пастиломармеладные изделия: - пастила, зефир, мармелад неглазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- пастила, зефир, мармелад	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	

глазированные	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.12. Восточные сладости: - типа мягких конфет, косхалва, ойла	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- типа мягких конфет глазированные	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- щербеты	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- рахат-лукум	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.13. Восточные сладости типа карамели: - орех обжаренный	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- козинак	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- типа карамели глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.14. Сахарные отделочные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	

полуфабрикаты типа "вермешели"	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды <*>: Допустимые уровни ГХЦГ (α , β , γ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.		
5.3.1. Шоколад: - обыкновенный и десертный без добавлений	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- обыкновенный и десертный с добавлениями	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.3.2. Шоколад диабетический	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3.3. Пасты, кремы: - молочные, шоколадные	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- ореховые	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
5.4.1. Какао-порошок: - товарный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5. Мучные кондитерские изделия:	Токсичные элементы:		

	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные: - сливочной	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- белково-сбивной, типа суфле	КМАФАнМ, КОЕ/г	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г (для продуктов со сроком	не допускаются	

	годности 5 и более суток - в 0,1 г)		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- творожно-сливочной, сливочно-растительной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)	50	
	плесени, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)	100	
- типа "картошка"	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.3. Торты и пирожные, рулеты диабетические	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.4. Торты вафельные с начинкой: - жировой	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой: - сливочной, жировой	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	5.5.6. Кексы: - с сахарной пудрой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3
БГКП (колиформы) в 0,1 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
плесени, КОЕ/г, не более		50	
- глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.8. Вафли: - без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с орехово-пращиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.9. Пряники, коврижки: - без начинки	КМАФАнМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- с начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	

5.5.10. Печенье: - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- галеты, крекеры	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.11. Мучные восточные сладости: - бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- земелак	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

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

	тетрациклиновая группа	Не допускается	< 0,01
--	------------------------	----------------	--------

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

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды)	
	мышьяк	0,2 0,5 (грибы)	
	кадмий	0,03 0,1 (грибы)	
	ртуть	0,02 0,05 (грибы)	
	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокачанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150 300 защищенный грунт	
	огурцы	150 400 защищенный грунт	
	свекла столовая	1400	

лук репчатый	80	
лук-перо	600 800 защищенный грунт	
лиственные 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	
Салат латук свежий - выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта	4500	
- выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта	4000	
- выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября - выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября	3500	
	2500	
Салат латук айсбергового типа - выращенный в защищенном грунте мг/кг	2000	
- выращенный в незащищенном грунте	2500	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды виноград)	
ДДТ и его метаболиты	0,1	

6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков	Микробиологические показатели:		
- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5 5×10^5 - для овощей резаных, в том числе смесей	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (для бланшированных)	не допускаются	
- грибы быстрозамороженные бланшированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
- котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки: - плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2 (дрожжи и плесени в сумме)	
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3 (дрожжи и плесени в сумме)	
- полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3 (дрожжи и плесени в сумме)	
6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы, нитраты и пестициды - не более: "в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте".		
6.2.1. Сухие овощи и картофель: - овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	В. cereus, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- сухое картофельное пюре	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- чипсы картофельные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
6.2.2. Сухие фрукты и ягоды: - фрукты и ягоды (сухофрукты)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	

- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- цукаты	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.2.3. Грибы сушеные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
6.2.4. Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- порошки овощные (сублимационной сушки)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²	
6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды) 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03 0,05 (в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05 (яблочные, томатные, облепиховые)	
	Нитраты, пестициды - контроль по сырью		
Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
Консервы овощные, имеющие рН 3,7 - 4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору		

	(контролю)		
Консервы овощные (с рН ниже 3,7), Фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; Консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г	не допускаются	
6.4. Консервы грибные	Токсические элементы, не более:		
свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)		
мышьяк	0,5		
кадмий	0,1		
ртуть	0,05		
олово	200,0 (в сборной жестяной таре)		
хром	0,5 (в хромированной таре)		
Пестициды <*>:			
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5		
ДДТ и его метаболиты	0,1		
Микробиологические показатели:			

	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
6.5. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Микотоксины: патулин	0,05 (яблочные, облепиховые)	
6.5.1. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.5.2. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		

воздействия		
6.6. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	Токсичные элементы:	
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды)
	мышьяк	0,2 0,5 (грибы)
	кадмий	0,03 0,1 (грибы)
	ртуть	0,02 0,05 (грибы)
	Нитраты:	
	картофель	250
	капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900
	капуста белокачанная поздняя	500
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400
	морковь поздняя	250
	томаты	150 300 защищенный грунт
	огурцы	150 400 защищенный грунт
	свекла столовая	1400
	лук репчатый	80
	лук-перо	600 800 защищенный грунт
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка,	2000

	сельдерей, кинза, укроп и т.д.)		
	перец сладкий	200 400 защищенный грунт	
	кабачки	400	
	арбузы	60	
	дыни	90	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды, виноград)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
- овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	Микробиологические показатели:		
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
6.7. Специи и пряности, пряные травы	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
- готовые к употреблению	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁵	

	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- специи и пряности - сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^4	
- комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
- пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые, в т.ч. приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см ³)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
- чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	

	V. cereus, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²	
6.8. Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
- орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
- орехи обжаренные	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²	
- орехи кокосовые высушенные измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²	
- орехи кокосовые измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
6.9. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
6.10. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2 (кофейные зерна зеленые)	
6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и	Токсичные элементы (по содержанию сухих веществ):		Для концентрированных соков, морсов, фруктовых и

(или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды	свинец	0,5 (соковая продукция из овощей) 0,4 (соковая продукция из фруктов, мороженое фруктовое, плодово-ягодное) 0,3 (мороженое ароматизированное и пищевые льды)	(или) овощных пюре расчет осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)
	мышьяк	0,2 0,1 (мороженое ароматизированное и пищевые льды)	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (соковая продукция из фруктов и (или) овощей в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной таре)	
	Микотоксины: патулин	0,05 (соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины)	
	5-Оксиметилфурфурол	20,0	Для концентрированных соков, концентрированных морсов, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)

Нитраты:		В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и готовом продукте
картофеля	250	
капусты белокочанной ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября	900	
капусты бокочанной поздней	500	
моркови ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября	400	
моркови поздней	250	
томатов	150	
томатов, выращиваемых в защищенном грунте	300	
огурцов	150	
огурцов, выращиваемых в защищенном грунте	400	
свеклы столовой	1400	
овощей листовых	2000	
перца сладкого (паприки)	200	
перца сладкого, выращиваемого в защищенном грунте	400	
кабачков	400	
арбузов	60	
дыни	90	
Пестициды <*>:		

	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,5 (соковая продукция из овощей и из бахчевых культур); 0,05 (соковая продукция из фруктов)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.11.1. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности):	Микроорганизмы после термостатной выдержки:		
Соковая продукция из фруктов с:			
- рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:		
	<i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> в 1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>B. subtilis</i> , КОЕ/г (см ³), не более	11	
	Мезофильные клостридии:		
	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см ³)	не допускаются	
	прочие, КОЕ/г (см ³), не более	1	
- рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	Для соковой продукции из фруктов, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
- рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	
Соковая продукция из овощей:			

Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:		
	<i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> в 1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>B. subtilis</i> , КОЕ/г (см ³), не более	11	
	Мезофильные клостридии:		
	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см ³)	не допускаются	
	прочие, КОЕ/г (см ³), не более	1	
Прочие: - рН 4,2 и выше	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	Для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:		
	<i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> в 1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>B. subtilis</i> , КОЕ/г (см ³), не более	11	
Прочие: - рН 4,2 и выше	Мезофильные клостридии:		
	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см ³)	не допускаются	
	прочие, КОЕ/г (см ³), не более	1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные	не допускаются	Для соковой продукции из

	аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)		овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
- рН 3,7 - 4,2	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см ³) прочие, КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	Для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
- рН ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются	
6.11.2. Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже	КМАФАМ, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	БГКП (колиформы) в 1000 см ³ (г)	не допускаются	
	Дрожжи в 1 см ³ (г)	Не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 см ³ (г)	Не допускаются	
6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 см ³ (г)	Не допускаются	
	Дрожжи в 1 см ³ (г)	Не допускаются	
	Плесени в 1 см ³ (г)	Не допускаются	
6.11.4. Концентрированные соки из	Мезофильные клостридии в 1 г/(см ³)	не допускаются	

овощей, концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/см ³	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/(см ³)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/(см ³)	не допускаются	
6.11.5. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, быстрозамороженные	КМАФАНМ, КОЕ/г (см ³), не более	5 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1 г/(см ³)	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см ³)	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см ³), не более	2 x 10 ³	
	Плесени, КОЕ/г (см ³), не более	5 x 10 ²	
6.11.6. Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%	Мезофильные клостридии в 1 г/(см ³)	не допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г/(см ³)	не допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/(см ³)	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см ³)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (см ³)	не допускаются	
6.11.7. Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	Не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см ³)	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/см ³	100	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
6.11.8. Смеси для мороженого плодово-ягодного	КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1 x 10 ⁴	Смеси сухие контролируются после восстановления водой
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	Не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см ³)	не допускаются	

	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/см ³	100	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	

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

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

	ДДТ и его метаболиты	0,2	
		0,1	Для рафинированных, дезодорированных масел
	Содержание эруковой кислоты	5%	Для масел растительных из семян крестоцветных
	Диоксины <***>	0,00000075	(в пересчете на жир)
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел
		0,6 мг КОН/г	Для рафинированных масел
перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	5,0 ммоль активного кислорода/кг - для масла оливкового очищенного 15,0 ммоль активного кислорода/кг - для масла оливкового смешанного, пальмового нерафинированного 20,0 ммоль активного кислорода/кг - для натурального оливкового масла первой холодной выжимки	
7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3	Для майонезов
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	Для жиров специального

POP-типа, заменители мала какао нетемператуемые нелауриновогo типа, заменители масла какао нетемператуемые лауриновогo типа, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)			назначения и маргаринoв
	железо	1,5	Для маргаринoв, спредoв растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	медь	0,1	Для маргаринoв, спредoв растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	Микотоксинy: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	Для продуктов, содержащих жиры рыб
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0 ммoля активного кислорода/кг	
7.2.1. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопечарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауриновогo типа, заменители масла какао нетемператуемые лауриновогo типа, смеси топленые растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
7.2.2. Маргарины, спреды	Микробиологические показатели:		

растительно-жировые	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.3. Кремы на растительных маслах	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.3. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	С шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	С шоколадным компонентом

	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
	железо	1,5	Для поставляемых на хранение
	никель	0,7	Для продуктов с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	1,25	В пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	То же
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
7.3.1. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

	стафилококки, <i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
7.3.2. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	стафилококки, <i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	200	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
7.4. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	0,5 для семян пищевого мака, 0,2 для семян подсолнечника, предназначенного для непосредственного

			употребления в пищу
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	Соя, хлопчатник
		0,4	Лен, горчица, рапс
		0,5	Подсолнечник, арахис, кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,05	Соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	Лен, горчица, рапс
		0,15	Подсолнечник, арахис
7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	

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

	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
	железо	1,5	То же
	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Диоксины <***>:	0,000003 - жир говяжий	В пересчете на жир
		0,000001 - жир свиной	
		0,000002 - жир птичий	
		0,000002 - жир смешанный	
7.7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг кон/г	
	перекисное число	10,0 моля активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	

	ртуть	0,3	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Диоксины <***>:	0,000002 - рыбий жир	

