Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил"

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 постановляю:

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

Г.Г.Онищенко

Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 г.

Регистрационный N 3326

2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.)

Вводятся в действие с 1 сентября 2002 г.

I. Область применения

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

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650), "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150), "О радиационной безопасности населения" (Российская газета от 17 января 1996 г.), "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст.140), "Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 33, ст.1318), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295).

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

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

II. Общие положения

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

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

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

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

2.5. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и

безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;

- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;

- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;

- рекомендуемых международными организациями.

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

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

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

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

2.16. 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, перевозках и реализации, в том числе с пролонгированными сроками годности.

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

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты, 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, биологически активных добавок к пище);

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

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

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

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

- информация о государственной регистрации;

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

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

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

микроорганизмов";

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

- для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих их получение из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения и в соответствии с настоящими санитарными правилами (далее - органические продукты), 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, указывается информация: "специализированный пищевой продукт для питания спортсменов";

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

- для мяса убойных животных и мяса птицы, пищевых субпродуктов убойных животных и мяса 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°Сдо +4°С).

Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку рыбной продукции, должна содержать дополнительную информацию в отношении однородной пищевой рыбной продукции следующих групп:

- мороженая рыбная продукция:

а) глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури;

б) производимая из мороженой рыбной продукции - указание на вторичное замораживание;

- замороженная соленая и маринованная рыбная продукция - слова "Замороженная продукция";

- для обогащенных витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов указывается информация "обогащенный витаминами и/или минеральными веществами пищевой продукт".

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

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.

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

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

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

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

2.24. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.

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

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

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

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

2.29. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим

Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

III. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.9. Содержание микотоксинов - афлатоксина B1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина M1 - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин B1; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

Содержание охратоксина А контролируется в продовольственном зерне и мукомольно-крупяных изделиях.

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

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

3.12. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

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

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

Контролируется содержание наиболее часто используемых в животноводстве и ветеринарии кормовых и лечебных антибиотиков (приложение N 1 настоящих санитарных правил):

- 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).

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении препаратах (приложение 21 настоящих санитарных правил).

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

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

3.18. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе

семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов - в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов - в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

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

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

3.20. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.37. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского (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 продукцией из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия).

3.38. 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.

3.39. Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию меламина определяется его соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1 и Приложение 3). Не допускается присутствие меламина в пищевых продуктах.

3.40. Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию диоксинов определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1 и Приложение 3).

3.41. В пищевых продуктах не должен содержаться меламин (предел обнаружения менее 1 мг/кг). Содержание диоксинов не должно превышать допустимых уровней от 0,000001 до 0,00000075 в соответствующих группах пищевых продуктов согласно требованиям приложения 1. Во всех продуктах детского питания диоксины не допускаются.

3.42. При обработке филе рыбы с использованием пищевых добавок содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86 процентов массы филе рыбы.

Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5% массы нетто, масса глазури, нанесенной на продукцию из ракообразных и продуктов их переработки, не должна превышать 7% массы нетто, масса глазури, нанесенной на продукцию из прочих (за исключением ракообразных) нерыбных объектов водного промысла (моллюски, беспозвоночные, морские водоросли), земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки, не должна превышать 8% массы нетто от глазированной мороженой рыбной продукции.

IV. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по осуществлению государственной регистрации и оценке безопасности пищевых продуктов, полученных из генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

4.1. Государственной регистрации подлежат новые пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, изготовленные в Российской Федерации, а также пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, ввоз которых на территорию Российской Федерации осуществляется впервые.

4.2. Государственную регистрацию пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, (далее - государственная регистрация ГМО) осуществляет Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор).

4.3. Государственная регистрация ГМО осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2005, N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 14, ст. 1458; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 29) и постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 1, (ч. II), ст. 124; 2001, N 18, ст. 1863; 2002, N 3, ст. 222; 2003, N 7, ст. 653; 2007, N 6, ст. 760; 2007, N 10, ст. 1244; 2007, N 12, ст. 1414).

4.4. Для государственной регистрации ГМО индивидуальный предприниматель или организация, осуществляющие разработку и (или) подготовку к производству продукции или ввоз импортной продукции (далее - заявитель) представляет в Роспотребнадзор документы в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий".

4.5. Государственная регистрация ГМО включает в себя, в частности, экспертизу результатов медико-биологической оценки безопасности, проведенной в уполномоченных организациях, осуществляющих санитарно-эпидемиологические экспертизы,

токсикологические, гигиенические и иные виды оценок для целей государственной регистрации.

4.6. Медико-биологическая оценка безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, включает:

- экспертный анализ и оценку данных, представленных заявителем;

- экспертный анализ методов обнаружения, идентификации и количественного определения ГМО в пищевых продуктах;

- медико-генетическую оценку;

- оценку функционально-технологических свойств;

- медико-биологические исследования.

4.7. Перечень и объем медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, определяется экспертными (учеными) советами соответствующих уполномоченных организаций на основании анализа представляемых заявителем документов, содержащих:

1) Информацию, позволяющую идентифицировать ГМО (вид, сорт, трансформационное событие);

2) Информацию об исходном родительском организме (таксономическая характеристика, описание способа размножения и распространения; данные о токсических, аллергенных, и других неблагоприятных свойствах);

3) Информацию об организмах-донорах вносимых генов (таксономическая характеристика, история использования);

4) Информацию о методе генетической модификации (описание метода модификации, структуры вектора, структуры вставки);

5) Информацию о ГМО (описание свойств, приобретенных растением в результате модификации, описание структуры генетической конструкции (внесенной или удаленной) и места ее локализации, характеристику экспрессии встроенных генов (экспрессия в процессе онтогенеза растения, интенсивность экспрессии в структурных компонентах растения, и др.), характеристику различий с родительским организмом (способ размножения, способность к перекрестному опылению, устойчивость к стрессовым воздействиям и др.), характеристику генетической и фенотипической стабильности (должны быть представлены данные, полученные в результате исследований нескольких поколений ГМО), характеристику способности к переносу генов в другие организмы (растения, микроорганизмы);

6) Результаты оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения:

- результаты анализа композиционной эквивалентности (сравнения химического состава ГМО с химическим составом его традиционного аналога по следующим параметрам: содержание белка, аминокислотный состав, содержание жира, жирнокислотный состав, углеводный состав, содержание витаминов, содержание макро- и микроэлементов, содержание биологически активных веществ, содержание аллергенов, содержание антропогенных и природных контаминантов, содержание антинутриентов и других веществ, характерных для растительных организмов данного вида). Перечень показателей варьируется в зависимости от свойств изучаемого растительного организма;

- результаты токсикологических исследований (оценки безопасности одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (молекулярная и биохимическая характеристика белка; наличие или отсутствие гомологии с токсинами белковой природы, а также с белками, обладающими фармакологической или иной биологической активностью; изучение стабильности белка при обработке, хранении, технологической переработке; влияние температуры и pH, возможные модификации и/или образование стабильных белковых фрагментов в результате различных воздействий; устойчивость белка к обработке протеолитическими ферментами в эксперименте in vitro; исследования острой пероральной токсичности белка в эксперименте на грызунах; дополнительные исследования);

- результаты оценки безопасности нативного продукта (результаты исследований на грызунах, на молодых быстро растущих животных, - в случае, если такие исследования проводились; дополнительные исследования);

- результаты аллергологических исследований (оценки аллергенных свойств одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (сравнение с известными аллергенами с использованием баз данных, содержащих информацию о трехмерной структуре и функции известных аллергенов и родственных им белков); определение потенциальной аллергенности белка в иммунохимических исследованиях in vitro с использованием IgE, выделенных из сыворотки крови пациентов, страдающих аллергией; определение устойчивости к воздействию протеолитических ферментов; скрининговые исследования с использованием сывороток крови пациентов, страдающих аллергией; дополнительные исследования (в том числе in vivo);

- оценки аллергенных свойств нативного продукта (сравнение набора аллергенов исследуемого ГМО с набором аллергенов его традиционного аналога и др.), - в случае наличия информации об аллергенных свойствах организма-донора;

- результаты других исследований (определения пищевой и биологической ценности; применения новейших аналитических методов, таких как профильные технологии и др.) - в случае если такие исследования проводились;

- результаты контроля осуществляемого в странах, использующих ГМО при производстве пищевых продуктов.

7) Информацию, необходимую для осуществления государственного контроля (надзора) за пищевыми продуктами, полученными из ГМО растительного происхождения: методы идентификации и количественного определения одного или нескольких трансформационных событий, протоколы проведения анализов, описание праймеров, стандартные образцы состава и свойств;

8) Материалы о регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, в других странах.

4.8. Сведения, составляющие государственную, коммерческую и (или) служебную тайну, и полученные Роспотребнадзором при осуществлении своих полномочий, не подлежат разглашению, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

4.9. При проведении медико-биологической оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, используются образцы указанных пищевых продуктов и их традиционные аналоги, предоставленные заявителем.

4.10. Уполномоченные организации подготавливают и представляют в Роспотребнадзор отчеты (экспертные заключения) о результатах медико-биологической оценки безопасности ГМО.

4.11. На основании результатов рассмотрения документов и экспертных заключений Роспотребнадзор принимает решение о государственной регистрации и выдает заявителю свидетельство о государственной регистрации установленного образца.

4.12. Сведения о ГМО, прошедших государственную регистрацию, вносятся в Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота (далее - Государственный реестр).

V. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при надзоре (контроле) за оборотом пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов

5.1. Пищевые продукты, полученные из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов, (далее - ГММ), а также продукция, полученная из/или с использованием природных биотехнологических микроорганизмов, традиционно использующихся в пищевой промышленности и имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги (далее - МГМА), прошедшие государственную регистрацию в установленном порядке и внесенные в Государственный реестр или санитарно-эпидемиологическую экспертизу и внесенные в Реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (далее - Реестр санэпидзаключений), подвергаются контролю на соответствие санитарным правилам и нормам при проведении проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на стадиях:

- ввоза из-за рубежа;

- производства;

- хранения и перевозки;

- реализации

5.2. При выборе пищевых продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе на наличие ГММ (МГМА), необходимо исходить из ее принадлежности к одной из трех групп продуктов, технология производства которых предусматривает использование микроорганизмов технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1):

Таблица 1

Пищевые продукты, подлежащие исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги

Группа продуктов в зависимости от состояния в них технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов	Область применения и основные виды продуктов
I группа - Продовольственное сырье, пищевые продукты и пищевые компоненты, содержащие жизнеспособную технологическую микрофлору	Молочная, масложировая промышленность и сыроделие
	Закваски, бакконцентраты и биомассы на основе чистых культур и естественных симбиозов молочнокислых, пробиотических, пропионовокислых (бифидобактерий, лактобацилл), уксуснокислых, лейконостоков, термофильных стрептококков и др. микроорганизмов, дрожжей и плесеней для производства
	Кисломолочные продукты и йогурты, в т.ч. для детского и диетического питания, пробиотические, творог, сметана и т.п.
	Сыры (все виды)
	Масло кислосливочное и продукты на его основе
	Детские сухие кисломолочные смеси; продукты кисломолочные сухие массового потребления и диетические
	Маргарины, майонезы
	Производство биологически активных добавок к пище
	БАД к пище на основе пробиотических микроорганизмов, биомассы и бакконцентраты для их производства
	БАД к пище на растительной основе с добавлением микроорганизмов-пробиотиков
	Мясо- и птицеперерабатывающая промышленность
	Стартовые культуры для ферментации мяса на основе молочнокислых, пропионовокислых микроорганизмов, микрококков, непатогенных стафилококков, педиококков, плесеней, дрожжей и др.
	Сырокопченые и сыровяленые мясо- и птицепродукты
	Рыбоперерабатывающая промышленность
	Ферментированные рыбные продукты и пресервы
	Хлебопекарная промышленность; производство напитков брожения, пивоварение, спиртоводочная промышленность, крахмалопаточная промышленность, производство сахара:

	Пиво
	Квас, напитки на основе чайного гриба и т.п.
	Дрожжи
	Закваски для тестоведения на основе молочнокислых и др. микроорганизмов для производства хлебобулочных изделий
	Культуры микроорганизмов и дрожжей - технологические вспомогательные средства для направленного брожения сырья при производстве спирта, сахара, уксуса и др.
	Плодоовощная промышленность и переработка растительных продуктов
	Соленые и квашеные плодоовощные, грибные и зерновые продукты и стартерные культуры для их производства
	Квашеные, соленые, моченые овощи и фрукты
	сквашенные продукты на основе растительного соевого молока
	Ферментированные соевые и зерновые продукты (соусы, блюда национальные и др.)
	Другие
	Культуры микроорганизмов для использования в качестве технологических вспомогательных средств
	Штаммы-продуценты для производства ферментов, витаминов, биоконсервантов и т.д.
II группа - продукты, содержащие нежизнеспособную технологическую микрофлору	Хлебопекарная промышленность
	хлеб, изделия из дрожжевого и кислого теста,
	Молочная промышленность
	Термизированные кисломолочные продукты
	Консервы молочные и молокосодержащие на основе или с добавлением кисломолочных компонентов, в т.ч. для детского питания
	Производство соков и сокосодержащих напитков, виноделие:
	Осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина
	Производство биологически активных добавок к пище, производство пищевых концентратов, обогащенных и специализированных продуктов
	Экстракты, лизаты, белки, белковые продукты, нуклеотидные смеси на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс
	Крахмалопаточная промышленность
	Крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации
III группа - пищевые компоненты и вещества, пищевые добавки и микронутриенты, произведенные с участием штаммов-продуцентов, но освобожденные от них в процессе технологии.	Ферментные препараты для пищевой промышленности
	Витамины (бета-каротин, рибофлавин), жирные кислоты, аминокислоты
	Ароматизаторы, подсластители
	Консерванты (низин, молочная кислота и др.)
	Технологические вспомогательные средства при производстве спирта
	Уксус
	Пищевые органические кислоты (лимонная, винная, яблочная и др.)
	Пребиотики (фруктоолигосахариды), декстрины и др.продукты крахмалопаточной промышленности
	Гидролизаты белковые на основе молочного сырья, мясо- и птицесырья, сырья рыбного и нерыбных объектов промысла, растительного сырья, в т.ч. соевого
	Сиропы глюкозо-галактозные

5.3. При контроле пищевых продуктов из ГММ, разрешенных для реализации населению и использованию в пищевой промышленности в Российской Федерации, необходимо руководствоваться информацией о продуктах, полученных из/или с использованием ГММ, вносимых в Государственный реестр и Реестр санэпидзаключений в установленном порядке.