8. Напитки - группа 22, группа 35

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

	Pseudomonas aeruginosa в 100 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ , не более	10	
	плесени, КОЕ/см ³ , не более	10	
8.2. Напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05 сокодержащие: яблочный, томатный, облепиховый	
	кофеин	150 для напитков, содержащих кофеин 400 для специализированных напитков, содержащих кофеин	
	хинин	85 для напитков, содержащих хинин	
	Общая минерализация, г/л, не более:	2,0 искусственно минерализованные напитки	
8.2.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	30	
	БГКП (колиформы) в 333 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
8.2.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и			

более			
- на сахарах	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/100 см ³ , не более	15	
- на подсластителях	Количество мезофильных аэробных, КОЕ/100 см ³ , не более	100	
	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
- сокосодержащие	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/40 см ³	не допускаются	
8.2.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия)	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/10 см ³ , не более	не допускаются	
8.2.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/см ³	5 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
8.2.5. Сиропы непастеризованные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи и плесени, КОЕ/10 см ³ , не более	50	
8.2.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/40 см ³ , не более	не допускаются	
8.3. Напитки брожения	Токсичные элементы, не более:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
8.3.1. Квасы нефилтрованные: - в кегах	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.2. Квасы фильтрованные непастеризованные: - в полимерных бутылках (ПЭТФ)	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- квасы фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, см ³ , не более	100	
8.3.3. Напитки брожения слабоалкогольные нефilterованные:			
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.4. Напитки брожения слабоалкогольные filterованные, непастеризованные:			
- в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.5. Напитки брожения слабоалкогольные filterованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, см ³ , не более	100	
8.4. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	

	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт: %, не более	объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт 0,05 (водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты, уксус),	
	г/дм ³ , не более	1,0 (коньяки, коньячные спирты)	
	Хинин	300 (спиртовые напитки, содержащие хинин)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003 (пиво)	
8.4.1. Пиво разливное	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	
8.4.2. Пиво непастеризованное:			
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	
- в бутылках	БГКП (колиформы) в 10,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	
8.4.3. Пиво пастеризованное и обеспложенное	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	500	
	БГКП (колиформы) в 10,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	

	г)		
	дрожжи и плесени (объем (см ³), в котором не допускаются), не более	40	
8.4.4. Пиво разливное	БГКП (колиформы) в 1,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	

9. Другие продукты

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы) 1,0 (из ячменя)	
	зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5 (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 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴ 5 x 10 ³ (для детских продуктов)	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 1 г	не допускаются	
9.1.3. Концентрат белковый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	

подсолнечный пищевой	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	2,5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
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 М ₁	0,0005	
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
9.2.1. Казеинаты пищевые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	

	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.2.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г продукта	не допускаются	
9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	< 0,02 мг/кг
9.4. Зародыши семян зерновых,	Токсичные элементы:		

зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	свинец	1,0		
	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы)		
		1,0 (из ячменя)		
	зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)		
	Пестициды <*> (в пересчете на жир):			
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5		
	ДДТ и его метаболиты	0,02		
	Олигосахара:	2,0 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)		
	Ингибитор трипсина:	0,5 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке	
Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются			
9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:			

	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы	
		1,0 из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*> (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	

	Олигосахара	2,0	
	Ингибитор трипсина	0,5	лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
9.6. Напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы	
		1,0 из ячменя	
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*> (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
9.6.1. Напитки на основе из бобов сои:	Микробиологические показатели:		
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к		

	продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
- напитки соевые сквашенные	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
9.6.2. Продукты белковые соевые (тофу)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4 (с применением заквасочных культур - не нормируется)	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- окара	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.7. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы:	мг/кг, не более	
	свинец	2,0 каррагинаны, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука	
		5,0 агар, альгинаты	
		10,0 пектин, камеди: гхатти, тары, карайи	
	мышьяк	3,0 пектин, агар, каррагинан, камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука	
	кадмий	1,0 каррагинан	
	ртуть	1,0 каррагинан	
	медь	50 пектин	
	цинк	25 пектин	
	Пентахлорфенол	не допускается (менее 0,001 мг/кг) гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь	

9.7.1. Пектин: - для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
9.7.2. Агар пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.3. Каррагинан	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более	500 в сумме	
9.8. Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	хром	10	
9.8.1. Желатин пищевой: - для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
9.9. Крахмал, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	

	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1 картофельные	
		0,5 кукурузные	
	ДДТ и его метаболиты	0,05 кукурузные	
		0,1 картофельные	
9.9.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.9.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	250	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	250	
9.9.3. Патока низкосахаренная	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.4. Мальтин, мальтодекстрины	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	

	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.5. Концентрат лактулозы	По п. 2.6.7		
9.9.6. Глюкозо-фруктозный сироп	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.10.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.10.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	Количество микроорганизмов технологической микрофлоры, КОЕ/см ³ , не менее	для культур - 10 ⁹ для концентратов - 10 ¹⁰	
9.10.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г	не допускаются	
9.11. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	

	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды (в пересчете на исходный продукт):		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	9.12. Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты	Токсичные элементы:	
свинец		1,0	
мышьяк		2,0	
кадмий		0,05	
ртуть		0,01	
никель		2,0	
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1×10^4	
БГКП (колиформы) в 1,0 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г		не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	100		
9.13. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы:			
	свинец	2,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,1		
		0,01 "Экстра", лечебно-профилактическая		
	йод	0,04 мг/г, йодированная, при определении допустимый уровень - 0,04 +/- 0,015		
9.14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,03		
	Микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не более	10		
	9.15. Концентраты пищевые	Токсичные элементы:	в пересчете на исходный продукт	
Диоксины <****>		в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)		

9.15.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
9.15.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	100	
9.15.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.15.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

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

	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	100	
9.15.9. Кисели плодово-ягодные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.15.10. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	10	
9.16. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	Микробиологические показатели:		
9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	

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

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

птицы, рыбы, копченостей и т.д. - без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
9.16.6. Студни из рыбы (заливные)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.7. Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
9.16.8. Паштеты из мяса и печени	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
9.16.9. Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.16.10. Рыба отварная жареная под маринадом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.16.11. Супы холодные: - окрошка, овощные, мясные на квасе,	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

кефире, свекольник, ботвинья	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются	
- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
9.16.12. Супы горячие и другие горячие блюда: - борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- супы-пюре	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.13. Блюда из яиц: - яйца вареные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.14. Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг вареный на пару	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
- сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.15. Блюда из рыбы:	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	

- рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
- блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.16. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беяши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.17. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.18. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
- картофель отварной, жареный (без заправки)	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
- овощи тушеные (без заправки)	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.19. Соусы и заправки для вторых блюд	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.20. Сладкие блюда и напитки: - компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	КМАФАНМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	

- компоты из плодов и ягод сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
соки фруктовые и овощные свежееотжатые	Цисты кишечных патогенных простейших организмов	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- желе, муссы	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
- шарлотка с яблоками	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
- коктейли молочные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
- сливки взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.21. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (упакованные под вакуумом)	не допускаются	
9.16.22. Пицца полуфабрикат замороженный	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
9.16.23. Пицца готовая	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.24. Вата сахарная	КМАФАНМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
9.16.25. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	КМАФАНМ, КОЕ/г	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.26. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	

	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Микробиологические показатели:		
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	

10. Биологически активные добавки к пище - группа 21

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Яичные продукты сухие", "Продукты молочные сухие", "Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур"; "Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков", "Концентраты белков крови", "Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби", "Аминокислоты кристаллические и смеси из них" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения			
- БАД на основе растительных масел	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Масло растительные, все виды", "Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
- БАД на основе рыбного жира	Показатели безопасности регламентируются по пункту "Рыбный жир и жир		

	морских млекопитающих" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
- БАД на основе животных жиров	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый", "Жиры животные, топленые", "Масло коровье" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- БАД на смешанной основе	По преобладающему компоненту		
	Диоксины (в пересчете на жир)	По п. "Масло растительное (все виды)" п. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	БАД на основе растительных масел
		По п. "Жир пищевой морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания"	БАД на основе рыбного жира
		По п. "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый"	БАД на основе животных жиров
		П. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	БАД на смешанной жировой основе

10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Сахар", "Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы", "Крахмалы, патока и продукты их переработки", "Мед" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт "Сахар")		
10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:	регламентируются по сырью	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100		
10.5. БАД на основе чистых субстанций	Токсичные элементы:		

(витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Пестициды <*>: для композиций с включением растительных компонентов		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	3,0	
		12,0 (мумие)	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
Микробиологические показатели:			

	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: - сухие (чай)	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
- жидкие (эликсир, бальзамы, настойки и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	
	Пестициды <*>:		

	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
- БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: - таблетированные, капсулированные, порошкообразные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов - пробиотиков	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей		

	санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	10^3	
- БАД-чай (детские сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г продукта	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
10.8. БАД на основе переработки	Токсичные элементы:		

мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	свинец	1,0	
	мышьяк	1,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005 (для БАД на основе переработки молочного сырья)	
- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
- БАД на основе молочного сырья	Антибиотики <*>:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Диоксины <***>	не допускаются	

	Меламин <***>	не допускается	< 1 мг/кг
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для продуктов пчеловодства)	
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 <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Диоксины <***>	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		

	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для БАД растительных морских организмов)	
10.10. БАД на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов	Микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1 x 10 ⁹	
	БГКП (колиформы) в 2,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 2,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД - сухие на основе чистых культур	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1 x 10 ⁸	

микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 5,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^{10}	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S. aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S. aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000 (для БАД на основе водорослей)	

	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10 (для дрожжей и их лизатов); 100 (для водорослей)	
	плесени, КОЕ/г, не более	50 (для дрожжей и их лизатов); 100 (для водорослей)	
	живые клетки продуцента (для дрожжей и их лизатов) в 1,0 г продукта	не допускаются	

11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин
(группы 04, 08, 09, 11, 19, 20)

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30 - 100	+	

Жир	г/л	8 - 35	+	
Углеводы	г/л	100 - 140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610 - 1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200 - 2000	+	
фосфор	мг/л	900 - 1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1 - 2,0	-	
калий	мг/л	1400 - 2500	+	
натрий	мг/л	450 - 750	+	
калий/натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	150 - 250	+	
медь	мкг/л	600 - 1000	+	
марганец	мкг/л	200 - 250	+	
железо	мг/л	30 - 50	+	
цинк	мг/л	10 - 40	+	
хлориды	мг/л	1000 - 1600	--	
йод	мкг/л	100 - 250	+	
зола	г/л	9 - 12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг - экв/л	500 - 1500	+	
токоферол (Е)	мг/л	10 - 40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 15	+	

витамин К	мкг/л	50 - 120	+	
тиамин (В ₁)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
пантотеновая кислота	мг/л	8 - 12	+	
пиридоксин (В ₆)	мг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	10 - 25	+	
фолиевая кислота (В _с)	мг/л	0,8 - 2,0	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	3,0 - 8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100 - 300	+	
инозит	мг/л	80 - 120	+	
холин	мг/л	80 - 120	+	
биотин	мкг/л	80 - 200	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

ртуть	0,005		
Антибиотики <*>:		для продуктов на молочной основе	
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг	
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг	
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг	
Микотоксины:			
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002, для продуктов на молочной основе	
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015, для продуктов на соевой основе	
Пестициды <*>:			
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе	
Меламин <****>	не допускается	< 1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)	
Микробиологические показатели:			
Сухие продукты инстантного приготовления			
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются	
E. coli	10	масса (г), в которой не допускаются	
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются	

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4 - 6	-	
Белок	г	10 - 14	+	
Жир	г	2 - 10	+	
Углеводы	г	70 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340 - 460	+	
Зола	г	0,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций (для обогащенных продуктов)	мг	200 - 500	+	
железо (для обогащенных продуктов)	мг	20 - 50	+	
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 400	+	
витамин Е	мг	5 - 12	+	
витамин Д	мкг	5 - 10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг	30 - 120	+	
тиамин (В ₁)	мг	0,2 - 0,7	+	
рибофлавин (В ₂)	мг	0,3 - 0,8	+	
ниацин (РР)	мг	5 - 12	+	
фолиевая кислота (В _с)	мкг	600 - 1200	+	

2) Показатели безопасности

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

Антибиотики <*>:			
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 мг/кг	
пенициллины	не допускается	< 0,004 мг/кг	
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг	
Вредные примеси:			
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается		
металлические примеси	3×10^{-4}	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении	
Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе	
Меламин <****>	не допускается	< 1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)	
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	масса (г), в которой не допускаются	
плесени	200	КОЕ/г, не более	
дрожжи	100	КОЕ/г, не более	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ	г	4 - 16		для соковой продукции из фруктов и такой продукции с добавлением овощей
		4 - 10		для соковой продукции из овощей и такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови
		4 - 11		для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов
Углеводы	г	4 - 20		
Минеральные вещества:				
железо (для обогащенных продуктов)	мг	2 - 4		
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75		
β-каротин	мг	1 - 2		
фолиевая кислота (В _с)	мкг	100 - 400		
ретинол (А)	мкг-экв	100 - 300		

Добавленный сахар		не допускается		для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
		10		для нектаров и сокосодержащих напитков
		12		для морсов

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200 50	на овощной и фруктово-овощной основе на фруктовой основе
5-Оксиметилфурфурол	20	для соковой продукции
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих	

групп консервов в соответствии с Приложением 1 Раздела 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

11.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
КМАФАНМ	5 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

12. Продукты для питания детей раннего возраста

12.1. Продукты на молочной основе

12.1.1. Адаптированные молочные смеси
(сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты
на основе частично гидролизированных белков

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Для детей от 0 до 6 месяцев жизни				
Белок	г/л	12 <1> - 17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50 <*>	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Таурин	мг/л, не более	80	+	
Жир <2>	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
То же	мг/л, не менее	4000 - 8000	-	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)	-	1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65 (за исключением смесей на основе частично гидролизированных белков)	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	

фосфор	то же	150 - 400	+	
кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 850	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
магний	то же	30 - 90	+	
медь	мкг/л	300 - 600	+	
марганец	то же	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 9	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
хлориды	то же	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 150	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 4	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+	
витамин К	мкг/л	25 - 100	+	
тиамин (В ₁)	то же	400 - 2100	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500 - 2800	+	
пантотеновая кислота	то же	2700 - 14000	+	

пиридоксин (В ₆)	то же	300 - 1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000 - 10000	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	60 - 350	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,0 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	то же	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+	
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Для детей от 6 до 12 месяцев				
Белок	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	35 <*>	+	
Жир <2>	г/л	25 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
	мг/л	4000 - 8000	-	
Углеводы <3>	г/л	70 - 90	+	

Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50 (за исключением смесей на основе частично гидролизованных белков)		
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 750	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	
фосфор	то же	200 - 600	+	
кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	500 - 1000	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
калий/натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	то же	10 - 300	+	
железо	мг/л	7 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 350	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	

токоферол (E)	мг/л	4 - 20	+	
кальциферол (D)	мкг/л	8,0 - 21,0	+	
витамин К	то же	25 - 170	+	
тиамин (B ₁)	то же	400 - 2100	+	
рибофлавин (B ₂)	то же	600 - 2800	+	
пантотеновая кислота	то же	3000 - 14000	+	
пиридоксин (B ₆)	то же	400 - 1200	+	
ниацин (PP)	то же	3000 - 10000	+	
фолиевая кислота (B _c)	то же	60 - 350	+	
цианкобаламин (B ₁₂)	то же	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	55 - 150	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+	
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Для детей от рождения до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	12,0 <1> - 21,0	+	

Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50,0 <*>	+	
Таурин	мг/л, не более	80,0	+	
Жир <*>	г/л	30,0 - 40,0	+	
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14,0 - 20,0	-	
	мг/л	4000 - 8000	+	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)		1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65,0 - 80,0	+	
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	65,0 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков)	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640,0 - 720,0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400,0 - 900,0	+	
фосфор	мг/л	200,0 - 600,0	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400,0 - 800,0	+	
натрий	мг/л	150,0 - 300,0	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3,0	-	
магний	мг/л	40,0 - 100,0	+	
медь	мкг/л	300,0 - 1000,0	+	
марганец	мкг/л	10,0 - 300,0	+	

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

L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+	
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных

 <*> За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

<***> За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

<1> При условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока.

<2> Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

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

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

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

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

содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

<3> - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахароза и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л продукта) и лактулозу.

<4> Лабораторный контроль мальтодекстрина, нуклеотидов, галактоолигосахаридов и фруктоолигосахаридов осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики <*>:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Микробиологические показатели:		
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С; не нормируется для кисломолочных
	3 x 10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 °С; не нормируется для кисломолочных

БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1×10^6	то же
молочнокислые микроорганизмы	1×10^7 1×10^2	КОЕ/г, не менее, при добавлении после сушки КОЕ/г, не менее, без добавления после сушки
Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков <i>S. aureus</i> в нормируемой массе продукта.		
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности: - после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; - после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)	
Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий		
БГКП (колиформы)	3	объем (см ³), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же

ацидофильные микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/см ³ , не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1×10^6	то же
молочнокислые микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/см ³ , не менее
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более
дрожжи	10	то же
для последующих смесей, требующих термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

 <*> - для продуктов, предназначенных для питания детей от 0 до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев: при контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	15 - 24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20 - 50	-	
Жир	г/л	25 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	60 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	520 - 820	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600 - 900	+	
фосфор	то же	200 - 600	+	
кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0		
калий	мг/л	400 - 1000		
натрий	мг/л	150 - 350	+	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	то же	10 - 650	+	

железо	мг/л	5 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	300 - 800		
йод	мкг/л	50 - 350	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (D)	мкг/л	7 - 21	+	
тиамин (В ₁)	то же	400 - 2100	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500 - 2800	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 14000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	400 - 1200	+	
ниацин (РР)	то же	3000 - 10000	+	
фолиевая кислота (В ₉)	то же	60 - 350	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	330	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

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

плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

<*> При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

12.1.3. Молоко пастеризованное <*>, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые

<*> Для детей первого года жизни только после термической обработки.

1) Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок:			+	
молоко	г	2,8 - 3,2		
сливки	г, не менее	2,6		
Жир:			+	
молоко	г	2,0 - 4,0		
сливки	г, не более	10,0		
зола	г	0,6 - 0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	100		

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:	Стерилизованное, в т.ч. витаминизированное	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)
	Пастеризованное, в т.ч. со сроком годности более 72 часов	- КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более - 1,5 x 10 ⁴ - БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³ не допускаются - патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 50 г/см ³ не допускаются - стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см ³ не допускаются - <i>E. coli</i> в 1,0 г/см ³ не допускаются - <i>B. cereus</i> КОЕ/см ³ , не более 20

12.1.4. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0 - 3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
Жир	г	2,0 - 4,0	+	
Углеводы,	г, не более	12	+	

в том числе сахара <*>	г, не более	10	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Зола	г	0,5 - 0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	60	+	
Кислотность	°Тернера, не более	100	-	

 <*> Допускается замена сахаразы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см ³), в котором не допускаются
E. coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	1 x 10 ⁴	для кефира
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее

бифидобактерии	1 x 10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1 x 10 ⁷	то же

12.1.5. Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	7 - 17	+	
Жир	то же	3,0 - 10,0	+	
Углеводы,	г, не более	12	+	
в том числе сахара <*>	г, не более	10	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	85	+	
Кислотность	°Т, не более	150	+	

<*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

2) Показатели безопасности

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

		с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
St. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более	10	то же
Микроскопический препарат	отсутствие посторонней микрофлоры	наличие технологической заквасочной микрофлоры

12.1.6. Молоко сухое для детского питания

1) Пищевая ценность (в 100 г готового

к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8 - 3,2	+	
Жир	то же	2,0 - 4,0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	100	-	

2) Показатели безопасности

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

Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ

проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

12.1.7. Сухие и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки для детей старше 6 месяцев

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	1,8	+	
Жир	то же	1,0 - 4,0	+	
Углеводы, в т.ч. сахароза <*>, <***>	г, не более г, не более	12,0 6,0	+ -	
кальций	мг	90 - 240	+	

 <*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 граммов.
 <***> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см ³), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности

		более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см ³), в котором не допускаются
B. aureus	20	КОЕ/см ³ (г), не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Сухие напитки моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	

Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта.

12.2. Продукты прикорма на зерновой основе

12.2.1. Мука и крупа, требующая варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05

охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3×10^{-4}	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые
(инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4 - 6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы,	г	70,0 - 85,0	+	
в т.ч. добавленная сахароза <*>, <***>	г, не более	30,0	-	
Энергетическая ценность	ккал	315 - 480	+	
Зола	г	0,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5 - 12	+	то же
йод	мкг	40 - 80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3 - 8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30 - 100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5 - 10	+	то же

<*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов.

<***> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

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

12.2.3. Каши сухие на молочной основе, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12 - 20	+	
Жир	то же	10 - 18	+	
Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза <*>, <*>	г г, не более	60 - 70 20	+	-

Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6 - 10	+	то же
йод	мкг	40 - 80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2 - 0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,4 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4 - 8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5 - 10	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30 - 100	+	то же

 <*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.
 <***> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности в сухом продукте

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин <****>	не допускается	< 1

Антибиотики <*> (в готовом к употреблению продукте):		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу
зеараленон	не допускается	< 0,005 для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	В пересчете на жир
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		

КМАФАнМ	5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые
(моментального приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Витамины	то же
----------	-------

<*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.

<*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, меламина, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, диоксины	по сухим молочным кашам, требующим варки	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	2 x 10 ²	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes <*>	50	Масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341		

<*> При контроле каш, предназначенных для питания детей с 4-х месяцев на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях

Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Меламин <****>	не допускается	< 1,0
Антибиотики:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01мг/кг
пенициллин	не допускается	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,5 мг/кг
Микотоксины		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу
зеараленон	не допускается	< 0,005 для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,001	

ДДТ и его метаболиты	0,001	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
<p>Микробиологические показатели:</p> <p>Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; - после термостатной выдержки допускаются изменения: <ul style="list-style-type: none"> а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³ (г) 		

12.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	5 - 11	+	
Жир	то же	6 - 12	+	
Углеводы	то же	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 440	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг	не более 500	+	
кальций	то же	300 - 600	+	для обогащенных продуктов

железо	то же	10 - 18	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,3 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4 - 9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20 - 50	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики <*>:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015

афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	В пересчете на жир
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание	
		нормируемые	маркируемые		
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4 - 16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей	
	%	4 - 10	-	для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови	
	%	4 - 11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы	
Массовая доля сухих веществ	%	4 - 25	-	для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе	
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	Для соков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)	
	то же	0,8	-	Для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), для нектаров, морсов, напитков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)	
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	3 - 25 не допускается	+	для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима	
	г, не более	10	-		для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12	-		для морсов
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре	

Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	
Поваренная соль	%, не более	0,4	-	для продукции из овощей, за исключением томатного сока
	%, не более	0,6		
Минеральные вещества:				
калий	мг	Не более 300	+	Для нектаров, напитков, морсов
		70 - 300	+	Для соков и других продуктов на плодовоовощной основе
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
β-каротин	то же	1 - 4	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02 для продуктов содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	< 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку

афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015 для фруктово-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для содержащих муку, крупу
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05 для продуктов с добавлением зерновых компонентов
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	10,0	Для соковой продукции из цитрусовых фруктов
	20,0	Для соковой продукции из других фруктов и ягод
Микробиологические показатели:	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и фруктово-овощные пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре) должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) для детского питания (требования промышленной стерильности): Микроорганизмы после термостатной выдержки	
Соковая продукция из фруктов с: - рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см ³)	не допускается
	<i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см ³), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются

	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
pH ниже 4,2, а также pH ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
Соковая продукция из овощей:		
Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см ³)	не допускаются
	<i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см ³), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
Прочие:		
pH 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см ³)	не допускаются
	<i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см ³), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
pH 3,7 - 4,2	Мезофильные клостридии в 10 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Спорообразующие термофильные	не допускаются

	аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
рН ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
Антибиотики <*> (для продуктов с добавлением молочных компонентов):		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,5 мг/кг

12.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

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

свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. poulux</i>	не допускаются

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	по консервам из мяса	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		

КМАФАнМ	2×10^2	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	1,0	то же

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5 - 26	-	
Белок	г	1,5 - 8,0	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Углеводы	то же	5 - 15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40 - 140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
β-каротин	мг	1 - 3	-	для витаминизированных продуктов
тиамин (В ₁)	мг	0,1 - 0,2	-	то же
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1 - 0,3	-	то же
Ниацин (РР)	то же	1 - 4	-	то же

Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих томаты
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015, для содержащих крупу и муку
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку
зеараленон	не допускается	< 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05, для содержащих крупу и муку

охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для содержащих крупу и муку
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускаются	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

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

12.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

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

мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Диоксины <***>	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

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

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

12.5.2. Рыбо-растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

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

свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины:	по мясо-растительным консервам	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Диоксины <***>	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. poulux</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если

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

12.6. Детские травяные инстантные чаи

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

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

13. Продукты для питания дошкольников и школьников

13.1. Продукты на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

мука	г, не более	5	-	
------	-------------	---	---	--

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускаются	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины <***>	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
Микроорганизмы, выявленные в консервах		
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. pouluxia</i>	не допускаются	
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см ³) продукта	

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

13.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	22	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики <*>	по мясным консервам	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	

Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10^3	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 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

13.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г, не более	20	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, нитриты, нитрозамины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 10 ⁵	КОЕ/г, не более, рубленые сырые
	1 x 10 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

13.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г, не более	16	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

2) Показатели безопасности

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

Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, диоксины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 10 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

13.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	10 - 13	+	
Жиры	то же	1 - 3	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300 - 360	+	

Железо	мг	1,0 - 2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15 - 0,25	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1 - 0,15	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,0 - 3,0	+	то же
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	8,0 - 13,0	+	
Жиры	то же	1,0 - 8,0	+	
Углеводы	то же	45 - 55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210 - 340	+	
Железо	мг	1,8 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15 - 0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1 - 0,5	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,5 - 3,0	+	то же
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25	+	для печенья
		38	+	для изделий из бисквитного полуфабриката

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные и мучные кондитерские
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные и мучные кондитерские
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные и мучные кондитерские
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные и мучные кондитерские
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшеницы, ячменя
зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,0002
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	не допускается	

(насекомые, клещи)							
Микробиологические показатели для мукомольно-крупяных изделий:							
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 том числе сальмонеллы			
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе	5×10^4	0,01	0,1	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе	5×10^4	0,1	-	25	100		
Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	бактерии рода Proteus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
Хлебобулочные изделия	1×10^3	1,0	1,0	-	25	50	
Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы			
Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5×10^4	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком,	1×10^4	1,0	1,0	25	50	100	

орехами							
Кексы:							
- с сахарной пудрой	5×10^3	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5×10^3	0,1	-	25	50	100	
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5×10^3	0,1	0,1	25	50	50	
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5×10^3	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5×10^4	0,01	-	25	50	100	
Пряники, коврижки:							
- без начинки	$2,5 \times 10^3$	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5×10^3	0,1	-	25	50	50	
Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1×10^4	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1×10^4	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	1×10^3	1,0	-	25	-	100	

13.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

13.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины		
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски

Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,01	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом)
<i>V. parahaemolyticus</i>	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)
Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

13.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
Микотоксины (контроль по сырью):		
афлатоксин М ₁	не допускается	для продукта с молочным компонентом
афлатоксин В ₁	не допускается	для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	для содержащих крупу, муку
зеараленон	не допускается	для содержащих крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	для содержащих крупу, муку
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов, содержащих муку и крупу
Антибиотики <*> (контроль по сырью):		
левомицетин	не допускается (< 0,01)	для продукта с молочным компонентом
тетрациклиновая группа	не допускается (< 0,01 ед./г)	для продукта с молочным компонентом
пенициллин	не допускается (< 0,01 ед./г)	для продукта с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается (< 0,5 ед./г)	для продукта с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	для продукта с яичным компонентом

Пестициды <*>:						
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)					0,02	
ДДТ и его метаболиты					0,01	
гексахлорбензол					0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды					не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры					не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
Бенз(а)пирен					не допускается	< 0,0002
Нитраты					150	для продуктов, содержащих овощи
Нитрозамины:						
сумма НДМА и НДЭА					не допускается	
Гистамин					100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы					0,5	
Диоксины <***>					не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:						
Кулинарные изделия с термической обработкой:						
рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	1,0 <*>	25 <***>	<*> в упакованной под вакуумом; <***> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
Вареномороженая продукция:						
быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом	2 x 10 ⁴	0,1	0,1	0,1 <*>	25	Enterococcus - 1 x 10 ³ , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков); <*> в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	1 x 10 ³	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus - 2 x 10 ³ КОЕ/г, не более (в фаршевых)

13.4. Молоко и молочные продукты

13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые;
кисломолочные продукты <*>; напитки на молочной основе
(сухие и жидкие), в том числе обогащенные

<*> Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать их пищевую ценность установлением нормативными и (или) техническими документами, в соответствии с которыми производятся эти продукты.

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0 - 5,0	+	молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	г, не менее	2,5	+	сливки
	г, не менее	2,5	+	сметана
Жир	г	1,5 - 4,0	+	молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	г	10 - 20	+	сливки
	г	10 - 20	+	сметана
Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза <*>, <***>	г, не менее	4,7	+	молоко
	г, не менее	3,4	+	сметана
	г, не менее	3,7	+	сливки
	г, не более	16,0	+	кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	г, не более	10	+	
Кальций	мг	105 - 240	+	для обогащенных продуктов

<*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

<***> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности (в готовом
к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5,0 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики <*>:		
левомицетин	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002

Пестициды (в пересчете на жир) <*>:						
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)		0,02				
ДДТ и его метаболиты		0,01				
Диоксины <***>		не допускается				
Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ <*>, КОЕ <***>/см ³ (г), (или КОЕ <***>/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ или КОЕ/(г), не более
		БГКП <***> (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилокocchi S. aureus	листерии L. monocytogenes	
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1 x 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Сливки пастеризованные в потребительской таре	1 x 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
Ряженка	Молочнокислых	1,0	25	1,0	-	Д-50

	микроорганизмов не менее 1×10^7						П-50 (нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов)
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны - молочнокислых микроорганизмов не менее 1×10^7	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1)	25	1,0	-	-	Д-50 П-50 - для продуктов со сроком годности более 72 часов
Микробиологические показатели:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г),	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание	
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности не более 72 ч	-	0,01	1,0	25	-		
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности более 72 ч	не менее 1×10^7 <*>	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> - кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи <*> - для термически обработанных продуктов не нормируется	
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 ч	не менее 1×10^7 бифидобактерии не менее 1×10^6	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> - кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи	

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

13.4.2. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	6 - 17	+	
Жир	то же	3,5 - 10,0	+	
Углеводы,	г, не более	16	+	
в т.ч. добавленная сахароза <*>, <**>	г, не более	10	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Кислотность	°Тернера, не более	150	+	

<*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

<**> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание	
Показатели окислительной порчи:					
перекисное число	4,0			ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами	
Токсичные элементы:					
свинец	0,06				
мышьяк	0,15				
кадмий	0,06				
ртуть	0,015				
Меламин <****>	не допускается			< 1 мг/кг	
Антибиотики, микотоксины, диоксины	по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам				
Пестициды <*>:					
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,55			в пересчете на жир	
ДДТ и его метаболиты	0,33			то же	
Микробиологические показатели:					
Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 ч	0,001	0,1	25	-	
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 ч	0,01	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	
Творожные изделия термически обработанные	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени в сумме - 50	

13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, творожные) и сырны пасты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля влаги	%, не более	70	-	
Массовая доля жира в сухом веществе	то же	55	+	
Для творожного сыра допускается массовая доля жира в сухом веществе	то же	70	+	
Поваренная соль	г, не более	2		

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более		Примечание	
Токсичные элементы:				
свинец	0,2			
мышьяк	0,15			
кадмий	0,1			
ртуть	0,03			
Меламин <****>	не допускается		< 1 мг/кг	
Антибиотики <*>:				
левомицетин	не допускается		< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012	
тетрациклиновая группа	не допускается		< 0,01 мг/кг	
пенициллины	не допускаются		< 0,004 мг/кг	
стрептомицин	не допускается		< 0,2 мг/кг	
Микотоксины:				
афлатоксин М ₁	не допускается		< 0,00005	
Пестициды <***>:				
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,6		в пересчете на жир	
ДДТ и его метаболиты	0,2		то же	
Диоксины	не допускаются			
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Сыры плавленые				
- без наполнителей	5 x 10 ³	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1 x 10 ⁴	0,1	25	плесени не более

				100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г
--	--	--	--	--

13.5. Фруктовые и овощные консервы
(соки, нектары, напитки, морсы, пюреобразные
продукты на фруктовой и (или) овощной основе,
фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре,
комбинированные продукты)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	%	4 - 25	-	для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4 - 16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей
	%	4 - 10	-	для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови
	%	4 - 11	-	для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,3	-	для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	4 - 25	+	для нектаров и сокосодержащих напитков для морсов для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
	г, не более	10	-	
	г, не более	12	-	
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	

Поваренная соль	%, не более	0,6		для овощных соков
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
Минеральные вещества:				
Железо	мг, не более	3		для обогащенных продуктов

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для продуктов содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	10,0	Для соковой продукции из цитрусовых фруктов

	20,0	Для соковой продукции из других фруктов и ягод
Микробиологические показатели:	Должны соответствовать требованиям, установленным для продуктов на плодоовощной основе и плодоовощным консервам для детей раннего возраста в пункте 12.3(должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп)	

14. Специализированные продукты для лечебного питания детей

14.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ				
Белок	г/л	12 - 21	+	
Таурин	мг/л, не более	80,0	+	
L-карнитин	то же	20 (при внесении)		
Жир	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
	мг/л, не более	4000 - 8000	+	
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341				
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах
Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 341				
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	
фосфор	то же	150 - 400	+	
калий	то же	400 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	30 - 90	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
хлориды	то же	400 - 800	+	
йод	мкг/л	50 - 150		

зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+	
витамин К	то же	25 - 60	-	
тиамин (В ₁)	то же	400 - 1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500 - 1500	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300 - 1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2700 - 5000	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	60 - 150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,0 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2 - 10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60 - 150	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	-	
карнитин	мг/л	10 - 20	-	
инозит	мг/л	20 - 60	-	
холин	то же	50 - 150	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО				
Белок	г/л	40 - 47	+	
Казеин/сывороточные белки	-	80 : 20	-	
Жир	г/л	20 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	+	
	мг/л	5000 - 6000	-	
Углеводы	г/л	60 - 65	+	
Глюкоза	то же	25 - 28	+	
Галактоза	то же	6 - 7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	

Энергетическая ценность	ккал/л	600 - 680	+	
-------------------------	--------	-----------	---	--

Примечание. Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для сухих продуктов
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин M ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды <*> в пересчете на жир:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

<*> при контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

14.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

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

Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65 - 80	+
Энергетическая ценность	ккал/л	650 - 720	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	450 - 750	+
фосфор	то же	250 - 500	+
калий	мг/л	500 - 800	+
натрий	то же	200 - 320	+
магний	то же	40 - 80	+
медь	то же	0,4 - 1,0	+
железо	мг/л	6 - 14	+
цинк	то же	4 - 10	+
зола	г/л	3 - 5	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+
токоферол (Е)	мг/л	5 - 15	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+
витамин К	то же	25 - 100	-
тиамин (В ₁)	то же	300 - 600	+
рибофлавин (В ₂)	то же	600 - 1000	+
пиридоксин (В ₆)	то же	300 - 700	+
фолиевая кислота (В _с)	то же	60 - 150	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5 - 3	+

ниацин (PP)	мг/л	4 - 8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60 - 150	+
таурин	мг/л	45 - 55	+
L-карнитин	то же	10 - 20	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды <**>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт

КМАФАнМ	2 x 10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

<*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	40 - 90	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4 - 5	+	

Витамины:				
ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мкг	12	+	
тиамин (В ₁)	мг	1,6	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	3,6	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	1,6	+	
ниацин (РР)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:		

Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. Monocytogenes <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

<*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта.