5.4. При контроле пищевой продукции из МГМА, реализуемой населению и используемой в пищевой промышленности, следует учитывать информацию о наличии разрешений ГММ на применение в пищевой промышленности (таблица 2), а также информацию о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности, и об имеющихся у них генно-инженерно-модифицированных аналогах, потенциально пригодных для получения пищевых продуктов (таблица 3).

Таблица 2

ГММ и пищевые продукты на основе ГММ, имеющие разрешения на применение в пищевой промышленности в мире

N	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применен - в производстве
		Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
1	Закваски, бакконцентраты, культуры стартерные для ферментированных продуктов и продуктов брожения			
	Дрожжевая культура	Saccharomyces cerevisiae	Штаммы, содержащие ген амилазы из Saccharomyces diastaticus	пива
2	Ферментные препараты для пищевой промышленности, пищевые добавки			

	Гемицеллюлаза	Aspergillus oryzaeAspergillus nigerBacillus subtilisHumicola insolensTrichoderma reesei	Aspergillus oryzae, содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4 - а-ксиланазы из Aspergillus aculeatusAspergillus oryzae содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4 - а-ксиланазы из Thermomyces lanuginosus	
	Ксиланаза	Aspergillus nigerAspergillus oryzaeB.amyloliqueefaciens или subtilisB. licheniformisTrichoderma reesei или longibrachiatumBacillus subtilis	Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosumAspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosusBacillus subtilis с геном, кодирующим ксиланазу из Bacillus subtilisTrichoderma reesei d-Trichoderma reeseiAspergillus niger var. awamorid-Aspergillus var.Aspergillus niger с геном, кодирующим продукцию эндо-1,4-ксиланазы из Aspergillus niger	Хлебобулочных издел
	Липаза моноацилглицерол	Penicillium camembertii	-	
	Липаза триацилглицерол	Aspergillus oryzaeAspergillus nigerRhizopus arrhizusRhizomucor mieheiRhizophus niveusRhizophus oryzae	Aspergillus oryzae, содержащий ген липазы триацилглицерола из Humicola lanuginoseAspergillus oryzae d-Aspergillus oryzaeAspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus	
	Лактаза (U-галактозидаза)	Aspergillus nigerAspergillus oryzaeSaccharomyces fragilisSaccharomyces lactis		
	Инвертаза	Saccharomyces cerevisiae		Крахмалов, сиропов
	Гемицеллюлаза (многокомпонентный фермент)	Aspergillus nigerBacillus subtilisTrichoderma reesei		
	Инулиназа	Aspergillus niger		
	Мальтогеназа (мальтогенная амилаза)	B.subtilis	B. subtilis с геном B.stearothermophilus,B. subtilis с геном B.brevis	
	Альфа-амилаза	1. B.subtilis шт.F2. Aspergillus oryzae var.3. B. stearothermophilus4. Bacillus licheniformis5. Aspergillus niger6. Bacillus amyloliquefaciens7. Microbacterium imperiale8. Rhizopus oryzae9. Thermococcales10. Pseudomonas fluorescens	1. B.subtilis с геном альфа-амилазы из B.megaterium, встроенным в плазмиду pCPC8002. B.subtilis с геном альфа-амилазы из B.stearothermophilus, встроенным в плазмиду pCPC720Bacillus licheniformis d-Bacillus licheniformisAspergillus niger d-Aspergillus nigerBacillus licheniformis с геном, кодирующим альфа-амилазу из B. stearothermophilusBacillus amyloliquefaciens с геном, кодирующим альфа-амилазу из Bacillus amyloliquefaciensBacillus amyloliquefaciens/ Bacillus subtilisPseudomonas fluorescensc геном, кодирующим альфа-амилазу из Thermococcales	хлебобулочных издел напитков, крахмалов
	декстраназа	Chaetomium erraticumChaetomium gracile		
	Фруктозилтрансфераза	Aspergillus japonicus		
	Гликогеназа	B. stearothermophilus	-	хлебобулочных издел
	Амилоглюкозидаза	Aspergillus niger	Aspergillus niger, несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу	хлебобулочных издел
	Карбогидраза	Aspergillus niger, var.Aspergillus awamori, var.Bacillus licheniformisRhizopus oryzae, var.Saccharomyces spp.	-	
	Каталаза	Micrococcus lysodeikticusAspergillus niger,	Aspergillus niger - организм - донор	сыров
	Целлюлаза	Penicillium funiculosumTrichoderma reeseiTrichoderma virideAspergillus nigerAspergillus aculeatus	Trichoderma reesei- d-Trichoderma reesei	

	Химозин А (реннин) для сыроделия		E. coli K-12 IA 198, содержащая синтезированную химически кодирующую последовательность ДНК, идентичную гену бычьего прохимозина А, встроенную в вектор PPFZ-87A	сыров
	Химозин А для сыроделия		Aspergillus niger var. awamori, содерж. ген бычьего прохимозина (NRRZ3112)Вектор - pgAMpR	сыров
	Химозин В для сыроделия	Kluyveromyces lactis	Kluyveromyces lactis (Dombr. Van del Walt) с геном бычьего прохимозина, амплифицированного на плазмиде PUC18	сыров
	Химозин В для сыроделия		Trichoderma reesei, содержащая ген бычьего химозина В	сыров
	В-глюканаза	Aspergillus niger var.		
	В-глюканаза	Trichoderma harzianumTrichoderma reesei или longibrachiatumTalaromyces emersoniiB.subtilis или amyloliquefaciencesAspergillus aculeatusDisporotrichum dimorimorphosporum	Организм-донорTrichoderma sp.Bacillus sp.B. amyloliquefaciencisd-B. amyloliquefaciencis	
	Ксилозоизомераза	B. coagulans,Streptomyces olivaceous,Streptomyces rubiginosus,Streptomyces violaceoniger		
	Глюкооксидазы и каталазы	Aspergillus niger	Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Гемицелюлаза	Aspergillus niger	-	
	Липаза	Aspergillus oryzaeRhizopus oryzaeRhizopus niveusPenicillium roquefortiiPenicillium camembertiiMucor javanicusRhizomucor mieheiFusarium oxysporumTermomyces lanuginosus	Организм-донорCandida antarcticaRhizomucor spp. и Thermomyces spp.Aspergillus niger с геном липазы из Candida antarcticaAspergillus oryzae с геном липазы из Rhizomucor mieheiAspergillus oryzae с геном липазы из Fusarium oxysporumAspergillus oryzae с геном, кодирующим липазу из Termomyces lanuginosus	масложировой продук триглецириловалкого продукции, хлебобуло изделий
	Смесь карбоамингидраз и протеаз	B.subtilis var.	-	
	Пектиназа	Aspergillus nigerRhizopus oryzaeAspergillus aculeatusAspergillus oryzae	Aspergillus oryzae d-Aspergillus aculeatusAspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Протеаза	Aspergillus nigerAspergillus oryzaeAspergillus melleusStreptomyces fradiasBacillus licheniformis.B.amyloliquefaciensBacillus subtilisBacillus thermoprotyolyticusBacillus stearothermophilusRhizopus niveusRhizopus oryzae	Организм-донорRhizomucorBacillus subtilis d-B.amyloliquefaciensBacillus amyloliquefaciensd-B.amyloliquefaciensAspergillus oryzae d-Rhizomucor mieheiBacillus amyloliquefaciens плазмида pUBnpr2, несущая ген нейтральной протеазы в составе векторной ДНК pUB110 из Bacillus amyloliquefaciens	аспартама
	Пуллуланаза	Klebsiella alrogenesBacillus acidopullulyticusBacillus naganoensisBacillus circulansKlebsiella planticola	Bacillus licheniformis d-Bacillus deramificansBacillus subtilis d-Bacillus naganoensisKlebsiella planticola d-Klebsiella planticola	
	Химозин (реннин) для сыроделия	B. cereus,Mucor miehei,Mucor pysillus,Rhizomucor miehei,Rhizomucor susillusB.mesentericus.Cryphonectria parasiticaAspergillus oryzae	Cryphonectria parasitica d-Cryphonectria parasiticaAspergillus oryzae d-Rhizomucor miehei	сыров
	Альфа-амилаза + глюкоамилаза	Aspergillus oryzae	-	продуктов крахмалопаточной промышленности
	Бета-глюканаза	Aspergillus niger	-	
	Альфа-ацетолактатдекарбоксилаза		B.subtilus UW-193 с геном альфа-декарбоксилазы из B. brevis на плазмиде PUW 235	

	Альфа-ацетоацетатдекарбоксилаза		B.subtilis с геном альфа-декарбоксилазы из B. brevis	
	Гемицеллюлаза	Aspergillus nigerB.amyloliqueefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
	Лактаза	Aspergillus nigerAspergillus oryzaeSaccharomyces spp.Candida pseudotropicalisKluyveromyces marxianus var.lactis	Aspergillus oryzae с геном Myceliophthora thermophilusKluyveromyces marxianus var.lactis d-Kluyveromyces marxianus var.lactisAspergillus oryzae d-Aspergillus oryzae	
	Ксиланаза	Aspergillus nigerAspergillus oryzaeB.amyloliquefaciens или subtilisB. licheniformisTrichoderma reesei или longibrachiatum	Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosumAspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosusBacillus subtilis d-Bacillus subtilisTrichoderma reesei d-Trichoderma reeseiAspergillus niger var. awamorid-Aspergillus var.Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Инвертаза	Saccharomyces cerevisiae	-	
	Глюкоамилаза	Lactobacillus amylovorusAspergillus nigerAspergillus oryzaeRhizopus oryzaeRhizopus niveusRhizopus delemarPenicillium funiculosum	Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Аминопептидаза	Trichoderma reesei или longibrachiatumAspergillus nigerAspergillus oryzae	Организм-донор Aspergillus spp.	
	Арабинофуранозидаза	Aspergillus niger	Организм-донор Aspergillus niger	
	Циклодекстринглюкозилтрансфераза	B. licheniformis	Организм-донор Thermoanaerobacter	
	Глюкоамилаза	Aspergillus niger	Организм-донор Aspergillus spp.	
	Глюкозоизомераза	Streptomyces livadansStreptomyces rubiginosusActinoplanes missouriensisStreptomyces olivochromogenesStreptomyces murimusStreptomyces olivaceusMicrobacterium arborescensActinoplane missouriensisBacillus coagulans	Streptomyces rubiginosus d-Streptomyces rubiginosus	
	Гемицеллюлаза	Aspergillus nigerTrichoderma reeseiAspergillus aculeatusAspergillus foetidusB.amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
	Солодовая амилаза	B.amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
	Пектинлиаза	Aspergillus nigerTrichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	
	Пектинэстераза	Trichoderma reesei или longibrachiatumAspergillus aculeatus	Организм-донор Aspergillus spp.Aspergillus oryzae с геном, кодирующим пектинэстеразуиз Aspergillus aculeatus	
	Фосфолипаза А	Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	
	Фосфолипаза В	Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	
	Фосфолипаза А2		Streptomyces violaceruber с геном фосфолипазы А2 из того же вида	Гидролиз лектина сои яичного желтка
	Фосфолипаза А2	Aspergillus niger	Aspergillus niger PLA-54с геном, кодирующим фосфолипазу свиной поджелудочной железы из Aspergillus niger GAM-53 и кДНК поджелудочной железы свиньиAspergillus niger PLA-54с геном, продуцирующим фосфолипазу А2 изAspergillus niger GAM-53 (NRRL3122 Aspergillus niger)	хлебобулочных издел гидролиз фосфолипи,
	Фосфолипаза С		Pichia pastoris с разнородным геном фосфолипазы С	растительных масел
	Полигалактоуронидаза	Trichoderma reesei или longibrachiatumAspergillus niger	Aspergillus niger EPG-102 с геном, продуцирующим полигалактоуронидазу изAspergillus niger GAM-53 из NRRL3122 Aspergillus niger	хлебобулочных издел