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
КРАХМАЛЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300 - 350	+	
КРУПЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5 - 1,0	+	
Углеводы	то же	80 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350 - 400	+	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 380	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	50	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной муки
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3×10^{-4}	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3×10^3	КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.5. Продукты на основе полных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	12 - 22	+	
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-Карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	25 - 35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	70 - 95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 980	+	
фосфор	то же	150 - 600	+	

калий	мг/л	400 - 1000	+	
натрий	то же	150 - 350	+	
магний	то же	50 - 100	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6 - 14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5 - 15	+	
тиамин (В ₁)	то же	400 - 600	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	500 - 700	+	
фолиевая кислота (В ₉)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин M ₁	не допускается	< 0,00002
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 10 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

 <*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

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

железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
йод	мкг/л	50 - 120	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
тиамин (В ₁)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500 - 1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20 - 100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
<p><1> Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.</p>				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

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

 <*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

15. Сублимированные продукты

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>	по сухому молочному высокобелковому продукту	
Пестициды <*>:		

ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

15.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики <*>:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
Диоксины	не допускается	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	1 x 10 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	1,5 x 10 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
дрожжи	50	то же

15.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	< 0,002

алдрин	не допускается	< 0,002
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху

16. Продукты для недоношенных детей

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	18 - 24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	60	-	
Казеин	% от общего количества белка, не более	40	-	
Таурин	мг/л	45 - 60	+	
Жир	г/л	34 - 45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Углеводы, в т.ч.	г/л	65 - 90	+	
лактоза	то же	35 - 50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700 - 800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600 - 1200	+	
фосфор	то же	400 - 700	+	
калий	то же	650 - 1000	+	
натрий	то же	260 - 350	+	

магний	то же	70 - 100	+	
медь	то же	0,4 - 1,4	+	
железо	то же	4,0 - 11,0	+	
цинк	то же	5 - 12	+	
хлориды	то же	450 - 700	+	
марганец	мкг/л	30 - 300	+	
йод	то же	70 - 220	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600 - 1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 16	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 30	+	
витамин К	то же	30 - 100	+	
тиамин (В ₁)	то же	400 - 2000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600 - 2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2 - 5	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400 - 2000	+	
фолиевая кислота (В ₉)	то же	400 - 500	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50 - 300	+	
инозит	то же	20 - 280	+	
биотин	мкг/л	15 - 50	+	

холин	мг/л	50 - 150	+	
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	+	

Примечание. Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:		
Левомецитин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
Меламин <****>	не допускается	< 1 мг/кг

Пестициды <*>:		
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАНМ	2×10^3	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37 - 50 °С
	3×10^3	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70 - 85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

 <*> При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

17. Микробиологические показатели для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
17.1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	
17.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100 <*>	B. cereus 20 КОЕ/г, не более
17.3. Кисломолочные продукты, неасептического розлива:						
	бифидобактерии 1 x 10 ⁶ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1 x 10 ⁷ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием	3,0	10,0	10,0	50	
17.4. Творожные изделия:						
- творог, творожные продукты ацидофильная паста, низколактозная белковая паста	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	1,0	50	
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
17.5. Каши молочные готовые	1 x 10 ³	1,0	-	1,0	50	
17.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5 x 10 ³	1,0	10,0	-	50 <*>	<*> только сальмонеллы
17.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100 <1>	

<1> Микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1 x 10⁸ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам.

<*> При контроле на E. coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

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

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

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

18.1.4. Углеводно-белковый концентрат	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.5. Молочно-белковый концентрат	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.10. Казецит сухой	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5 x 10 ⁴	0,3	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)	1,5 x 10 ⁴	0,1	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.2. Зерно и зерновые продукты	Токсичные элементы, микотоксины,	по муке и крупе, требующей варки (продукты	

(мука, крупа)	пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен	прикорма на зерновой основе)	
---------------	---	------------------------------	--

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

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.3. Фрукты, овощи свежие, пюре - полуфабрикаты	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,02	
	ртуть	0,01	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	

	Нитраты:		
	свекла	600	
	капуста	400	
	овощи, бананы, клубника	200	
	фрукты	50	
18.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы:	по продуктам прикорма на плодовоовощной основе, консервы	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	Микотоксины:		
	патулин	не допускается	< 0,02 для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	100	фрукты
	5-Оксиметилфурфурол	20	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
18.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет

		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	Диоксины	не допускаются	
18.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		

	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
18.4.1.1. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):				
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1 x 10 ³	0,1	-	25
- замороженное	1 x 10 ⁴	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	1 x 10 ⁵	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	25

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

			< 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Диоксины <***>	не допускаются	

Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes

18.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):

- птица охлажденная	1 x 10 ⁵	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное	1 x 10 ⁵	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2 x 10 ⁵	-	-	25
18.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2 x 10 ⁵	-	-	25

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	

	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	< 0,001
	Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Диоксины	не допускаются	

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

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.7. Масло растительное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	

	Пестициды <*>:		
	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2,0	ммоль активного кислорода/кг жира, за исключением оливкового масла для детского питания
		не более 4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для оливкового масла для детского питания
	кислотное число	0,6	мг КОН/г
	Анизидиновое число	3,0	ед./г
Диоксины <***>	не допускаются		

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы	дрожжи	
18.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
18.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
18.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.8. Масло сливочное высший	Токсичные элементы:		

сорт	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг < 0,0003 с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	< 0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	< 0,2 мг/кг
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
	Пестициды <***>:		
	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Диоксины	не допускаются	
Кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера 3,5 градуса Кеттстофера	Для масла сливочного, пасты масляной высшего сорта Для масла и пасты с компонентами	

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		

18.8.1. Масло сливочное высший сорт	1×10^4	0,1	1,0	25 <*>	100	<*> дополнительно L. monocytogenes
18.8.2. Жир птичий топленый	1×10^2	1,0	1,0	25		

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

Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.9.1. Сахарный песок	1×10^3	1,0	-	25	10	10
18.9.2. Патока кукурузная	5×10^3	1,0	1,0	100	50	10
18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1×10^4	1,0	-	25	50	50
18.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1×10^4	1,0	-	25	50	10
18.9.5. Аспартам	$2,5 \times 10^2$	1,0	-	10	-	-

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

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

Примечание:

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 40).

Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

Контроль содержания антибиотиков тетрациклиновой группы в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них, в меде осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

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

- максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;
- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)

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

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

19. Сроки введения <*> основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста

1. Продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе (безмолочные и молочные каши):
 - а) безглютеновые монокомпонентные каши: рисовая, гречневая - для детей старше 4 месяцев жизни;
 - б) безглютеновые каши: кукурузная и ее смесь с рисовой или гречневой; глютенсодержащие каши: пшеничная, манная, овсяная, толокняная и другие; растворимое печенье - для детей старше 5 месяцев жизни;
 - в) безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси 3 и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18% пшена по массе продукта), - для детей старше 6 месяцев жизни;
 - г) каши типа "мюсли" - для детей старше 9 месяцев жизни;
 - д) каши с дополнительными компонентами:
 - фруктовыми компонентами - в соответствии со сроками, приведенными в пункте 2 настоящего субподраздела;
 - медом - для детей старше 9 месяцев жизни;
 - какао - для детей старше 9 месяцев жизни.
2. Продукты прикорма на плодоовощной основе:

а) соки и нектары фруктовые, фруктово-овощные и овощные:

яблочный и грушевый соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью) - для детей старше 4 месяцев жизни;

сливовый, персиковый, абрикосовый, морковный соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью); сокосодержащий напиток на основе чернослива - для детей старше 4 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликкомпонентные) соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, тыквы и других - для детей старше 5 месяцев жизни;

смешанные (поликкомпонентные) соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20% - для детей старше 5 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликкомпонентные) соки и нектары из citrusовых (мандаринов, апельсинов, грейпфрутов), дыни, тропических плодов (ананасов, бананов, манго), клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков) и других - для детей старше 6 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликкомпонентные) соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы - для детей старше 8 месяцев жизни;

виноградный осветленный сок - для детей старше 9 месяцев;

б) пюреобразные продукты на фруктовой и фруктово-овощной основе:

монокомпонентные пюреобразные продукты из яблок, груш, слив, персиков, абрикосов - для детей старше 4 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из плодов, ягод и овощей, включая пюре из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, - для детей старше 5 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты с включением citrusовых, манго, бананов, земляники и клубники - для детей старше 6 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из папайи, киви, маракуйи, гуавы - для детей старше 8 месяцев жизни;

пюре фруктово-зерновые, фруктово-молочные, в том числе фруктово-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;

в) пюреобразные продукты на овощной основе:

монокомпонентные пюреобразные продукты из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, сладкого картофеля, моркови - для детей старше 4 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты, включая пюре из тыквы, свеклы, капусты белокочанной, - для детей старше 5 месяцев жизни;

поликкомпонентные пюреобразные продукты с добавлением томатов - для детей старше 6 месяцев жизни;

пюре овоще-зерновые, овоще-молочные, в том числе овоще-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;

поликкомпонентные пюреобразные продукты с добавлением зеленого горошка - для детей старше 7 месяцев жизни;

поликкомпонентные пюреобразные продукты с добавлением шпината - для детей старше 8 месяцев жизни.

3. Продукты прикорма на мясной основе:

а) из говядины, конины, свинины, баранины, курицы, индейки, кролика - для детей старше 6 месяцев жизни;

б) пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык) - для детей старше 8 месяцев жизни.

4. Продукты прикорма на рыбной основе из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб - для детей старше 8 месяцев жизни.

5. Продукты прикорма на растительной основе с мясом и на мясо-растительной основе:

а) в соответствии с ассортиментом и сроками введения для овощей и мясных продуктов, указанных в пунктах 2 и 3 настоящего подраздела, с добавлением укропа и тмина - для детей старше 6 месяцев жизни;

б) поликомпонентные пюре, в которые могут входить лук, чеснок, бобовые, сельдерей, петрушка, - для детей старше 8 месяцев жизни;

в) поликомпонентные пюре, в которые могут включаться сладкий и белый перец, лавровый лист, - для детей старше 9 месяцев жизни;

г) поликомпонентные пюре, в которые могут включаться базилик, кориандр, душистый перец, - для детей старше 10 месяцев жизни.

6. Продукты прикорма на растительной основе с рыбой в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, указанных в пунктах 2, 4 и 5 настоящего подраздела, - для детей старше 8 месяцев жизни.

7. Творог и продукты на его основе - для детей старше 6 месяцев жизни.

8. Неадаптированные кисломолочные продукты для детского питания (кефир, йогурт и другие) - для

детей старше 8 месяцев жизни.