	Пуллуланаза	Bacillus licheniformisBacillus subtilisBacillus deramificans18-INT13 13Klebsiella planticola	Организм-донорBacillus spp.Klebsiella sppB. subtilis с геном пуллуланазы от B. acidopullulyticusA164Дельта5 Bacillus subtilisc геном пуллуланазы Bacillus deramificans 18-INT 13	пива
	Аспарагиназа	Aspergillus niger	Aspergillus niger d-Aspergillus niger	Снижение уровня аспарагина в хлебе, злаковых продуктах и продуктах из картофе
	Аспарагиназа	Aspergillus oryzae	A. oryzae с геном аспарагиназы из A. oryzae	
	Амидолиаза мочевины		Saccharomyces cerevisiae ECMo01 с увеличенной экспрессией амидолиазы мочевины	Снижение этилкарбам ферментированных напитках
	Глютаминаза	Bacillus subtilis		
	B-D-глюкозидаза	Aspergillus nigerTrichoderma reesei		
	Уреаза	Lactobacillus fermentum		
	альфа-галактозидаза	Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer	-	сахара из сахарной св
	Пищевые вещества, микронутриенты и пищевые добавки			
	Рибофлавин	Streptomyces griseus	B.subtilus с гиперпродукцией рибофлавина.	БАД к пище, продукто обогащенных
	Бета-каротин		Blakeslea trispora, получен при коферментации двух штаммов гриба (+) и (-)	БАД к пище, продукто обогащенных
	Низин (консервант Е-234)	Lactococcus lactis subs. lactis	Lactococcus lactis subs. lactis с геном кодирующим устойчивость к бактериофагам	Сыров плавленых, ово консервов
	Ликопин	Blakeslea trispora	Рекомбинантный штамм	БАД к пище, продукто обогащенных
	лимонная кислота	Candida guilliermondiiCandida lipolyticaAspergillus niger	Рекомбинантный штамм	

Таблица 3

Микроорганизмы, разрешенные и предлагаемые к использованию в пищевой промышленности

Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения	Генетически модифицированные аналоги
Мезофильные лактококки	
Lactococcus lactis subsp. lactis	бактерии рода Lactococcus, содержащие ДНК-последовательности Lactococcus, кодирующие:1. устойчивость к бактериофагам,2. продукцию диацетила,3. продукцию бета-галактозидазы,4. продукцию амино-пептидазы,5. продукцию пептидаз генами из Propionibacterium shermani.6. продукцию аланин рацемазы
Lactococcus lactis subsp. cremoris	-
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetilactis	-
Лейконостоки	
Leuconostoc lactis	-
Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum	-
Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides	-
Термофильные стрептококки	
Streptococcus salivarius	-
Streptococcus thermophilus	S. thermophilus, содержащий ген синтеза ЭПС;S. thermophilus, содержащий ген хлорамфенилкол-ацетилтрансферазы
Бактерии рода Lactobacillus	
Lactobacillus acidophilus	Штаммы, содержащие плазмиды от Lactobacillus acidophilus, кодирующие продукцию бактериоцинов
Lactobacillus alimentarius	-
Lactobacillus amylovorus	Организм-донорAspergillus spp.
Lactobacillus bavaricus	-
Lactobacillus brevis	-
Lactobacillus buchneri	-

Lactobacillus casei	Штаммы, содержащие гены из Lactobacillus spp., контролирующие устойчивость стартерных культур к низким значениям pH
Lactobacillus casei	1. L.casei с геном бета-галактозидазы E. coli2. L.casei с геном алкогольдегидрогеназы Zymomonas mobilis3. L.casei с геном бета-лактамазы E.coli4. L.casei с геном холестериноксидазы Streptomyces spp
Lactobacillus casei, subsp. rhamnosus GG	-
Lactobacillus coryneformis	
Lactobacillus curvatus	Рекомбинантный штамм для биопрезервации мяса
Lactobacillus crispatus	-
Lactobacillus delbruecki subsp. delbrueckii	-
Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus	-
Lactobacillus delbrueckii subsp. Lactis	-
Lactobacillus farciminis	-
Lactobacillus fermentum	-
Lactobacillus gasseri	1. L. gasseri с геном msd от E.coli с целью продукции супероксиддисмутазы2. L. gasseri с внедренным в хромосому умеренным фагом3. Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из Clostridium thermocellum
Lactobacillus johnsonii	Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из Clostridium thermocellum
Lactobacillus helveticus	Штаммы того же вида с продукцией эндопептидаз для снижения горечи при созревании сыров
Lactobacillus heterohiochi(= L. fructivorans)	-
Lactobacillus hilgardii	-
Lactobacillus xylosus(= L. lactis subsp.lactis)	Штаммы, содержащие гены для ускоренного созревания сыров из Lactobacillus spp.
Lactobacillus zeae (= L. casei subsp. casei /L. rhamnosus)	-
Lactobacillus sakei subsp. sakei	Штамм с продукцией бактериоцина сакацина
Lactobacillus sakei subsp. carnosus (= L. curvatus)	Штамм, содержащий ген каталазы из Lactobacillus sakei
Lactobacillus salivarius	-
Lactobacillus sanfrancisco(= L. sanfranciscensis)	-
Lactobacillus sanfranciscensis(= L. sanfrancisco)	-
Lactobacillus kefirgranum	-
Lactobacillus kefiri	-
Lactobacillus lactis	-
Lactobacillus paracasei	-
Lactobacillus pentosus	-
Lactobacillus plantarum	Штаммы того же вида с:1. Делецией гена кодирующего гидролазу конъюгации желчных кислот2. с геном альфа-амилазы от L. amylovorus3. с делецией гена, кодирующего аланин рацемазу4. продуцирующие бактериоцины
Lactobacillus reuteri	Штамм, содержащий ген ксиланазы из Neocallimastix patriciarum, ген бета-глюканазы из Fibrobacter succinogenes, ген целлюлазы из Piromyces rhizinflata
Lactobacillus rhamnosus	-
Стафилококки, педиококки, бревибактерии:	
Staphylococcus carnosus	-
Staphylococcus carnosus subsp. carnosus	-
Staphylococcus carnosus subsp. utilis (= S. carnosus)	-
Staphylococcus equorum	-
Staphylococcus sciuri	-
Staphylococcus xylosus	-
Staphylococcus vitulinus(= S. pulveri)	-
Brevibacterium casei	-
Brevibacterium linens	-
Pediococcus acidilactici	-
Pediococcus pentosaceus	-

Corynebacterium	
Corynebacterium ammoniagenes	-
Corynebacterium flavescens	-
Enterococcus	
Enterococcus durans	-
Enterococcus faecium	-
Arthrobacter	
Arthrobacter nicotianae	-
Acetobacter	
Acetobacter xylinum	-
Acetobacter suboxydans	-
Acetobacter aceti	-
Propionibacterium	
Propionibacterium acidipropionici	-
Propionibacterium arabinosum	-
Propionibacterium freudenreichii subsp. freudenreichii	рекомбинантный штамм Propionibacterium freudenreichii с повышенной продукцией пропионицина T1
Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii	-
Propionibacterium thoenii	-
Bifidobacterium	
Bifidobacterium adolescentis	-
Bifidobacterium animalis	-
Bifidobacterium bifidum	-
Bifidobacterium breve	-
Bifidobacterium infantis	-
Bifidobacterium lactis = (B. animalis)	-
Bifidobacterium longum**	Штаммы с вектором из B.longum-Escherichia coli на основе репликонов
Bifidobacterium pseudolongum	-
Bacillus	
B. cereus	-
Bacillus coagulans(= устаревш. Lactobacillus sporogenes)	Организм-донор генов для выработки бактериоцина коагулина
Bacillus licheniformis	Организм-донор Thermoanaerobacter
B.mesentericus	-
B.subtilis илиamyloliquefaciences	Организм-донор
B. amyloliquefaciences	B. amyloliquefaciences с геном субтилизина из B.subtilis
Bacillus amyloliquefaciencs	Bacillus amyloliquefaciencs1. с геном, кодирующим альфа-амилазу из Bacillus amyloliquefaciencs2. с геном нейтральной протеазы из Bacillus amyloliquefaciencs
Bacillus licheniformis	B.licheniformis с геном альфа-амилазы из B.stearothermophilus
Bacillus licheniformis	B.licheniformis с геном термостабильной альфа-амилазы из B. licheniformis
Bacillus licheniformis	Bacillus licheniformis с геном, кодирующим пуллуланазу из Bacillus deramificans
B.subtilis	B.subtilus UW-193 с геном альфа-декарбоксилазы из B. brevis _на плазмиде PUW 235
B.subtilis	B.subtilis с геном альфа-декарбоксилазы из B. brevis
B.subtilis	Bacillus subtilis с геном, кодирующим пуллуназу из Bacillus deramificans
B.subtilis	B.subtilus с гиперпродукцией рибофлавина
B.subtilis	B. subtilis с геном B.stearothermophilus, B. subtilis с геном B.brevis
Bacillus subtilis	B. subtilis с геном пуллуланазы от B. acidopullulyticus
B.subtilis шт. F	B.subtilis с геном альфа-амилазы из B.megaterium, встроенным в плазмиду pCPC8002. B.subtilis с геном альфа-амилазы из B.stearothermophilus, встроенным в плазмиду pCPC720
B. stearothermophilus	-
B. thermortotyolyticus	-
Micrococcus	
Micrococcus varians (= Kucuria varians)	-
Micrococcus lysodeicticus	-
E. coli	
E. coli	E. coli K-12 IA 198, содержащая синтезированную химически кодирующую последовательность ДНК, идентичную гену бычьего прохимозина А, встроенную в вектор PPFZ-87A
Klebsiella	

Klebsiella alrogenes	-
Klebsiella planticola	Klebsiella spp
Thermococcales	Pseudomonas fluorescens с геном альфа амилазы
Мицелиальные грибы (плесени)	
Fusarium	
Fusarium solani	-
Fusarium venetatum	Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosumОрганизм-донор Aspergillus sp.Thermomyces sp.Trichoderma spp., Bacillus spp.
Aspergillus	
Aspergillus niger	-
Aspergillus niger	Aspergillus niger var. awamori, содерж. ген бычьего прохимозина (NRRZ3112)Вектор - pgAMpRA. niger с геном липазы от Candida antarcticaAspergillus niger, несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу штамма того же вида
	Aspergillus niger1. с генами Aspergillus niger, кодирующими лизофосфолипазу2. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию эндо-1,4-ксиланазы3. с генами ацетоамидазы из A. nidulans4. с генами, кодирующими фосфолипазу свиной поджелудочной железы из Aspergillus niger5. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию эндополигалактуроназы6. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию аспарагиназы7. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию пектин метилэстеразы8. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию глюкоамилазы
B.amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донорBacillus spp.
Aspergillus awamori	-
Aspergillus oryzae	Штаммы Aspergillus oryzae, содержащие гены:1. гемицеллюлазы-ксиланазы из Aspergillus aculeatus и Thermomyces lanuginosus2. липазы-триацилглицерол из Humicola lanuginosa3. лактазы из Myceliophthora thermophilus4. фосфолипазы A1 из Fusarium venetatum5. глюкозооксидазы из Aspergillus niger6. липазы из Thermomyces lanuginosus и Fusarium oxysporum7. аспартат-протеиназы из Rhizomucor miehei8. экзопептидазы из Aspergillus sojae
Aspergillus oryzae	A. oryzae с геном аспарагиназы из A. oryzae
Aspergillus oryzae var.	Организм-донорCandida sp.Rhizomucor sp. Thermomyces sp.
Penicillium	
Penicillium album(= P. caseicolum, P. candidum, or P. camembertii)	-
Penicillium camembertii(= P. caseicolum, P. candidum, or P. album)	-
Penicillium candidum(= P. caseicolum, P. camembertii, P. album)	-
Penicillium funiculosum	-
Penicillium roquefortii	-
Verticillium	
Verticillium lecanii	-
Trichoderma	
Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор того же вида
Trichoderma reesei	T. reesei содержащая ген бычьего химозина B
Trichoderma harzianum	Организм-донор
Trichothecium	
Trichothecium domesticum	-
Humicola	
Humicola insolens	-
Rhizopus	
Rhizopus arrhizus	-
Rhizophus niveus	-
Rhizophus oryzae	-
Rhizopus oryzae, var.Sacharomyces spp.	-
Mucor	
Mucor miehei	-
Mucor pusillus	-
Mucor lusitanicus ИНМИ	-
Rhizomucor	
Rhizomucor miehei	-
Rhizomucor pusillus	-
Streptomyces	
Streptomyces olivaceous	-
Streptomyces rubiginosus,	Организм-донорStreptomyces spp. иAcinoplanes spp.
Streptomyces rubiginosus	Streptomyces rubiginosus с геном продуцирующим иммобилизованную глюко-изомеразу из Streptomyces rubiginosus
Streptomyces violaceoniger	S. violaceoniger с геном, полученным из того же вида, кодирующего фосфолипазу A2

Streptomyces fradias	-
Streptomyces livadans	Организм-донорStreptomyces spp.Acinoplanes spp.
Actinoplanes	
Actinoplanes missiouriensis	-
	-
Blakeslea	
Blakeslea trispora	Blakeslea trispora, получен при ко-ферментации двух штаммов гриба (+) и (-)
Дрожжи	
Saccharomyces	
Saccharomyces bayanus	-
Saccharomyces cerevisiae	Штаммы, содержащие ген амилазы изSaccharomyces diastaticus
Saccharomyces cerevisiae	S.cerevisieae Y-1986 с геном а-амилазы из B. licheniformis
Saccharomyces cerevisiae	S. cerevisiae ECMo01 с увеличенной экспрессией амидолиазы мочевины
Saccharomyces cerevisiae subsp. boulardii	-
Saccharomyces florentius	-
Saccharomyces fragilis	-
Saccharomyces lactis	-
Saccharomyces unisporus	-
Kluyveromyces	
Kluyveromyces fragilis(= Kluyveromyces marxianus)	-
Kluyveromyces lactis	Kluyvenomyces lactis (Dombr. Van del Walt) с геном бычьего прохимозина, амплифицированным на плазмиде PUC18 для производства ферментного препарата
Kluyveromyces marxianus(= Kluyveromyces fragilis)	-
Hansenula	
Hansenula mrakii (= Williopsis mrakii)	-
Candida	
Candida famata	-
Candida kefyr (= C. pseudotropicalis)	-
Candida friedricchi	-
Candida holmii	-
Candida krusei	-
Candida pseudotropicalis (= C. kefyr)	-
Candida utilis	-
Candida valida	-
Debaryomyces	
Debaryomyces hansenii	-
Geotrichum	
Geotrichum candidum	-
Williopsis	
Williopsis mrakii(= Hansenula mrakii)	-
Pichia	
Pichia pastoris	-
Carnobacterium maltaromaticum	-
Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer	-
Pseudomonas fluorescens	Pseudomonas fluorescens с геном альфа амилазы из Thermococcales

"-" - нет аналогов

5.5. При проведении проверок учитывают объемы мирового производства, использования в пищевой промышленности и ввоза в Российскую Федерацию пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА, которые расположены следующим образом в порядке убывания:

а) на основе ГММ:

- ферментные препараты;

- ГММ штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок для сыроделия, крахмалопаточной промышленности, хлебопечения, производства напитков и спиртоводочных изделий;

- ГММ-штаммы дрожжей для пивоварения, виноделия, спиртоводочного производства;

б) на основе МГМА:

- закваски, стартерные, пробиотические, дрожжевые культуры, используемые в качестве сырья;

- сыры, кисломолочные и пробиотические продукты (БАД к пище); колбасы и мясопродукты ферментированные;

- пиво, квас и напитки брожения;

- кислосливочное масло, маргарины, майонезы;

- ферментированные продукты на соевой основе;

- ферментированные продукты из плодов и овощей;

- ферментные препараты;

- штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок;

- изделия из дрожжевого и кислого теста;

- белковые продукты на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс;

- крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации;

- осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина.

5.6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА предусматривает:

а) экспертизу сопроводительной документации;

б) лабораторный контроль образцов продукции на отсутствие или присутствие ГММ, селективных маркеров ГММ (последовательностей нуклеотидов, используемых в качестве метки при генетических манипуляциях в составе генных конструкций) и/или целевых генов ГММ, а также продуктов экспрессии целевых генов ГММ или МГМА. При полном соответствии установленным требованиям по данным экспертизы сопроводительных документов лабораторный контроль допускается не проводить;

в) дополнительный лабораторный контроль образцов продукции (при необходимости) на наличие любых иных признаков, которые свидетельствуют о присутствии в пищевой продукции ГММ (МГМА) с измененными свойствами, обусловленными нестабильностью ГММ и/или нежелательными рекомбинациями генов, и неблагоприятны для потребителей (трансмиссивная антибиотикорезистентность, факторы патогенности у ГММ или МГМА; плазмидная ДНК у МГМА; наличие токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА);

5.6.1. Дополнительная экспертиза пищевой продукции проводится при разногласии в результатах лабораторных исследований и представленной информации в документах; наличии сведений об отклонениях в технологическом процессе, рекламациях и зарегистрированных заболеваниях от пищевой продукции с ГММ и МГМА. Образцы пищевой продукции в таких случаях направляются в уполномоченные для проведения исследований НИИ и испытательные центры, аккредитованные по данному направлению.

5.6.2. При назначении дополнительных исследований учитывают наиболее вероятные потенциальные факторы риска у ГММ в пище (таблица 7), которые связаны с особенностями конкретных родов и видов родительских штаммов микроорганизмов.

5.6.3. Лабораторный контроль ГММ (МГМА) и образцов пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ (МГМА), проводится на основе специально разработанной методологии и алгоритмов испытаний путем микробиологических, молекулярно-генетических, гигиенических исследований в соответствии с утвержденными методами.

5.6.4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза освобожденной от технологической микрофлоры пищевой продукции из ГММ или МГМА, не содержащей белок или ДНК, для подтверждения отсутствия ДНК ГММ или МГМА проводится путем лабораторных испытаний (молекулярно-генетических исследований) на основе представленной документации, при необходимости производится запрос штаммов-продуцентов и референс-штаммов ГММ или МГМА.

5.7. Мероприятия по осуществлению государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля за пищевыми продуктами, полученными из/или с использованием ГММ или МГМА при ввозе из-за рубежа, предусматривают:

5.7.1. Должностное лицо органа по контролю обязано проверить наличие у владельца груза (грузоперевозчика) комплекта сопроводительной документации, который должен включать:

- свидетельство о государственной регистрации на продукцию или санитарно-эпидемиологическое заключение о ее соответствии санитарным правилам;

- сертификат безопасности страны-изготовителя;

- декларацию о наличии ГММ в партии пищевого продукта;

- этикетку на потребительской упаковке на предмет наличия информации о содержании ГММ в данном виде продукта с учетом п. 2.18. настоящих Санитарных правил.

5.7.2. При выявлении нарушения санитарного законодательства, которое создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) Главный государственный санитарный врач (заместитель Главного государственного санитарного врача) имеет право принимать в установленном законом порядке меры по приостановлению ввоза на территорию Российской Федерации продукции, не имеющей санитарно-эпидемиологического заключения о ее соответствии санитарным правилам, или не зарегистрированных в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

5.7.3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при ввозе из-за

рубежа осуществляется в установленном порядке.

5.7.4. При ввозе на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, область применения и виды которых предусмотрены в таблице 1, проводятся выборочные лабораторные исследования с целью выявления наличия или отсутствия ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ, селективных маркеров ГММ), а при необходимости (п. 5.6.1.) - наличия неблагоприятных для потребителей свойств у ГММ или МГМА, выделенных из продуктов (для продуктов III группы - в самих продуктах или у референс-штаммов их продуцентов).

5.8. При производстве пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, проверяется наличие нормативной и технической документации на данную продукцию, утвержденной в установленном порядке.

5.8.1. Для изготовления и переработки пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА используется продовольственное сырье и пищевые продукты, прошедшие государственную регистрацию или санитарно-эпидемиологическую экспертизу на соответствие санитарным правилам и внесенные в Государственный реестр и реестр санитарно-эпидемиологических заключений.

5.8.2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при производстве осуществляется в установленном порядке.

5.8.3. Госсанэпиднадзор при производстве пищевой продукции, полученной из /или с использованием ГММ или МГМА, осуществляется путем:

а) экспертизы технологических инструкций по производству (далее - ТИ), устанавливающих требования к процессам изготовления, контроля, упаковки, маркировки продукции на конкретном предприятии, в том числе проектов этикеточных надписей на потребительской упаковке (листков-вкладышей, инструкций по применению), а также планов подготовки производства с программой производственного контроля;

б) выборочных лабораторных исследований образцов сырья и пищевых продуктов от опытных партий продукции;

в) обследования условий производства (на предприятиях, изготавливающих жизнеспособные ГММ или МГМА или использующих жизнеспособные ГММ или МГМА в технологическом процессе производства пищевой продукции).

5.8.4. При экспертизе ТИ на конкретный вид пищевой продукции проверяется наличие требований и показателей, регламентирующих использование ГММ или МГМА в технологическом процессе:

а) в разделе "Технические требования" - сведения о присутствии или отсутствии в сырье и компонентах данного вида продукции, их родовой и видовой принадлежности;

б) в разделе "Методы контроля" - описание методов анализа (ссылки на утвержденные методы) микроорганизмов технологической микрофлоры - нормируемого количества в 1 г пищевой продукции и определения родовой и видовой принадлежности (в случаях, предусмотренных НТД, - отсутствия живых клеток штаммов-продуцентов); в продуктах, полученных из или с использованием ГММ - отсутствия генов трансмиссивной антибиотикорезистентности (селективных маркеров антибиотикорезистентности); при необходимости - целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ, а также других методов анализа, позволяющих подтвердить вид и свойства ГММ или МГМА, содержащихся в продукте;

в) в разделе "Маркировка" и в этикетке на потребительской упаковке - сведения об отношении продукции к ГММ и информацию для потребителей о наличии ГММ в данном виде продукта с учетом п. 2.18. настоящих Санитарных правил;

г) в плане подготовки производства - описание системы производственного контроля, включающей входной контроль сырья и компонентов (наличие санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих их отношение к ГММ и МГМА), лабораторный контроль (на отсутствие или присутствие ГММ (МГМА) и/или селективных маркеров ГММ; при необходимости - целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ); на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты пищевых веществ - дополнительно контроль условий производства, контроль воздуха рабочей зоны, поверхностей и оборудования - на наличие живых клеток ГММ (МГМА) продуцентов.

5.8.5. При контроле производства отбираются образцы пищевых продуктов от опытной партии и проводится лабораторный анализ на наличие ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а при необходимости - дополнительные испытания продукции и сырья в соответствии с п. 5.7. "б".

5.8.6. Обследование производства осуществляется путем:

а) оценки соответствия подразделений предприятий (лабораторий, заквасочных отделений, цехов или участков), работающих с живыми заквасочными, стартерными, пробиотическими, дрожжевыми культурами и штаммами-продуцентами пищевых веществ и пищевых добавок, требованиям санитарных правил для соответствующих отраслей промышленности, а при необходимости (на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты) - требованиям санитарных правил по безопасности работ с микроорганизмами и по порядку учета, хранения, передачи и транспортирования микроорганизмов;

б) оценки программы производственного контроля продукции на предприятии-изготовителе по разделу контроля за ГММ и МГМА на соответствие требованиям санитарных правил по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

в) проверки документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся в производстве и экспедиции, на предмет записей о наличии ГММ в технических требованиях к ингредиентному составу, в этикеточной надписи и в удостоверении качества и безопасности на готовую продукцию.

5.9. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении, транспортировке и реализации проверяется наличие нормативно-технической документации на конкретные виды продукции (стандарты, технические условия, рецептуры, спецификации для импортной продукции), свидетельств о государственной регистрации и санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии санитарным правилам, оформленных в установленном порядке.

5.9.1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении, транспортировке и реализации включает выборочные лабораторные исследования на наличие в продукции ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а при необходимости - дополнительные испытания продукции и сырья в соответствии с п.п. 5.6. "б".

5.9.2. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора осуществляется проверка документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся на объекте надзора и предназначенную для хранения, транспортировки и реализации, на предмет информации о наличии ГММ в технических документах, на этикетке, а также в удостоверении

качества и безопасности на партию готовой продукции.

5.9.3. Госсанэпиднадзор за организацией и проведением производственного контроля на ГММ и МГМА, на предприятиях, изготавливающих или использующих ГММ или МГМА в производстве пищевых продуктов, осуществляется в соответствии с требованиями п.п. 5.8.4. "г" и 5.8.6. "б".

5.10. Методология санитарно-эпидемиологической оценки пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при ее контроле в обороте на территории Российской Федерации, включает:

5.10.1. Отбор проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований на наличие ГММ и МГМА, который осуществляют на этапах ввоза по импорту, разработки и постановки на производство, изготовления, транспортировки и реализации в соответствии с установленным порядком и нормами отбора проб, приведенными в таблице 4, или в нормативно-технических документах на продукцию в зависимости от видов.