9. Детские травяные чаи (по рекомендации врача):

а) чаи гранулированные, на основе сахаров, с включением экстрактов одного или нескольких (не более 5) видов трав и сухих плодов - для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения для компонентов, указанных в подпункте "а" пункта 2 настоящего subparagraph);

б) монокомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах, включающие укроп, фенхель или ромашку, - для детей старше 1 месяца жизни;

в) монокомпонентные и поликомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах (не более 5 видов трав и сухих плодов) - для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения для компонентов, указанных в подпункте "а" пункта 2 настоящего subparagraph).

10. Сроки прикорма в зависимости от степени измельчения продуктов и блюд:

а) пюреобразные продукты фруктовые, фруктово-овощные и овощные различной степени измельчения:

гомогенизированные (количество частиц мякоти размером 0,15 мм не более 30%, из них частиц размером выше 0,3 мм не более 7% от общего количества частиц) - для детей старше 4 месяцев жизни;

протертые (размер частиц не более 0,4 мм) и крупноизмельченные (размер частиц 2 - 5 мм) - для детей старше 6 месяцев жизни;

б) консервы мясные, мясо-растительные и на растительной основе с мясом различной степени измельчения:

гомогенизированные (размер частиц до 0,3 мм, допускается до 20% частиц размером до 0,4 мм) - для детей старше 6 месяцев жизни;

пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20% частиц размером до 3 мм) - для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20% частиц размером до 5 мм) - для детей старше 9 месяцев жизни;

в) рыборастворительные консервы различной степени измельчения:

пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20% частиц размером до 3 мм) - для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20% частиц размером до 5 мм) - для детей старше 9 месяцев жизни.

Примечание. При разработке пищевых продуктов, в состав которых входят не указанные в настоящем subparagraph виды пищевых продуктов, срок введения прикорма согласовывается при проведении уполномоченными органами государственной регистрации такой продукции.

<*> Под сроком введения продукта прикорма в питание детей раннего возраста понимается минимальный возраст, с которого продукт может быть использован в питании детей.

Приложение 1

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество

спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 °С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

- группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастительные и рыбные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, 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 citrusовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

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

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

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

Таблица 1

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

N/N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта	
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см ³) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
Примечание: <*> - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.			

Таблица 2

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

N/N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
---------	--	----------	----------

1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см ³) продукта	Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	Не определяются
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) консервов группы Е

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

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности

(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

N/N п/п	Показатели	Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2×10^2 КОЕ/г
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта <*>
5.	<i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта
Примечание: <*> - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см ³) продукта.		

Таблица 5

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

N/N п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1.	Термостатная выдержка при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)
2.	Кислотность, °Тернера <*>	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера
3.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Не более 10 КОЕ/г (см ³)
4.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
5.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции
Примечание: <*> определяется при проведении санитарно-эпидемиологической оценки, при контроле продуктов детского и диетического питания и		

12	Фарш из рыб, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
13	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
14	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
15	Икра рыб семейств:															
15.1	Щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	Лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

Примечание:

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

4) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод
3 - описторхисов	12 - дифиллоботриумов	13 - анизакисов
4 - клонорхисов		14 - контрацекумов
5 - псевдамфистом		15 - диоктофим
6 - метагонимусов		16 - гнатостом
7 - нанофиетусов		

8 - эхинохазмусов		
9 - меторхисов		
10 - россикотремов		
11 - апофалусов		

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, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6	Икра (гонады) рыб, указанных в п. п. 1, 2	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечание:

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

2) личинки паразитов

Трематод	Цестод	Нематод	Скебней
3 - нанофиетусов	4 - дифиллоботриумов	5 - анизакисов	7 - болбозом
		6 - контрацекумов	8 - коринозом

Таблица 3

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Морская рыба. В. т.ч. по районам промысла и семействам:															
1	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	Скумбровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	

2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3	Южная Атлантика													
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.3	Волохвостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4	Балтийское море													
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-
4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5	Черное, Азовское, Средиземное моря													
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Субантарктика, Антарктика													
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	Ошибниевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.4	Нототениевые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	Белокровные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7	Индийский океан													
7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-

7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	Тихий океан														
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д	
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
8.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
8.4	Ставридовые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-	
8.5	Терпуговые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	
8.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-	
8.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.8	Бериковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.10	Тунцы (скумбровые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-	
9	Фарш из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 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
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 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
12	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	
13	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	

Примечание:

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

6) личинки паразитов

	1.3)									
2	Моллюски морские и продукты их переработки									
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3	Земноводные (лягушки)	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4	Пресмыкающиеся									
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечание:

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

8) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод
3 - паразитимусов	4 - спиромерт	5 - анизакисов
		6 - контрацекумов
		7 - псевдотерранов
		8 - диоктофим
		9 - гнатостом
		10 - сультаскарисов

11 - эхиноцефалусов

Приложение 3

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ РАДИОНУКЛИДОВ ЦЕЗИЯ-137 И СТРОНЦИЯ-90

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: Группы 02 - 20

N	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)
1.	Мясо, мясные продукты и субпродукты	200	-
2.	Оленина, мясо диких животных	300	-
3.	Рыба и рыбные продукты	130	100
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и молочные продукты	100	25
6.	Молоко сгущенное и концентрированное, консервы молочные	300	100
7.	Молоко сухое	500	200
8.	Овощи, корнеплоды, включая картофель	80 (600 (2))	40 (200 (2))
9.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20
10.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия	60	-
11.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160 (800 (2))	-
12.	Грибы свежие	500	-
13.	Грибы сушеные	2500	-
14.	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде (1)	40	25

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

ПЕРЕЧЕНЬ
РАСТЕНИЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ, МИКРООРГАНИЗМОВ, ГРИБОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
В СОСТАВЕ БАД К ПИЩЕ

Приложение 6

1.1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
*	Абиссинский чай	См. Кат	-
1.	Абрус молитвенный	<i>Abrus precatorius</i> L.	Семена
2.	Авран лекарственный	<i>Gratiola officinalis</i> L.	Надземная часть
*	Адамов корень	См. Тамус обыкновенный	-
3.	Аденантера	<i>Adenantha</i> L.	Все виды, все части
*	Аденостилес ромболистный	См. Крестовник	-
4.	Адлумия грибовидная	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	Все части
*	Адонис	См. Горлицы	-
5.	Азадирахта индийская	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	Все части
6.	Азиазарум гетеротропный	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	Корни
7.	Айлант высочайший	<i>Ailanthus altissima</i>	Надземная часть
8.	Акация	<i>Acacia</i> L.	Все виды, надземная часть
9.	Аконит	<i>Aconitum</i> L.	Все виды, все части
10.	Алстония ядовитая	<i>Alstonia venenata</i> R.Br.	Кора
11.	Амми зубная	<i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (= <i>Visnaga daucoides</i> Gaertn.)	Все части
12.	Аморфофаллус Ривьера	<i>Amorphophallus rivieri</i> Durieu	Все части
13.	Анабазис	<i>Anabasis</i> L.	Все виды, побеги
14.	Анамирта коккулюсовидная	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	Все части
15.	Анхалониум Левина	<i>Anhalonium lewinii</i> Jennings	Все части
16.	Аплопаппус разнолистный	<i>Aplopappus heterophyllus</i>	Все части
*	Арабский чай	См. Кат	-

17.	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части
18.	Арека катеху	Areca catechu L.	Все части
*	Арековая пальма	См. Арека катеху	-
19.	Аризарум	Arisarum.L.	Все виды, все части
20.	Аристолохия	Aristolochia L.	Все виды, все части
21.	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
22.	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
23.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть
24.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
25.	Атеросперма мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части
26.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
27.	Багульник	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
28.	Бадьян анисовый	Illicium anisatum	Плоды
29.	Бакаутовое дерево	Guaiacum officinale L.	Все части
30.	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
31.	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
32.	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище
33.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
34.	Баранец обыкновенный	Huperzia selago L.	Все части
35.	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
36.	Барвинок	Vinca L.	Все виды, все части
37.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена

38.	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
39.	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
40.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
41.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части
42.	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
*	Белладонна	См. Красавка обыкновенная	-
43.	Белозор болотный	Parnassia palustris L.	Все части
*	Белоцветка болотная	См. Белозер болотный	-
44.	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	Все части
45.	Бересклет европейский	Euonymus europaea L.	Семена
*	Бетельная пальма	См. Арека катеху	-
46.	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части
47.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
48.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части
49.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Все части
50.	Бобовник анагировидный	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Все части
51.	Болиголов	Conium L.	Все виды, все части
*	Борец	См. Аконит	-
52.	Борония	Boronia Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
*	Бруслина	См. Бересклет европейский	-
53.	Бруцея яванская	Bucea javanica Merr.	Все части
54.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	-"-

55.	Бузульник зубчатый	<i>Ligularia dentata</i> Hara	Все части
56.	Бурасайя мадагаскарская	<i>Burasaia madagascariensis</i> DS	Все части
57.	Василистник	<i>Thalictrum</i> L.	Все виды, надземная часть
58.	Вексибия толстоплодная	<i>Vexibia pachycarpa</i> Jakovl	Все части
59.	Верблюжья колючка обыкновенная	<i>Alhagi pseudalhagi</i> Fisch.	Побеги
60.	Ветреница	<i>Anemone</i> L.	Все виды, все части
61.	Вех	<i>Cicuta</i> L.	Все виды, все части
62.	Вирола	<i>Virola</i>	Все виды, надземная часть
*	Виснага морковевидная	См. Амми зубная	-
63.	Витания снотворная	<i>Withania somnifera</i> (L.) Dunal	Все части
64.	Воаканга африканская	<i>Voacanga africana</i>	Все части
65.	Водосбор	<i>Aquilegia</i> L.	Все виды, корни
66.	Воловик лекарственный	<i>Anchusa officinalis</i> L.	Все части
67.	Волчегодник	<i>Daphne</i> sp.	Все виды, все части
68.	Воронец	<i>Actaea</i> L.	Все виды, все части
69.	Вороний глаз	<i>Paris</i> L.	Все виды, все части
70.	Вьюнок	<i>Convolvulus</i> L.	Все виды, все части
71.	Вязель	<i>Coronilla</i> L.	Все виды, корни, семена
72.	Гайлардия красивая	<i>Gaillardia pulchella</i> Foug.	Листья, цветы
73.	Гармала	<i>Peganum</i> L.	Все виды, надземная часть
*	Гваяковое дерево	См. Бакаутовое дерево	-
74.	Гельземиум	<i>Gelsemium</i> L.	Все виды, все части

75.	Гиднокарпус	Hydnocarpus Gaertn.	Все виды, семена
76.	Гидрастис	Hydrastis L.	Все виды, все части
*	Гипсолюбка	См. Качим	-
77.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	Все части
78.	Глауциум	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
79.	Гледичия обыкновенная	Gleditsia triacanthos L.	Все части
*	Гледичия трехколючковая	См. Гледичия обыкновенная	-
80.	Гомфокарпус	Gomphocarpus L.	Все виды, все части
81.	Горицвет	Adinis L.	Все виды, надземная часть
*	Горный виноград	См. Магония	-
82.	Горошек посевной	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
*	Горошек узколистный	См. Горошек посевной	-
83.	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоношения
84.	Грудника	Cida L.	Все виды, все части
*	Грыжная трава	См. Очиток	-
*	Гумай	См. Сорго аллепское	-
85.	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части
86.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
87.	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть
88.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть
89.	Делосперма	Delosperma	Все виды, надземная часть