Таблица 4

Нормы отбора проб пищевых продуктов для исследований на наличие ГММ и МГМА

Наименование продукта	Масса пробы для микробиологических и молекулярно-генетических исследований
Молочные продукты:	
Йогурты и жидкие кисломолочные продукты (кефир, кумыс и т.д.) и продукты термизированные на их основе	0,5 л
Сметана всех видов* и продукты термизированные на ее основе	0,5 кгили 2 упаковки массой нетто не менее 250 г
Творог, творожные изделия* и продукты термизированные на их основе	не менее 200 г
Мороженое на кисломолочной основе*	0,5 кг или2 упаковки не менее 0,5 кг
сухие кисломолочные продукты*	не менее 200 г
Масло коровье кислосливочное*	300 г или1 упаковка не менее 200 г
Сыры сычужные твердые, мягкие, рассольные, и т.д.*	200 г1 упаковкане менее 200 г
Плавленые сыры	Не менее 200 г
Молочный сахар,белки молочные сывороточные	Не менее 200 г
Мясные продукты:	
колбасы и колбасные изделия	400 г
Ферментированные мясопродукты	500 г
Рыбопродукты, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них:	
консервы и пресервы рыбные, в том числе икра	3 упаковки весом до 1 кг, 1 упаковка весом более 1 кг, икра - 125 г
Продукты переработки моллюсков, ракообразных, беспозвоночных, водорослей морских	500 г
Напитки:	
вина, виноматериалы, коньяки	0,5 л
пиво (бутылочное, розливное)	1 бутылка или 0,5 л
квас- бутилированный- розливной	0,5 л0,5 л
напитки безалкогольные, соки	1 л(свежевыжатые - 200 мл)
Плодоовощная продукция:	
овощи, фрукты, грибы (соленые, маринованные, квашенные, моченые)	500 г
Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия:	
хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия	2 упаковки (не менее 500 г)
изделия хлебобулочные бараночные	Штучные изд. - 3 шт.(не менее 300 г)
мучные кондитерские изделия: печенья, галеты, пряники, вафли, крекеры, мучные восточные сладости, торты, пирожные, кексы	500 г
Масличное сырье и жировые продукты:	
майонез	300 г или 1 упаковка
маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные	200 г
БАД к пище:	
на основе пробиотических и молочнокислых микроорганизмов	
СухиеЖидкие	200 г200 мл
На основе пищевых веществ, полученных биотехнологическим путем (олигосахара, витамины, и др.)	200 г
Продукты для детского и диетического питания:	
Заменители женского молока, обогащенные пробиотиками и кисломолочные	
ЖидкиеСухие	200 мл200 г
Продукты прикорма:	
Каши, обогащенные пробиотиками	200 г
Продукты прикорма на плодоовощной основе с добавлением йогурта, кисломолочных продуктов, творога и сметаны термизированные и консервированные	3 банки массой нетто не менее 200 г
Препараты ферментные для пищевой промышленности	
Порошкообразныежидкие	50 г200 мл
Закваски бактериальные, бакконцентраты, биомассы, пробиотические и дрожжевые культуры	
Жидкие, в т.ч. замороженныеСухие	200 мл50 г
Культуры стартерные для производства мясных продуктов	
Жидкие, в т.ч. замороженныесухие	200 мл50 г
Дрожжи хлебопекарные, пивные, винные	
Сухие прессованные	100 г
Пищевкусовые добавки:	
Лизаты дрожжей	100 г
Ферментированные соевые продукты (тофу, соевые соусы, сквашенные напитки, мороженое, майонез)	200 г, 100 мл, 0,5 кг, 0,5 кг, 300 мл
Продукты крахмалопаточной промышленности, (кукурузные экстракт, крахмалы, мальтодекстрины, сиропы, патока, и т.п.)	100 гили не менее 1 упаковки

---

* - в том числе пробиотические

5.10.2. Отбор, транспортирование и хранение проб пищевых продуктов проводят в соответствии с требованиями нормативных и технических документов на данный вид продукции.

5.10.3. При отборе проб пищевых продуктов для исследования и экспертизы документов на наличие ГММ или МГМА следует руководствоваться информацией пункта 5.3. и таблиц 2 и 3:

- о пищевых продуктах, допущенных к обороту на территории Российской Федерации и внесенных в Государственный реестр и Реестр санэпидзаключений;

- о ГММ, имеющих разрешения на применение в пищевой промышленности в мире;

- о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности и потенциально пригодных для получения пищевых продуктов их генно-инженерно-модифицированных аналогах.

5.10.4. При определении необходимого объема и содержания санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА, следует руководствоваться требованиями санитарных правил и исходить из принадлежности данной продукции к одной из трех групп по признаку состояния в ней технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1).

5.10.5. При выборе тестов и методов, используемых для санитарно-эпидемиологической оценки конкретных продуктов, изготовленных с использованием ГММ или МГМА, необходимо исходить из задач основного и дополнительного (при необходимости) лабораторного контроля и включать микробиологические, молекулярно-генетические и гигиенические исследования этих продуктов.

5.10.6. Совокупность микробиологических и молекулярно-генетических тестов является базовым исследованием при проведении основного лабораторного контроля.

5.10.7. При проведении основного и дополнительного лабораторного контроля руководствуются схемами исследований, приведенными в таблицах 5 и 6.

Таблица 5

Схема исследований пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА при контроле в обороте

Группа методов	Контролируемые показатели и тесты*	I группа		II группа	III группа
		Продукты и сырье с жизнеспособной ГМ микрофлорой		Продукты с нежизнеспособной ГМ микрофлорой	Продукты, освобожденные от ГМ микрофлоры
		Закваски и штаммы-продуценты	Продукты, готовые к употреблению		
Микробиологические и иммунологические					
	Выделение ГММ (МГМА), определение количества в 1 г продукта и подтверждение видовой принадлежности при сравнении с референс-штаммом	+	+	-	-
	Отсутствие клеток микроорганизмов-продуцентов	-	-	+	+
	Наличие факторов патогенности у штаммов, в том числе токсигенности*	+	+	-	-
Молекулярно-генетические					
	Подтверждение видовой (штаммовой) принадлежности методом ПЦР ГММ (МГМА), выделенных из продуктов или представленных штаммов-продуцентов, в т.ч. в сравнении с референс-штаммом*	+	+	+	+
	Наличие селективных маркеров (антибиотикорезистентности и др.) у ГММ (МГМА) выделенного из продукта или в самом продукте	+	+	+	+* при наличии ДНК и белка в продукте
	Идентификация продуктов экспрессии целевых генов ГММ*	-	+	+	+* -"-
	Идентификация конкретных целевых генов ГММ	-	+	+	+* -"-
	Плазмидный профиль ГММ (МГМА), выделенного из продукта при сравнении с референс-штаммом*	+	+	-	-
	Показатели санитарно-химической и санитарно-микробиологической безопасности по СанПиН 2.3.2.1078-2001 и СанПиН 2.3.2.1293-03*	+	+	+	+
	Токсичность в тестах in vitro и in vivo*	-/-	-/+	-/+	-/+
	Тест Эймса на генотоксичность*	-/-	+/+	+/+	-/-

Примечание

* - исследования назначаются дополнительно

Таблица 6

Дополнительные виды гигиенических испытаний при экспертизе ГММ (МГМА)

Родовая (видовая) принадлежность ГММ пищи	Потенциальный фактор риска	Тест для контроля
Плесневые грибы	Продукция микотоксинов; антибиотиков	Определение микотоксигенности ГММ; генов, кодирующих продукцию микотоксинов; определение микотоксинов в пищевом продукте, полученном из/или с использованием ГММ или МГМА; определение антибиотиков в продукте
Дрожжи-сахаромицеты	Избыточная продукция этанола; аллергенность	Концентрация этанола в продукте; структурно-массовое распределение (белковый профиль) в продукте или иные тесты, подтверждающие аллергенность
Стрептомицеты	Продукция антибиотиков	определение антибиотиков в продукте
Споровые бациллы	Избыточная протеолитическая активность; гемолитическая активность; образование антибиотических веществ	Тесты на острую токсичность продукта; гемолиз эритроцитов под воздействием ГММ; определение антибиотиков в продукте
Энтерококки	Образование N-нитрозаминов, гистамина; антибиотикоустойчивость	Определение гистамина, N-нитрозаминов в продукте; выявление генов устойчивости к ванкомицину и рифампицину
Лактобациллы гетероферментативные	Избыточное образование D(-)-молочной кислоты	Определение концентрации D(-)-молочной кислоты в продукте

5.10.8. Микробиологической оценке подлежат все виды пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА:

- содержащие ГММ в живом состоянии - кисломолочные, пробиотические продукты, напитки брожения и пиво непастеризованные, готовые мясные продукты, приготовленные с использованием стартовых культур;

- содержащие ГММ или МГМА в нежизнеспособном состоянии (которые были инактивированы в процессе изготовления (термизированные кисломолочные продукты, отдельные виды напитков брожения и пива пастеризованного).

5.10.9. Микробиологическая оценка ГММ и МГМА, используемых для производства пищевой продукции, включает:

- определение количества в 1 г продукта и подлинности (подтверждения родовой и видовой принадлежности микробиологическими методами) технологической микрофлоры;

- сравнительный анализ фенотипических свойств ГММ, штамма-реципиента или референтного (контрольного) штамма;

- определение патогенных свойств ГММ, штамма-реципиента и референтного (контрольного) штамма (адгезивность, инвазивность, вирулентность) in vitro и in vivo.

Пищевые продукты, в которых ГММ (МГМА) полностью инактивированы или от которых они освобождаются в процессе изготовления, подвергают микробиологической оценке для подтверждения отсутствия живых клеток технологической микрофлоры или штамма-продуцента в массе (объеме) продукта, установленной НТД, но не менее чем в 1 г.

5.10.10. Микробиологическая оценка проводится в соответствии с утвержденными нормативными и методическими документами.

5.10.11. Молекулярно-генетическая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ (МГМА); ГММ и МГМА, выделенных из пищевых продуктов, проводится в соответствии с утвержденными методическими документами и включает в себя следующее:

5.10.11.1. Выявление маркерных генов методом ПЦР. В качестве маркерных генов для каждой группы микроорганизмов (молочнокислые, дрожжи, грибы, бациллы и пр.) должны быть выбраны наиболее часто используемые при конструировании ГММ гены антибиотикорезистентности; векторные последовательности, селективные маркеры, последовательности "ori", ауксотрофные последовательности.

5.10.11.2. Подтверждение родовой и видовой принадлежности методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) по генам 16S рРНК, а в случае необходимости - штаммовой принадлежности методом ДНК-ДНК гибридизации.

5.10.11.3. Идентификация конкретных целевых генов ГММ проводится: в случаях, если известна нуклеотидная последовательность целевого гена и его регуляторных элементов - посредством ПЦР с соответствующими праймерами и последующим секвенированием, рестрикционным или гибридизационным анализом ампликона; в случаях, если сведения о нуклеотидном составе целевого гена отсутствуют, лабораторные исследования для целей его идентификации проводятся в аккредитованном научном центре в соответствии с утвержденными методическими документами.

5.10.11.4. Идентификация продуктов экспрессии целевого гена, которая проводится посредством:

- определения иРНК, транскрибируемых с целевого гена, методом обратной транскрипции - полимеразной цепной реакции (ОТ-ПЦР);

- определения белка, экспрессируемого целевым геном ГММ - методом электрофоретического разделения в полиакриламидном геле (ПААГ - ДСН);

- определения специфичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, - методом иммуноблота.

5.10.11.5. Проводится определение наличия-отсутствия плазмид (при дополнительном контроле).

5.10.12. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА, проводимая при дополнительном контроле, включает выборочный контроль образцов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил по санитарно-химическим и санитарно-микробиологическим показателям качества и безопасности или другие исследования в соответствии с таблицами 5 и 6.

5.10.13. Алгоритмы проведения лабораторных исследований образцов пищевой продукции предусматривают 3 варианта действий исходя из информации о принадлежности использованных микроорганизмов к МГМА или к ГММ:

1) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги (МГМА);

2) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы (ГММ);

3) исследование образцов пищевой продукции, содержащей нежизнеспособные генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы и микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги, а также освобожденной от технологической микрофлоры.

5.10.14. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые МГМА, предусматривает следующее:

5.10.14.1. Исследованиям подлежат образцы пищевых продуктов и сырья I и II групп (таблица 1), полученных с использованием или содержащих живые МГМА. Порядок действий при проведении исследований указан в таблице 7.

Таблица 7

Алгоритм лабораторного исследования продукции, содержащей живые МГМА

Испытуемые образцы	Содержание исследований	Результат исследований	Решение
Продукты I и II групп	1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта	1. Количество микроорганизмов в продукте соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню	Положительное заключение по результатам исследований
	2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма	2. Подтверждена родовая или видовая принадлежность микроорганизма согласно представленной заявителем документации	
	3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистентности)	3.Отсутствует ДНК маркерных генов, плазмидная ДНК	
	4. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта (п. 5.6.1.)	4. Не выявлено любых признаков неблагоприятных для потребителей	
Продукты I и II групп	1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта	1. Количество микроорганизмов в продукте не соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню	Отрицательное заключение по результатам исследований
	2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма	2. Не подтверждена родовая или видовая принадлежность микроорганизма.	
	3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистентности)	3. Обнаружена ДНК маркерных генов	
	4. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта	4. Обнаружены факторы патогенности, плазмидная ДНК или несоответствие регламентам безопасности настоящих Санитарных правил	

5.10.15. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые ГММ (пищевые продукты и сырье I и II групп, полученных с использованием или содержащих живые ГММ, зарегистрированные в Российской Федерации) включает:

5.10.15.1. Определение количества жизнеспособных ГММ технологической микрофлоры в 1 г продукта; если выявленные количества не ниже нормируемого или заявляемого изготовителем в НТД уровня, то перейти к п. 5.10.15.2.

5.10.15.2. Выявление и идентификация живых ГММ в исследуемом образце микробиологическими методами. Если выявлены ГММ, не соответствующие декларации изготовителя, перейти к п. 5.10.15.13, если выявлены ГММ, соответствующие указанным в технической документации на продукт и паспорту, прилагаемому к справке о депонировании, перейти к п. 5.10.15.3, параллельно с испытуемым штаммом ГММ из образца продукции исследуется референс-штамм из депозитария (коллекции культур).

5.10.15.4. Необходимо убедиться, что микроорганизм - донор целевого гена и микроорганизм - реципиент этого гена являются хорошо изученными, разрешенными и давно используемыми в пищевой промышленности, в таком случае - перейти к п. 5.10.15.5, если не являются, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.5. Подтверждение родовой и видовой принадлежности микроорганизма с помощью ПЦР-анализа генома ГММ, при положительном результате перейти к п. 5.10.15.6., при отрицательном - к п. 5.10.15.13.

5.10.15.6. Выявление маркерных генов (векторных последовательностей, селективных маркеров, последовательностей "ori", ауксотрофных последовательностей. В случае выявления только заявленных маркерных последовательностей перейти к пункту 5.10.15.7, в случае выявления не заявленных маркерных последовательностей - перейти к пункту 5.10.15.13.

5.10.15.7. Выявление генов антибиотикорезистентности, кодирующих устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если указанные гены выявлены, то перейти к пункту 5.10.15.13, если не выявлены, перейти к пункту 5.10.15.8.

5.10.15.8. Выявление целевого гена методом ПЦР с последующим подтверждением нуклеотидного состава ампликона с помощью рестрикционного или гибридизационного анализа, если целевой ген выявлен, перейти к п. 5.10.15.12, если не выявлен, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.9. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена методом секвенирования и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.10. Подтверждение идентичности продуктов экспрессии целевого гена заявленным на уровне и РНК (методом ОТ-ПЦР) или методами электрофореза в ПААГ и иммуноблотинга, если результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.11. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта на соответствие настоящих Санитарных правил. Если продукт соответствует требованиям, перейти к п. 5.10.15.12, если не соответствует - к п. 5.10.15.13.

5.10.15.12. Выдается положительное заключение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий требованиям настоящих Санитарных правил в части требований к маркировке и информации.

5.10.15.13. Выдается отрицательное заключение, согласно которому образец продукта не соответствует настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращаются.

5.10.16. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции II и III групп, содержащих нежизнеспособные ГММ или МГМА или освобожденных от технологической микрофлоры, включает:

5.10.16.1. Выявление роста жизнеспособных микроорганизмов технологической микрофлоры и штаммов-продуцентов в исследуемом образце и их идентификация микробиологическими методами. Если выявлены живые микроорганизмы-продуценты*, соответствующие указанным в технической документации на продукт или представители близкородственных им микроорганизмов, которые не могут относиться к посторонней остаточной микрофлоре, перейти к п. 5.10.16.10, если не выявлены - перейти к п. 5.10.16.2.

5.10.16.2. Следует убедиться путем анализа сопроводительной документации, получен ли штамм-продуцент с использованием генно-инженерных технологий, если штамм относится к ГММ, перейти к п. 5.10.16.3, если нет, дальнейшие действия аналогичны указанным в таблице 7.

5.10.16.3. Следует убедиться, являются ли микроорганизм-донор целевого гена (например, гена, кодирующего синтез фермента) и микроорганизм-реципиент (штамм-продуцент), хорошо изученными и имеющими длительную историю безопасного использования в пищевой промышленности. Если ГММ имеет такие характеристики, перейти к п. 5.10.16.4, если штаммы новые, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.4. Провести тестирование наличия ДНК штамма-продуцента в анализируемом образце пищевого продукта и присутствия в ней родовых и/или видовых последовательностей, генов маркеров и целевого гена. Если ДНК микробного происхождения в анализируемом образце пищевого продукта не обнаруживается в пределах чувствительности метода, - перейти к п. 5.10.16.9; если в выделенной ДНК искомые ДНК-мишени обнаружены, перейти к п. 5.10.16.5, если не обнаружены, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.5. Конкретизировать маркерные гены, кодирующие устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если обнаружены, перейти к п. 5.10.16.10, если нет, перейти к п. 5.10.16.6.

5.10.16.6. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если не обнаружены искомые ДНК-мишени, перейти к п. 5.10.16.7, если обнаружены, перейти к п. 5.10.16.9.

5.10.16.7. Выявление идентичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, заявленному белку (ферменту) с помощью электрофореза в ПААГ и иммуноблота, если выявлено соответствие, перейти к п. 5.10.16.9, если не выявлено, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.8. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта проводится при дополнительном контроле согласно требованиям настоящих Санитарных правил.

5.10.16.9. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий настоящим Санитарным правилам в части требований к маркировке и информации.

5.10.16.10. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как не соответствующий настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращены.

5.11. По завершении испытаний образцов, экспертизы прилагаемой документации, обследования производства и на основании анализа полученных результатов принимается решение о соответствии продукции из ГММ (МГМА) требованиям санитарных правил к этикетированию.

5.11.1. В зависимости от результатов решение принимается следующим образом:

- при обнаружении в образцах пищевой продукции ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов) и/или МГМА, соответствующих декларации изготовителя, подтверждении их принадлежности к микроорганизмам-продуцентам, заявляемым в технической документации и допущенным к обороту в Российской Федерации, а также при отсутствии в пищевой продукции ДНК и белка, но подтверждении принадлежности микроорганизмов-продуцентов этой продукции, заявляемых в технической документации к допущенным к обороту в Российской Федерации по результатам экспертизы документации или дополнительным испытаниям, указанная продукция признается соответствующей санитарным правилам;

- при наличии в образцах пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ:

а) ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов, селективных маркеров ГММ), не соответствующих декларации изготовителя, не заявленных в технической документации, не зарегистрированных и не допущенных к обороту в Российской Федерации;

б) ГММ или селективных маркеров ГММ, плазмидной ДНК в образцах традиционной пищевой продукции, полученной из/или с использованием МГМА;

в) генов трансмиссивной антибиотикорезистентности, и/или факторов (маркеров) патогенности в образцах пищевой продукции из ГММ и МГМА;

г) токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в образцах пищевой продукции, полученных из/или с использованием ГММ и МГМА,

принимается решение о несоответствии продукции санитарным правилам.

5.13. В разделе "Гигиеническая характеристика продукции" санитарно-эпидемиологических заключений, выдаваемых на пищевую продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, в графе "Вещества, показатели (факторы)" дополнительно вводится строка: "ГММ". Соответственно, в графе "Гигиенический норматив" данной строки указывается отношение данной продукции к ГММ, а именно:

- "Содержится ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)";

- "Получен с использованием ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)".

5.12.1. В зависимости от состояния технологической микрофлоры в продукте формы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на пищевую продукцию, полученную из или с использованием ГММ должны предусматривать:

- при наличии в пищевом продукте жизнеспособных и нежизнеспособных ГММ - указание на родовое и видовое название использованных(ой) для производства пищевой продукции культур(ы) на латинском языке, а также на номер штамма;

- для продукции, вырабатываемой при использовании микроорганизмов-продуцентов, но освобожденной от них в процессе технологии, - сведения о штамме-источнике происхождения продукции.

5.12.2. Образцы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на продукцию, полученную из или с использованием ГММ, приведены в таблице 8.

Таблица 8

Варианты оформления санитарно-эпидемиологического заключения в части требований к технологической микрофлоре

Вещества, показатели (факторы)	Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, ПДК и др.)
Вариант 1. Вспомогательное технологическое средство - порошок чистой культуры спиртовых дрожжей Saccharomyces cerevisiae Y-1986 для производства спирта из крахмалосодержащего сырья	
ГММ: Содержит генно-инженерно-модифицированный штамм	Saccharomyces cerevisiae штамм Y-1986 с геном альфа-амилазы из Bacillus licheniformis в количестве 1 x 10(10) КОЕ/г продукта, не менее
Вариант 2. Агаровая культура-продуцент фермента липазы Aspergillus oryzae на основе ГММ	
ГММ: Содержит генно-инженерно-модифицированный штамм	Состоит из Aspergillus oryzae штамм ATCC-92341 с геном липазы триацилглицерина из Humicola lanuginosa
Вариант 3. Пищевая добавка - ферментный препарат "XXXX" альфа-амилазы микробного происхождения для крахмалопаточной промышленности	
ГММ: получен с использованием генно-инженерно-модифицированного штамма	Bacillus amyloliquefaciens шт. EBA-1 с геном альфа-амилазы из Bacillus amyloliquefaciens шт. BZ53 в 1 продукта - отсутствуют

5.13. В этикеточных надписях на потребительских упаковках пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ, должна содержаться информация о наличии ГММ, предусмотренная пунктом 2.18 настоящих Санитарных правил.

---

* - за исключением случаев, когда проводятся дополнительные исследования по идентификации для подтверждения родовой и видовой принадлежности референтного штамма из депозитария (коллекции культур)

VI. Санитарно-эпидемиологические требования к органическим продуктам

6.1. Для производства сельскохозяйственных культур и растений, продуктов животноводства, птицеводства и пчеловодства, полученных с использованием технологий, обеспечивающих изготовление пищевых продуктов из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО и не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения, а также продукты их переработки, содержащие в своем составе не менее 95% ингредиентов, полученных с учетом требований настоящих санитарных правил, а содержание остальных ингредиентов в конечном продукте не превышает 5% от массы всех ингредиентов (за исключением пищевой соли и воды) (далее - органические продукты) используются:

- сельскохозяйственные поля, угодья, участки, фермы для которых переходный период составляет не менее двух лет со времени посева или в случае многолетних культур (за исключением травопольных) как минимум три года до первого сбора органических продуктов;

- только натуральные ароматизаторы;

- препараты из микроорганизмов и ферменты, разрешенные в установленном порядке, используемые при переработке пищевых продуктов или в качестве технологических вспомогательных средств, за исключением генетически модифицированных микроорганизмов или ферментов, полученных методом генной инженерии;

6.2. Не допускается приобретение и хранения материалов с неясным происхождением и не разрешенных для производства органических продуктов.

6.3. Оборудование, используемое при производстве органических продуктов, и трубопроводы для полива должны содержаться и эксплуатироваться в соответствии с нормативной и технической документацией, быть разрешены для использования в установленном порядке.

6.4. Уборочное оборудование, транспортные средства и контейнеры должны быть маркированы по предназначению (только для органических продуктов) и после применения должны подвергаться санитарной обработке и храниться в условиях, исключающих их загрязнение после обработки и до использования.

Все транспортные средства, используемые для перевозки органических продуктов, должны быть в исправном техническом состоянии, иметь санитарный паспорт.

6.5. Допускается транспортировать и реализовать продукты органического производства только в упакованном виде, с маркировкой "органический продукт", и сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение как органических продуктов, качество и безопасность.

Каждая партия органических продуктов должна сопровождаться документацией, позволяющей проследить происхождение продукта и его качество (удостоверение о качестве и безопасности).

6.6. Импортируемые органические продукты должны проходить санитарно-эпидемиологическую экспертизу с подтверждением

идентификации органического продукта со стороны уполномоченного органа страны-импортера.

6.7. Требования к производству органических продуктов растительного происхождения:

6.7.1. При выращивании органических продуктов растительного происхождения необходимо обеспечить исключение влияния других производств, не относящихся к производству органических продуктов, для предотвращения их загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений (далее - загрязняющие вещества).

6.7.2. Участки земель, используемые для производства органических продуктов, должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов, предъявляемых для почвы.

Участки земель, в которых превышены гигиенические нормативы содержания загрязняющих веществ для почвы, должны быть выведены при производстве органических продуктов из севооборота.

6.7.3. Вода, используемая для мытья или переработки сельскохозяйственных культур, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6.7.4. Допускается использование материалов на основе полиэтилена, полипропилена и других поликарбонатов, разрешенных к применению в установленном порядке, для покрытия защищаемых конструкций, синтетических мульчей, сеток от насекомых и обматывания силоса. Не допускается применение продуктов на основе полихлорида.

6.7.5. Допускается подвергать культуру сушке воздушным или другими физическими способами, включая использование нагревателей, но продукты сгорания топлива не должны ее загрязнять. Использование этих способов должно обеспечивать полное сгорание топлива. Помещение для сушки должно быть оборудовано принудительной приточно-вытяжной вентиляцией.

6.7.6. Допускаются к применению пищевые добавки и вспомогательные технологические средства в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 9 и 10.

6.7.7. Допускаются к использованию только средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений и агрохимикаты, прошедшие в установленном порядке государственную регистрацию, приведенные в таблицах 11 и 12.

6.7.8. Не допускается использование удобрений, полученных при переработке побочных продуктах скотобойни и свежей крови, а также мочевина и чилийский нитрат.

6.7.9. Не допускается использование синтетических гербицидов, фунгицидов, инсектицидов и других пестицидов.

6.7.10. Не допускается использование препаратов, содержащих медь, в количестве, превышающем 3 кг/га в год.

6.7.11. Не допускается применение синтетических регуляторов роста и синтетических красителей. Исключение составляет этилен в качестве регулятора роста растений.

6.7.12. Хранилища органических продуктов должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке средствами, разрешенными для этих целей и приведенными в таблице 12 настоящих правил.

6.8. Требования к производству органических продуктов пчеловодства и животноводства.

6.8.1. Ульи должны располагаться таким образом, чтобы все хозяйства в радиусе 6 км от места нахождения пасеки отвечали требованиям настоящих санитарных правил.

Допускается нахождение в этом радиусе других хозяйств, которые не представляют собой опасности загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений, и в которых не используются пестициды.

Продукты пчеловодства реализуются как органические продукты при условии, что они были получены в соответствии с настоящими санитарными правилами по истечении одного года от начала деятельности пасеки.

6.8.2. При работе с пчелами (во время сбора продуктов пчеловодства) должны быть использованы только репелленты, разрешенные в установленном порядке. Не допускается использование синтетических химических репеллентов.