90.	Дельфиниум	Delphinium L.	Все виды, все части
91.	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
92.	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
93.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части
94.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
*	Джонсонова трава	См. Сорого аллепское	-
95.	Джут	Corchorus L.	Все виды, семена
96.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части
97.	Дицентра	Dicentra	Все виды, все части
98.	Донник аптечный	Melilotus officinalis.	Все части
99.	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Эфирные масла всех частей
100.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части
*	Дряква аджарская	См. Цикломен аджарский	-
*	Дубовые ягоды	См. Омела	-
101.	Дубоизия	Duboisia	Все виды, надземная часть
102.	Дурман	Datura L.	Все виды, все части
103.	Дурнишник	Xanthium L.	Все виды, все части
104.	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части
105.	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части
106.	Евботриодес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
*	Желтокорень	См. Гидрастис	-
107.	Желтушник	Erysimum L.	Все виды, все части

*	Живокость	См. Дельфиниум	-
108.	Жимолость Шамиссо	<i>Lonicera. chamissoi</i>	Все части
109.	Жимолость обыкновенная	<i>Lonicera xylosteum</i>	Плоды
110.	Жимолость татарская	<i>Lonicera. tatarica</i>	Плоды
111.	Жостер	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	-
112.	Зигаденус сибирский	<i>Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray</i>	Все части
*	Зобник	См. Дурнишник	-
*	Золотая нить	См. Коптис трехлистный	-
*	Золотая печать	См. Гидрастис	-
*	Золотой дождь	См. Бобовник анагировидный	-
113.	Иберийка горькая	<i>Iberis amara L.</i>	Все части
114.	Игнация горькая	<i>Ignatia amara L.</i>	Все части
*	Иланг-иланг	См. Кананга душистая	-
115.	Иллициум	<i>Illiciaceae</i>	Все виды, семена, листья
*	Индийская лакрица	См. Абрус молитвенный	-
116.	Ипекакуана	<i>Serphaelis L.</i>	Все виды, все части
117.	Ипомея небесно-голубая	<i>Ipomea violacea</i>	Семена
118.	Каби паранская	<i>Cabi paraensis Ducke</i>	Все части
*	Кава-кава	См. Перец Кава-кава	-
119.	Кактус Пейот	<i>Lophophora williamsii</i>	Надземная часть
120.	Кактус Сан Педро	<i>Echinopsis pachanoi</i>	Надземная часть
121.	Каладиум	<i>Caladium L.</i>	Все виды, все части, кроме

			Каладиума съедобного <i>C. esculentum</i> (корневище)
122.	Калея закатеичи	<i>Calea zacatechichi</i>	Надземная часть
123.	Калужница	<i>Caltha</i> sp.	Все виды, надземная часть
124.	Кананга душистая	<i>Cananga odorata</i> Hook. f. et Thoms.	Все части
125.	Канареечник клубненосный	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
126.	Кардария крупковая	<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	Все части
127.	Кат съедобный (ката, катх)	<i>Catha edulis</i> Forsk.	Надземная часть
*	Катарантус	См. Барвинок	-
128.	Качим	<i>Gypsophila</i> L.	Все виды, все части
129.	Квилайя мыльная	<i>Quillaja saponaria</i> Molina	Все части
130.	Кендырь	<i>Apocynum</i> L.	Все виды, все части
131.	Кислица обыкновенная	<i>Oxalis acetosella</i> L.	-"-
*	Клематис	См. Ломонос	-
132.	Клен серебристый	<i>Acer saccharum</i>	Листья
133.	Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus communis</i> L.	Все части
134.	Клоповник мусорный	<i>Lepidium ruderales</i> L.	Все части
135.	Клоповник пронзеннолистный	<i>Lepidium perfoliatum</i> L.	Все части
136.	Княжик сибирский	<i>Atragene sibirica</i> L.	Все части
*	Кока	См. Кокаиновый куст	-
137.	Кокаиновый куст	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	Все виды, все части
*	Коккулюс индийский	См. Анамирта коккулюсовидная	-
138.	Кокорыш обыкновенный	<i>Aethusa Cynapium</i> L.	Все части

139.	Коллинсония анисовая	<i>Collinsonia anisata</i> Sims.	Надземная часть
140.	Колоказия	<i>Colocasia</i> L.	Все виды, все части
141.	Конопля	<i>Cannabis</i> sp.	Все виды, все части
142.	Консолида великолепная	<i>Consolida regalis</i> S.F. Gray	Плоды, семена
143.	Коптис	<i>Coptis</i> L.	Все виды, все части
144.	Копытень	<i>Asarum</i> L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
145.	Кориария	<i>Coriaria</i>	Все виды, надземная часть
146.	Коринокарпус гладкий	<i>Corynocarpus Laevigata</i> Forst.	Ядро, плод
147.	Корнулака белоцветковая	<i>Cornulaca leucantha</i> Charif et Allen	Надземная часть
148.	Косциниум продырявленный	<i>Coscinium fenestratum</i> Colebr.	Все части
*	Кочи	См. Кроссоптерикс	-
149.	Крапива шариконосная	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Надземная часть
150.	Красавка обыкновенная	<i>Atropa belladonna</i> L.	Все части
151.	Крестовник	<i>Senecio</i> L.	Все виды, надземная часть
*	Кровник	См. Авран лекарственный	-
152.	Кроссоптерикс кочияновый	<i>Crossopteryx kotschyana</i> Fenzl.	Кора
153.	Кротолария	<i>Crotalaria</i> L.	Все виды, все части
154.	Кротон слабительный	<i>Croton tiglium</i> L.	Все части
155.	Круглосемянник тонколистный	<i>CyclospERMUM leptophyllum</i> Sprague	Плоды
156.	Крушина американская	<i>Rhamnus purshiana</i>	незрелые плоды, свежая кора
157.	Крушина ломкая (ольховидная)	<i>Frangula alnus</i> Mill	незрелые плоды, свежая кора

158.	Крушина слабительная	Rhamnus catharticus	незрелые плоды, свежая кора
159.	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Все части
160.	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части
161.	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части
*	Кукольван	См. Анамирта кокку люсовидная	-
162.	Купена	Polygonatum L.	Все виды, все части
163.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	Все части
164.	Лавр американский	Sassafras officinale albiom	Все части
165.	Лаконос	Phytolacca L.	Все виды, все части
166.	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части
167.	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части
168.	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части
169.	Леспедеца двуцветная	Lespedeza bicolor Turcz	Листья, кора, корневище
170.	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	Все части
171.	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	Стебли, лист
*	Лиходейка	См. Чернокорень лекарственный	-
*	Лихорадочная трава	См. Очиток	-
172.	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части
173.	Ломонос	Clematis sp.	Все виды, все части
174.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	Листья, лепестки
175.	Лофофора	Lophophora L.	Все виды, все части
176.	Лох	Elaeagnus	Все виды, надземная часть

177.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части
178.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	Все части
179.	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть
180.	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части
181.	Магония	Mahonia Nutt.	Все виды, все части
182.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Все части, кроме семян
183.	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть
184.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	Все части
185.	Маммиллярия	Mammillaria	Все виды, надземная часть
186.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части
*	Маргоза	См. Азадирахта индийская	-
187.	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
188.	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части
*	Маточные рожки	См. Спорынья	-
*	Мачек	См. Глауциум	-
189.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
190.	Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenticus	Все части
191.	Мирикария	Myricaria L.	Все виды, все части
*	Мирт болотный	См. Хамедафне прицветничковая	-
192.	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
*	Многоцвет	См. Вязель разноцветный	-

*	Могильник	См. Гармала обыкновенная	-
193.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	Все части
*	Молельные бобы	См. Абрус молитвенный	-
194.	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
195.	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
196.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
197.	Мостуеа стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть
198.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища
199.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
*	Мыльная трава	См. Мыльнянка лекарственная	-
*	Мыльный корень	См. Мыльнянка лекарственная	-
200.	Мыльнянка лекарственная	Saponaria officinalis L.	Все части
201.	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
*	Мышатник*	См. Термописис	-
202.	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней
203.	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части
204.	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	Все части
205.	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Плоды
206.	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	Эфирное масло
*	Ним	См. Азадирахта индийская	-
207.	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части
208.	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора

209.	Одостемон ползучий	<i>Odostemon aquifolium</i> Rydb.	Корни
210.	Окопник	<i>Symphytum</i> L.	Все виды, корни
211.	Олеандр	<i>Nerium</i> L.	Все виды, все части
*	Ололиуки	См. Турбина коримбоза	-
*	Ололюки	См. Турбина коримбоза	-
212.	Омежник	<i>Oenanthe</i> sp.	Все виды, все части
213.	Омела	<i>Viscum</i> L.	Все виды, все части
214.	Орикса японская	<i>Orixa japonica</i> Thunb.	Все части
215.	Осока	<i>Carex</i> L.	Все виды, все части
216.	Остролодочник	<i>Oxytropis</i> L.	Все виды, все части
217.	Оцимум священный	<i>Ocimum sanctum</i> L.	Все части
218.	Очиток	<i>Sedum</i> L.	Все виды, все части
219.	Очный цвет полевой	<i>Anagallis arvensis</i> L.	Все части
*	Пальма катеху	См. Арека катеху	-
220.	Парнолистник	<i>Zygophyllum</i> L.	Все виды, все части
221.	Паслен	<i>Solatium</i> sp.	Все виды, все части
*	Пейотл	См. Лофофора Вильямса	-
222.	Пеларгония (герань)	<i>Pelargonium</i> Willd.	Все виды, все части растения
*	Перекати поле	См. Качим метелчатый	-
*	Перелойная трава	См. Белозер болотный	-
223.	Переступень	<i>Bryonia</i> L.	Все виды, корни
224.	Перец бетель	<i>Piper betle</i> L.	Все части

*	Перец Кава-Кава	См. Перец опьяняющий	-
225.	Перец опьяняющий	<i>Piper methysticum</i> (kava-kava)	Все части
226.	Песколюб седоватый	<i>Prammogeton canescens</i> Vatke	Плоды
227.	Петалостилис лабихеевидный	<i>Petalostylis labicheoides</i> R. Br.	Надземная часть
228.	Петросимония однотычинковая	<i>Petrosimonia monandra</i> Bunge	Надземная часть
229.	Пеумус болдус	<i>Peumus boldus</i> Molina	Эфирное масло листьев
230.	Печеночница	<i>Anemone</i> sp.	Все виды, все части
231.	Пикульник	<i>Galeopsis</i> sp.	Все виды, все части
232.	Пинеллия тройчатая	<i>Pinellia ternata</i> Britenbach	Стебли
233.	Пион уклоняющийся	<i>Paeonia anomala</i> L.	Все части
234.	Пиптадения	<i>Piptadenia</i>	Все виды, все части
235.	Пиптадения иноземная	<i>Piptadenia peregrina</i> Benth.	Кора
236.	Писцидия ярко-красная	<i>Piscidia erythrina</i> L.	Все части
*	Питури	См. Дубоизия	-
*	Плаун - баранец	См. Баранец обыкновенный	-
237.	Плевел опьяняющий	<i>Lolium temulentum</i> L.	Плоды
238.	Повилика	<i>Cuscuta</i> L.	Все виды, все части
239.	Погремок	<i>Rhinanthus</i> L.	Все виды, все части
240.	Подофил	<i>Podophyllum</i> L.	Все виды, корневища с корнями
241.	Подснежник Воронова	<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.	Все части
242.	Полынь	<i>Artemisia</i> L.	Все виды, все части
243.	Пролесник	<i>Mercurialis</i> L.	Все виды, все части