6.8.3. Допускается для борьбы с вредителями и болезнями пчел применение следующих веществ и средств: молочная, щавелевая, муравьиная и уксусная кислоты, сера, природные эфирные масла (ментол, эвкалиптол, камфора), пар и открытое пламя, а также разрешенные бактериальные препараты (Bacillus thuringiensis).

6.8.4. Допускается для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства применение пищевых добавок и вспомогательных технологических средств в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 13 и 14.

6.8.5. Продукты животного происхождения признаются органическими продуктами, если при их производстве использовались пастбища, которые на протяжении последних 3 лет не обрабатывались какими-либо средствами, не включенными в таблицы 11 и 12 настоящих санитарных правил. Количество применяемых в хозяйстве удобрений не должно превышать 170 кг азота в год на 1 га сельхозугодий.

6.8.6. Для производства органических продуктов не допускается использование крупного рогатого скота из стада, в котором за последние шесть лет были зарегистрированы случаи коровьей губчатой энцефалопатии (BSE).

6.8.7. Не допускается хранение на территории содержания животных строительных и других материалов, обработанных красками, консервантами и токсичными веществами, которые могут оказать отрицательное влияние на безопасность органического продукта.

6.8.8. Не допускается хранение средств борьбы с грызунами и паразитами в пределах досягаемости животных.

6.8.9. Допускается использование для очистки и дезинфекции животноводческих помещений и зданий для содержания животных и птиц, а также оборудования и приборов следующих веществ и препаратов: калийное и натронное мыло, известковое молоко, известь, жженая известь, гипохлорид натрия, едкий натр, едкий кали, перекись водорода, природные растительные эссенции, лимонная, надуксусная, муравьиная, молочная, щавелевая и уксусная кислоты, этиловый спирт, азотная и фосфорная кислоты, карбонат натрия.

6.8.10. Необходимо применение кормов для животных и птиц, удовлетворяющих их физиологической потребности на

различных стадиях развития и служащих достижению высокого качества продукции. Не допускается использование кормов с добавками, предназначенными для интенсивного производства (гормонов и т.п.), а также кормов с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов.

6.8.11. Допускается использование кормов, приготовленных без применения органических растворителей. Макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов изложены в таблице 15 настоящих правил.

6.8.12. Допускается использовать силос, при производстве которого в качестве добавок или средств обработки кормов использованы только сорбиновая кислота (Е 200), муравьиная кислота (Е 236), уксусная кислота (Е 260), молочная кислота (Е 270), пропионовая кислота (Е 280), лимонная кислота (Е 330), морская соль, каменная соль, сыворотка, сахар, жмых сахарной свеклы, зерновая мука, меласса в соответствии с регламентами их применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе.

6.8.13. Допускается к использованию для кормления животных ферменты, микроорганизмы, связующие вещества (стеарат кальция натурального происхождения (Е 470), коллоидный диоксид кремния (Е 551), бентонит (Е 558), алюмосиликат (Е 559), силикат калия (Е 560), вермикулит, сепиолит, перлит), пивные дрожжи, в соответствии с нормативами, установленными при их санитарно-эпидемиологической экспертизе.

6.8.14. Не допускается применение в рационе питания животных антибиотиков, кокцидостатиков и других фармакологических препаратов, стимуляторов роста и лактации.

6.8.15. Не допускается в профилактических целях назначение химико-синтетических аллопатических препаратов или антибиотиков.

Таблица 9

Пищевые добавки, используемые при производстве органических продуктов растительного происхождения

N п/п	Наименование пищевых добавок	Условия применения
1	2	3
1.	Карбонаты кальция (Е 170)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03*
2.	Диоксид серы (Е 220)	Для продуктов виноделия в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
3.	Молочная кислота (270)	Для ферментированных овощных продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
4.	Диоксид углерода (Е290)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
5.	Яблочная кислота (Е 296)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
6.	Аскорбиновая кислота (Е 300)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
7.	Токоферолы, концентрат смеси натуральные (Е 306)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
8.	Лецитины (Е 322) - полученные без использования отбеливающих средств и органических растворителей	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
9.	Лимонная кислота (330)	Для продуктов из овощей и фруктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
10.	Тартраты натрия (Е 335)	Для тортов и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
11.	Тартраты калия (Е 336)	Для злаковых, кондитерских изделий, тортов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
12.	Орто-фосфат кальция 1-замещенный(Е 341i)	Только для поднятия теста в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
13.	Альгиновая кислота (Е 400)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
14.	Альгинат натрия (Е 401)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
15.	Альгинат калия (Е 402)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
16.	Агар (Е 406)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
17.	Каррагинан (Е 407)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
18.	Камедь рожкового дерева (Е 410)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
19.	Гуаровая смола (Е 412)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
20.	Трагакант камедь (Е 413)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
21.	Гуммиарабик (Е 414)	Для молочных продуктов, жиров и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
22.	Ксантановая камедь (Е 415)	Для продуктов из овощей и фруктов, на основе жиров,для тортов и печенья, салатов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
23.	Карайи камедь (Е 416)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
24.	Пектины (Е 440)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
25.	Карбонаты натрия (не модифицированные) (Е 500)	Для тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
26.	Карбонаты калия (Е 501)	Для злаковых изделий, тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
27.	Карбонаты аммония (Е 503)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
28.	Карбонаты магния (Е 504)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
29.	Хлорид калия (Е 508)	Для замороженных фруктов и овощей, консервированных фруктов и овощей, соусов из овощей, кетчупов и горчицы в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
30.	Хлорид кальция (Е 509)	Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, фруктов и овощей, соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
31.	Хлорид магния (Е 511)	Для соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
32.	Сульфаты кальция (Е 516)	Для тортов и печенья, соевых продуктов, дрожжей в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
33.	Гидроксид натрия (Е 524)	Для злаковых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
34.	Аргон (Е 938)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
35.	Азот (Е 941)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
36.	Кислород (Е 948)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03

---

* - СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.

Таблица 10

Технологические вспомогательные средства, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов растительного происхождения

N п/п	Наименования	Особые условия применения
1	2	3
1.	Хлорид кальция	Отвердитель
2.	Карбонат кальция	
3.	Гидроксид кальция	
4.	Сульфат кальция	Отвердитель
5.	Хлорид магния	Отвердитель
6.	Карбонат калия	Для целей высушивания гроздей винограда
7.	Углекислый газ	
8.	Азот	
9.	Этанол	Растворитель
10.	Дубильная кислота	Для целей фильтрации
11.	Альбумины из яичного белка	
12.	Казеин	
13.	Желатин	
14.	Рыбий клей	
15.	Растительные масла	
16.	Диоксид кремния	Применение в качестве геля или коллоидного раствора
17.	Активированный уголь	
18.	Тальк	
19.	Бентонит	
20.	Каолин	
21.	Диатомовая земля	
22.	Перлит	
23.	Шелуха фундука	
24.	Пчелиный воск	Антиадгезионные добавки
25.	Карнаубский воск	Антиадгезионные добавки
26.	Серная кислота	Корректирование pH при удалении воды в сахарном сиропе
27.	Гидроксид натрия	Корректирование pH при производстве сахара
28.	Виннокаменная кислота и ее соли	
29.	Карбонат натрия	Сахарное производство
30.	Препараты на основе древесной коры	
31.	Гидроксид калия	Корректирование pH при производстве сахара
32.	Лимонная кислота	Корректирование pH

Таблица 11

Агрохимикаты, разрешенные для производства органических продуктов*

N п/п	Средства	Требования к составу и условия применения
1	2	3
1.	Стойловый навоз и птичий помет, полученные в условиях системы производства органических продуктов	После компостирования, вермикулирования или термической переработки при наличии положительного ветеринарного заключения и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
2.	Навоз из хозяйства, производящего органические продукты	После компостирования при внесении в почву за 120 дней до уборки урожая, предназначенного для пищевых целей и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
3.	Остатки сельскохозяйственных культур и сидеральные удобрения, полученные из хозяйства, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
4.	Солома и другая мульча, полученные из хозяйств, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
5.	Компостированные экскременты животных, в том числе птичий помет, полученных из хозяйств, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизеНеобходимо указать виды животных.
6.	Компост и компостированный стойловый навоз, полученные из хозяйств, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
7.	Сухой стойловый навоз и сухой птичий помет, полученные из хозяйств, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
8.	Гуано	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
9.	Солома	После компостирования используется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе

10.	Компост и субстрат грибных отходов и вермикулита	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
11.	Сортированные, компостированные или ферментированные домашние пищевые отходы	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
12.	Компост из побочных продуктов растительного происхождения	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
13.	Переработанные продукты животноводства из скотобоен и рыбных заводов	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
14.	Побочные продукты пищевой и текстильной промышленности, не обработанные синтетическими добавками	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
15.	Морские водоросли и продукты из них	Должны быть получены только посредством:1) физических процессов, включая дегидратацию, замораживание и измельчение,2) экстрагирования водой или водным раствором кислоты и/или щелочным раствором,3) ферментации и использоваться в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
16.	Опилки, кора и древесные отходы	После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами, применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
17.	Древесина и древесный уголь	После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами, применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
18.	Природные фосфаты	Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
19.	Томас-шлак	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
20.	Калийные соли (каинит, сильвинит и т.д.)	Содержание хлора не должно быть более 60%, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
21.	Сульфат калия (патенкали и др.)	Полученные в результате физических процессов с последующим обогащением химическим путем в целях улучшения растворимости. Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
22.	Карбонат кальция природного происхождения (мел, мергель, известняк, фосфатсодержащий мел)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
23.	Магниевые породы естественного (природного) происхождения	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
24.	Известково-магниевые породы естественного (природного) происхождения	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
25.	Эпсолит (сульфат магния)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
26.	Природный гипс (сульфат кальция) только из природных источников	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
27.	Барда и экстракт барды, за исключением аммиачной барды	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
28.	Хлорид натрия	Использовать только рудниковую соль в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
29.	Алюминиево-кальциевый фосфат	Не должны использоваться в качестве дефолианта или гербицида.Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов не допускается.Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5.Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
30.	Микроэлементы (например, бор, медь, железо, марганец, молибден, цинк)	Не должны использоваться в качестве дефолиантов или гербицидовИспользование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов запрещено.Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
31.	Сера	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
32.	Каменный порошок (измельченный базальт)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
33.	Глинозем (например, бентонит, перлит, цеолит)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
34.	Биологические организмы, встречающиеся в естественных условиях (например, черви)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
35.	Вермикулит	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
36.	Торф	За исключением торфа с добавлением синтетических добавок. Использовать для проращивания семян в торфоперегнойных горшочках. В качестве кондиционера почвы не допускается. Другие способы использования торфа - в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
37.	Гумус от червей и насекомых	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе

38.	Гуминовые кислоты естественного (природного) происхождения (только водные и щелочные экстракты).	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
39.	Хлорная известь	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
40.	Побочные продукты производства сахара (например, барда)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
41.	Побочные продукты переработки гвинейской пальмы, кокоса и какао (в том числе пальмовые гребни и выжимки, фильтрованный жмых, шелуха какао)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
42.	Побочные продукты, полученные при переработке органических продуктов	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
43.	Раствор хлорида кальция	Для обработки листьев в случае доказанного дефицита кальция

*- агрохимикаты должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке

Таблица 12

Средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений, разрешенные для производства органических продуктов*

N п/п	Наименование	Условия использования
1	2	3
1.	Растительного и животного происхождения	
1.1.	Препараты на основе пиретринов, полученные из Chrysanthemum cinerariaefolium, которые могут содержать синергисты	Используются только при непосредственной угрозе урожаю, за исключением пиперонилбутоксида в качестве синергиста
1.2.	Препараты на основе ротенона, полученного из видов Derris elliptica, Lonchocarpus spp, Thephrosia spp	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.3.	Препараты на основе Quassia amara	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.4.	Препараты на основе Ryania speciosa	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.5.	Продукты на основе мели (азадирахтин) из Aradiachta indica	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.6.	Прополис	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.7.	Растительные и животные масла (например, масло мяты, сосны, тмина)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.8.	Морские водоросли, мука и экстракты из водорослей, морские соли и соленая вода, которые не подверглись химической обработке	Используются только при непосредственной угрозе урожаю.
1.9.	Желатин	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.10.	Казеин	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.11.	Лецитин	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.12.	Природные кислоты (например, уксусная)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.13.	Ферментированные продукты из леечного гриба	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.14.	Экстракт грибов (Shiitake fungus)	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.15.	Экстракт хлореллы	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.16.	Нематициды хитинного действия естественного происхождения	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.17.	Натуральные растительные препараты (за исключением препаратов на основе табака)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.18.	Пчелиный воск	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.19.	Сабадилла	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.	Минерального происхождения	
2.1.	Медь в форме гидроокиси, хлорокиси (трехосновной), сульфата, закиси, бордосской и бургунской жидкости	Необходимость использования, назначение и дозировка подтверждаются в установленном порядке. Могут применяться в качестве фунгицида при условии использования препаратов, не приводящим к накоплению меди в почве выше установленного уровня.
2.2.	Сера	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
2.3.	Минеральные порошки (каменный порошок, силикаты, бентонит)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.4.	Диатомовая земля	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.5.	Силикат натрия	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.6.	Бикарбонат натрия	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.7.	Перманганат калия	Используются только при непосредственной угрозе урожаю для фруктовых деревьев, винограда.