244.	Прострел	<i>Pulsatilla</i> sp.	Все виды, все части
245.	Псилокаулон непохожий	<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	Надземная часть
*	Птичий клей	См. Омела белая	-
246.	Пузырница	<i>Physochlaina</i> L.	Все виды, все части
247.	Пузырчатая головня кукурузы	<i>Ustilago maydis</i> DC.	Все части
248.	Пузырчатка вздутая	<i>Utricularia physalis</i>	Надземная часть
*	Пьяная трава	См. Термопсис	-
*	Ракитник	См. Мелкоракитник	-
249.	Рамона чистецовая	<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	Все части
250.	Раувольфия разнолистная	<i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.	Все части
*	Рвотный орех	См. Чилибуха	-
251.	Ремерия отогнутая	<i>Roemeria refracta</i> DC.	Все части
*	Репей колкий	См. Дурнишник	-
252.	Рогоглавник	<i>Ceratocephala</i> L.	Все виды, все части
253.	Рододендрон	<i>Rhododendron</i> sp.	Все виды, все части
254.	Роза гавайская	<i>Argyreia nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
*	Розмарин лесной	См. Багульник	-
255.	Рубиева многонадрезная	<i>Roubieva multifida</i> Moq.	Эфирное масло надземных частей
256.	Рута	<i>Ruta</i> L.	Все виды, все части
257.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
258.	Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	Все части
259.	Саговник завитой	<i>Cycas circinalis</i> L.	Семена

260.	Саговник поникающий	<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	Семена
261.	Саксаул	<i>Haloxylon</i> L.	Все виды, лист, стебли
262.	Самшит вечнозеленый	<i>Buxus sempervirens</i> L.	Стебель, листья
263.	Сангвинария канадская	<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	Корни
264.	Сарколобус	<i>Sarcobolus</i> R. Br.	Все виды, все части
265.	Саркоцефалус	<i>Sarcocephalus</i> Afzel.	Все виды, все части
266.	Сарсазан шишковатый	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	Листья, стебли
267.	Сассифраг беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees.	Все части, эфирное масло из корней и древесины
268.	Сведа вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> L.	Все части
269.	Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	Все части
270.	Сейдлиция розмариновая	<i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge	Лист, стебли
271.	Секурина	<i>Securinega</i> L.	Все виды, побеги
272.	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	Все части
*	Сида	См. Грудника (<i>Cida</i> L.)	-
273.	Симмондсия калифорнийская	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	Семена
274.	Синяк обыкновенный	<i>Echium vulgare</i> L.	Все части
275.	Скелетиум скрученный	<i>Sceletium tortuosum</i>	Все части
276.	Скополия	<i>Scopolia</i> L.	Все виды, все части
277.	Смодингиум острый	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	Все части
*	Соба́чье зелье	См. Гармала обыкновенная	-
*	Соба́чья петрушка	См. Кокорыш обыкновенный	-
278.	Солерос кустарниковый	<i>Salicornia fruticosa</i> L.	Лист, стебли

*	Соломонова печать	См. Купена	-
279.	Солянка южная (солянка русская)	<i>Salsola australis</i> R. Br. (= <i>S. ruthenica</i> Iljin)	Все части растения
280.	Сорго	<i>Sorghum</i> L.	Все виды, все части
*	Софора толстоплодная	См. Вексбия толстоплодная	-
281.	Спорынья	<i>Claviceps</i> sp.	Все виды, все части
282.	Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	Все части
283.	Стефания	<i>Stephania</i> L.	Все виды, клубни с корнями
284.	Стриктокардия липолистная	<i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.	Семена
285.	Строфант	<i>Strophanthus</i> DC	Все виды, все части
286.	Сферофиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.	Все части
287.	Схенокаулон лекарственный	<i>Schoenocaulon officinal</i> A.Gray	Семена
288.	Табак	<i>Nicotiana</i> L.	Все виды, все части
289.	Табернанте ибога	<i>Tabernanthe iboga</i> Baill	Все части
290.	Тамус обыкновенный	<i>Tamus communis</i> L.	Все части
291.	Таушия	<i>Tauschia</i> Schltld.	Все виды, все части
292.	Термопсис	<i>Thermopsis</i> L.	Все виды, все части
293.	Тиноспора сердцелистная	<i>Tinospora cordifolia</i> Miers	Все части
294.	Тисс	<i>Taxus</i> L.	Все виды, все части
295.	Тоддалия азиатская	<i>Toddalia asiatica</i> Lam.	Все части
296.	Токсидендрон	<i>Toxicodendron</i> L. (= <i>Rhus toxicodendron</i> var. <i>hispida</i> Engl.)	Все виды, все части
297.	Трихоцереус	<i>Trichocereus</i>	Все виды, надземная часть
298.	Тростник южный	<i>Phragmites Australia</i> Trin. ex Steud.	Корневище

299.	Турбина коримбоза	<i>Turbina corymbosa</i>	Семена
300.	Турбина щитковидная	<i>Turbina corymbosa</i> Raf.	Семена
301.	Тысячеголов	<i>Viccaria</i> sp.	Все виды, все части
302.	Унгерния Виктора	<i>Ungernia victoris</i> Vved. ex Artjushenko	Все части
303.	Унгерния Северцева	<i>Ungernia. Sewertzowii</i> (Regel) B.Fedtsch.	Все части
304.	Унона душистейшая	<i>Unona odoratissima</i> Blanco	Цветы
305.	Ферула смолоносная	<i>Ferula gummosa</i> Boiss	Семена
306.	Фибраурея красильная	<i>Fibraurea tinctoria</i> Lour.	Все части
307.	Физохляйна алайская	<i>Physochlaina alica</i> Korotk.	Корни
308.	Физохляйна восточная	<i>Physochlaina orientalis</i> G. Don f.	Корни
*	Фитолакка американская	См. Лаконос американский	-
309.	Хамедафне прицветничковая	<i>Chamaedaphne calyculata</i> Moench	Надземная часть
*	Харг	См. Гомфокарпус	-
*	Хвойник Хвоцевой	См. Эфедра	-
310.	Хеймия иволистная	<i>Heimia salicifolia</i>	Надземная часть
*	Хеквирити	См. Абрус молитвенный	-
311.	Хинное дерево	<i>Cinchona succirubra</i> Pavon.	Кора
312.	Хохлатка	<i>Corydalis</i> sp.	Все виды, все части
*	Хохоба	См. Симмондсия калифорнийская	-
313.	Хренное дерево	<i>Moringa oleifera</i> Lam.	Все части
314.	Хуннеманния дымянколистная	<i>Hunnemannia fumariaefolia</i> Sweet	Все части
315.	Цельнолистник	<i>Haplophyllum</i>	Все виды, все части

316.	Цефалантус западный	<i>Cephalanthus occidentalis</i> L.	Надземная часть
317.	Цикламен	<i>Cyclamen</i> L.	Все виды, все части
*	Цикута	См. Вех	-
318.	Цимбопогон Винтера	<i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt.	Эфирные масла всех частей
319.	Цирия Смита	<i>Zieria smithii</i> Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
*	Чаульмугра	См. Гиднокарпус	-
*	Чахоточная трава	См. Вязель разноцветный	-
320.	Чемерица	<i>Veratrum</i> sp.	Все виды, все части
321.	Чернокорень лекарственный	<i>Cynoglossum officinalis</i> L.	Все части
322.	Чилибуха	<i>Strychnos</i> L.	Все виды, семена
323.	Чина	<i>Lathyrus</i> sp.	Все виды, все части
324.	Чистец болотный	<i>Stachys palustris</i> L.	Все части
325.	Чистец шероховатый	<i>Stachys aspera</i> Michx.	Надземная часть
326.	Чистотел	<i>Chelidonium</i> L.	Все виды, надземная часть
*	Чистяк весенний	См. Чистяк калужнецелистный	-
327.	Чистяк калужнецелистный	<i>Ficaria calthifolia</i> Reichenb., <i>F. verna</i> Huds.	Все части
328.	Шалфей предсказательный	<i>Salvia divinorum</i>	Листья
329.	Шангиния ягодная	<i>Schanginia baccata</i> Moq.	Лист, побеги
330.	Эводия мелиелистная	<i>Evodia meliefolia</i> Benth.	Все части
331.	Эводия простая	<i>Evodia simplex</i> Cordem.	Все части
332.	Эцефалартос Баркнера	<i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. et Miq.	Все части
333.	Эритрофлеум	<i>Eriophyllum</i>	Все виды, кора

334.	Эфедра	<i>Ephedra</i> sp.	Все виды, все части
335.	Эхинопсис	<i>Echinopsis</i> L.	Все виды, надземная часть
336.	Якорцы	<i>Tribulus</i> L.	Все виды, все части
337.	Ялапа настоящая	<i>Ipomoea purga</i> (Wend.) Hayne	Все части
338.	Ясенец белый	<i>Dictamnus albus</i> L.	Листья, плоды
339.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmata</i> (Lam.) Miers. (= <i>Jatrorrhiza columba</i> (Roxb.) Miers.)	Все части
340.	Аир злаковый	<i>Acorus gramineus</i> Soland. (= <i>A. pusillus</i> Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
341.	Бинерция округлокрылая	<i>Bienertia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
342.	Бассия холодная	<i>Bassia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
343.	Буниум персидский	<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Все части растения
344.	Буниум цилиндрический	<i>Bunium cylindricum</i> Drude	Надземная часть и эфирное масло из него
345.	Гимнокалициум	<i>Gymnocalycium</i>	Надземная часть
346.	Двуклесточник тростниковый	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
347.	Ежовник членистый	<i>Anabasis articulata</i>	Надземная часть
348.	Колюченосник Зибторпа	<i>Echinophoria sibthorpiana</i> Huss	Надземная часть
349.	Колоцинт	<i>Citrullus colocynthis</i> Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
350.	Корифанта мелкодолячатая	<i>Coryphantha micromeris</i> Lem.	Все растение
351.	Лебеда монетная	<i>Artriplex nummularia</i> Lindl.	Надземная часть
352.	Многоколосник морщинистый	<i>Agastache rugosa</i> O.Kuntze	Эфирное масло
353.	Мосла двупыльниковая	<i>Mosla dianthera</i> L.	Эфирное масло
354.	Орлайя морковная	<i>Orlaya daucoides</i>	Плоды (эфирное масло)

355.	Ортодон азароновый	Orthodon asaroniferum	Надземная часть
------	--------------------	-----------------------	-----------------

"*" - синонимы русских названий лекарственных растений.

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

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	<i>Aralia elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Aralia mandshurica</i> Rupr. et Maxim.	Все части
2	Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	Кора
3	Валериана	<i>Valeriana</i> L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba</i> L.	Надземная часть
5	Джимнема сильвестре	<i>Gymnema sylvestre</i>	Все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	<i>Dioscorea villosa</i>	Корневища
7	Женьшень	<i>Ginseng</i>	Все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	<i>Oplopanax elatus</i> Nakai = <i>Echinopanax elatus</i> Nakai	Все части
9	Зверобой	<i>Hypericum</i> L.	Все виды, все части
10	Иглица шиповатая	<i>Ruscus aculeatus</i> (Butcher's Broom)	Все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части
12	Лимонник китайский	<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.	Все части
13	Муира пуама	<i>Muirea puama</i> (<i>Liriosma jvata</i>)	Все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуя	<i>Tabebuia heptaphylla</i>	Кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	<i>Rhodiola rosea</i> L.	Все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	<i>Turnera Diffusa</i>	Все части

17	Элеутерококк колючий, Свободнаягодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	Листья

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

От крупного рогатого скота:

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

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

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

От овец (баранов) и коз:

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

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

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

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело; Скорпион (*Scorpio* L.), все тело; Шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и парашитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Представители родов и видов бактерий, в составе которых распространены штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов *Bacillus* (в том числе *B. polymyxa*, *B. cereus*, *B. megatherium*, *B. thuringiensis*, *B. coagulans* (устаревшее название - *Lactobacillus coagulans*), *B. subtilis*, *B. licheniformis* и других видов) и *Clostridium*;

- микроорганизмы родов *Escherichia*, *Enterococcus*, *Corynebacterium* spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- бесспорные микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода *Candida*; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и несъедобным, в соответствии с законодательством.