2.8.	Фосфат железа	Применяется в качестве моллюскоцида
2.9.	Гашеная известь	Используется таким образом, чтобы минимизировать накопление меди в почве
2.10.	Минеральные масла (кроме нефтяных)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.11.	Парафиновое масло	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.12.	Кварцевый песок	
3.	Микроорганизмы, используемые для биологической борьбы с вредителями	
3.1.	Препараты Bacillius thuringiensis, вирус гранулеза и т.д.	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.	Прочие	
4.1.	Гомеопатические и аювердические препараты	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.2.	Углекислый газ и азот	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.3.	Калийное мыло (зеленое мыло)	
4.4.	Этиловый спирт	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.5.	Травяные и биодинамические препараты	
4.6.	Стерилизованные самцы насекомых	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.7.	Хищные насекомые	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.8.	Пчелиный воск	Используется только в качестве вещества при обрезке деревьев
5.	Физические барьеры	
5.1.	Обработка электромагнитным полем	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
5.2.	Звук	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
5.3.	Пар в качестве стерилизующего вещества	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
5.4.	Углекислый аммоний	Используется только в качестве репеллента для крупных животных. Контакта с почвой или съедобными культурами не допускается
5.5.	Перекись водорода	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.	Ловушки	
6.1.	Механические	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.2.	Ферромоны - только в ловушках и раздаточных устройствах	Ловушки и/или раздаточные устройства должны предотвращать высвобождение используемых веществ в окружающую среду и их контакт с выращиваемыми культурами. После завершения работы ловушки должны собираться и безопасно утилизироваться
6.3.	Клейкие ловушки	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.4.	Минеральные масла (кроме нефтяных)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.5.	Препараты на основе метальдегида, содержащие репелленты, для отпугивания более высокоорганизованных животных, а также используемые в ловушках	Используются только при непосредственной угрозе урожаю

*- средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке

Таблица 13

Пищевые добавки, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов животноводства и пчеловодства

N п/п	Наименование	Область применения
1	2	3
1.	Уголь растительный (Е 153)	Для некоторых видов сыров, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03*
2.	Карбонаты кальция (Е 170)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03. Не должны использоваться в качестве красителя
3.	Молочная кислота (Е 270)	Для колбасных оболочек, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
4.	Диоксид углерода (Е 290)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
5.	Лецитины (Е 322), полученные без использования отбеливающих средств или органических растворителей.	Для молочных продуктов, детского питания на основе молока, продуктов на основе жиров, майонезов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
6.	Цитраты натрия (Е 331)	Для колбас, пастеризации яичного белка, молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
7.	Агар (Е 406)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
8.	Каррагинан (Е 407)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
9.	Камедь рожкового дерева (Е 410)	Для молочных и мясных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
10.	Гуаровая камедь (Е 412)	Для молочных продуктов, мясных консервов, продуктов из яиц, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
11.	Трагакант камедь (Е 413)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
12.	Гуммиарабик (Е 414)	Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, кондитерских изделий, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
13.	Пектины (не модифицированные) (Е 440)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
14.	Хлорид кальция (Е 509)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
15.	Аргон (Е 938)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
16.	Азот (Е 941)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
17.	Кислород (Е 948)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03

*- СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.

Таблица 14

Технологические вспомогательные средства, которые могут быть использованы для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства

N п/п	Наименование	Особые условия применения
1	2	3
1.	Карбонат кальция (Е 170)	
2.	Хлорид кальция (Е 509)	Для придания плотности в качестве загустителя при производстве сыра
3.	Каолин	Для извлечения прополиса
4.	Молочная кислота (Е 270)	Для молочных продукты в качестве загустителя. Для корректировки pH соляных ванн при производстве сыра
5.	Карбонат натрия (Е 500)	Для молочных продуктов, в качестве нейтрализующего препарата

Таблица 15

Корма, приготовленные без использования химических растворителей, макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов

1.	Зерновые, зерно, продукты их переработки и побочные продукты	Овес в виде зерен, хлопьев, кормовой муки, отрубей; ячмень в виде зерен, белковой и кормовой муки; рис в виде зерен, сечки, кормовой муки, зародышевого жмыха; просо посевное в виде зерен; рожь в виде зерен, кормовой муки и отрубей; сорго в виде зерен; пшеница в виде зерен, кормовой муки, отрубей, клейковины, зародышей; тритикале в виде зерен; кукуруза в виде зерен, отрубей, кормовой муки, зародышевого жмыха и клейковины; солодовые ростки; пивоваренная барда.
2.	Семена масличных, масличные культуры, продукты их переработки и побочные продукты	Семена рапса, рапсовый жмых и рапсовая шелуха; соевые бобы, нагретые паром, соевый жмых и шелуха соевых бобов; семена подсолнечника и их жмых; семена хлопчатника и их жмых; семена льна и их жмых; семя и жмых кунжута; пальмоядровый жмых; жмых семян сурепицы и шелуха сурепицы; тыквенный жмых; экстрагированный оливковый шрот (путем физического экстрагирования маслин).
3.	Зернобобовые, продукты их переработки и побочные продукты	Нут бараний в виде семян; семена французской чечевицы; чина в виде семян, подвергнутых соответствующей тепловой обработке; горох в виде семян, кормовой муки, отрубей; конские бобы в виде семян, кормовой муки, отрубей; кормовые бобы в виде семян; вика и люпин в виде семян.
4.	Корнеплоды, продукты их переработки и побочные продукты	Выщелоченная свекловичная стружка, жом сахарной свеклы, картофель, батат в форме клубней, маниока в форме корней, картофельная мезга (побочный продукт при получении крахмала), картофельный крахмал, картофельный белок и саго.
5.	Прочие семена и плоды, продукты и побочные продукты	Рожковое дерево, стручки рожкового дерева и продукты из них; тыква; остатки отжима цитрусовых; яблоки, айва, груши, персики, инжир, виноград и выжимки из них; каштаны, жмых грецкого ореха, лесного ореха, шелуха какао и их жмых; желуди.
6.	Зеленые и грубые корма	Люцерна, травяная мука из люцерны, клевер, травяная мука из клевера, зеленый корм (получаемый из кормовых растений), травяная мука, сено, силос, солома зерновых и корнеплодные овощи на зеленый корм.
7.	Прочие растения, продукты их переработки и побочные продукты	Меласса только в качестве связующего вещества в комбикормах, мука из морских водорослей (получаемая высушиванием и измельчением морских водорослей с последующим промыванием для уменьшения содержания йода), экстракты и мука измельченных растений, растительные белковые экстракты (только для кормления молодняка), пряности, разнотравье.
8.	Молоко и молочные продукты	Сырое молоко, сухое молоко, обезжиренное молоко, сухое обезжиренное молоко, пахта, сухая пахта, молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка частично обессахаренная, порошок сывороточного белка (экстрагированный физической обработкой), сухой казеин и сухая лактоза
9.	Рыба, другие морские животные, продукты их переработки и побочные продукты	Рыба, рыбный жир и нерафинированный тресковый жир, полученный ферментным путем, растворимые или нерастворимые аутолизаты, гидролизаты и протолизаты частей рыб, безпозвоночных и ракообразных, только для кормления молодняка, рыбная мука.
10.	Кормовые материалы минерального происхождения	Натрий (неочищенная морская соль, крупная каменная соль, сульфат натрия, углекислый натрий, бикарбонат натрия, хлорид натрия).Кальций (литотамнион и маэрль, раковины гидробионтов, включая кости каракатицы, углекислый кальций, молочнокислый кальций, глюконат кальция).Фосфор (осадочный костный двузамещенный кислый фосфорнокислый кальций, дефторированный двузамещенный фосфорнокислый кальций, дефторированный однозамещенный фосфорнокислый кальций, кальциево-магниевый фосфат, кальциево-натриевый фосфат).Магний (оксид магния, сульфат магния, хлорид магния, углекислый магний, фосфат магния).Сера (сульфат натрия).
11.	Микроэлементы(необходимость использования подтверждается в установленном порядке).	Железо: карбонат (II), сульфат (II) моногидрат и/или гептагидрат, окись (III).Йод: йодат кальция (безводный), йодат кальция, гексагидрат, иодид калия.Кобальт: моногидрат и/или гептагидрат сернокислого кобальта (II), основной сернокислый кобальт (II) моногидрат.Медь: окись (II), основная углекислая медь (II) моногидрат, сернокислая медь (II) пентагидрат.Марганец: углекислый (II), оксид, сульфат (II) моно- и/или тетрагидрат.Цинк: углекислый, оксид, сульфат моно и/или гептагидрат.Молибден: аммоний молибденовокислый, натрий молибденовокислый.Селен: селенат натрия, селенит натрия.
12.	Витамины, провитамины и химически четко определенные вещества с аналогичным действием.	Допускаются витамины, провитамины и разрешенные химически определенные вещества аналогичного эффекта. Предпочтительно их следует получать из сырья, содержащегося естественным образом в кормах.Идентичные натуральным синтетические витамины, предназначенны только для моногастральных животных.

VII. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов

7.1. Пищевые продукты заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и/или направленной эффективности, состоящие из комплекса пищевых продуктов или представленные их отдельными видами, которые оказывают специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленные на достижение высших спортивных достижений (далее - специализированные пищевые продукты для питания спортсменов) и их компоненты (сырье) должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, установленными настоящими санитарными правилами, в том числе, по показателям безопасности требованиям Приложения 1, а также требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды пищевых продуктов.

7.2. Витамины и минеральные соли должны использоваться в формах, указанных в Приложении 18 настоящих санитарных правил.

7.3. В составе сырья, используемого при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов, а также в готовых пищевых продуктах, не допускается наличие психотропных, наркотических, ядовитых, сильнодействующих, допинговых средств и/или их метаболитов, других запрещенных веществ, входящих в список ВАДА (Всемирное Антидопинговое Агентство).

7.4. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов могут использоваться пищевые добавки, не оказывающего вредного воздействия на здоровье человека, указанные в Приложении 7 настоящих санитарных правил.

7.5. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов учитываются критерии пищевой ценности, содержание в них белков, жиров и углеводов, предусмотренные Приложением 2 и Приложением 17 настоящих санитарных правил.

7.6. Реализация специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должна осуществляться только в потребительской упаковке.

7.7. Требования к качеству и безопасности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должны выполняться при разработке технических документов, регламентирующих вопросы производства и оборота продуктов, и подтверждаться при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы этих пищевых продуктов в установленном порядке.

7.8. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов дополнительно производится оценка их заявленной эффективности, а также подтверждение отсутствия неблагоприятных побочных реакций и уточнение особенностей их использования.

7.9. Специализированные пищевые продукты для питания спортсменов допускаются к производству, хранению, перевозке и реализации после их государственной регистрации.

VIII. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами

8.1. Основные требования к обогащению пищевых продуктов микронутриентами

8.1.1. Обогащение пищевых продуктов путем добавления одного или нескольких витаминов, макро- и/или микроэлементов должно осуществляться в соответствии с требованиями:

- обогащению подлежат пищевые продукты массового потребления, используемые регулярно и повсеместно в повседневном питании взрослого населения и детей старше 3 лет, а также пищевые продукты, подвергающиеся рафинированию и другим технологическим воздействиям, приводящим к существенным потерям витаминов и минеральных веществ;

- для обогащения пищевых продуктов следует использовать те витамины и минеральные вещества, недостаточное потребление и/или признаки дефицита которых реально обнаруживаются у населения;

- допускается использование более полного набора витаминов, макро- и микроэлементов в обогащающих добавках в виде премиксов;

- пищевые продукты допускается обогащать витаминами и/или минеральными веществами вне зависимости от того, содержатся ли они в исходном продукте;

- критериями выбора перечня обогащающих микронутриентов, их доз и форм являются безопасность и эффективность для повышения пищевой ценности рациона;

- количество витаминов и минеральных веществ, дополнительно вносимых в обогащаемые ими продукты, должно быть рассчитано с учетом их естественного содержания в исходном продукте или используемом для его изготовления сырье, а также потерь в процессе производства и хранения с тем, чтобы обеспечить содержание этих витаминов и минеральных веществ на уровне не ниже регламентируемого в течение всего срока годности обогащенного продукта;

- выбор сочетаний, форм, способов и стадий внесения обогащающих добавок должен проводиться с учетом возможного химического взаимодействия между собой и с компонентами обогащаемого продукта и обеспечивать максимальную сохранность в процессе производства и хранения;

- обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами не должно ухудшать потребительские свойства этих продуктов: уменьшать содержание и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ, существенно изменять органолептические свойства продуктов, сокращать их сроки годности;

- обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами не должно влиять на показатели безопасности;

- гарантированное содержание витаминов и минеральных веществ в обогащаемых ими продуктах должно быть указано на индивидуальной упаковке этого продукта;

- эффективность включения в новые и специализированные пищевые продукты витаминов и/или минеральных веществ с целью их обогащения следует подтверждать специальными исследованиями, демонстрирующими их безопасность и способность улучшать обеспеченность организма витаминами и минеральными веществами, введенными в состав обогащенных продуктов, а также оказывать положительное влияние на состояние здоровья.

8.1.2. Для обогащения витаминами и/или минеральными веществами рекомендованы следующие группы пищевых продуктов:

- мука и хлебобулочные изделия;

- молочная продукция;

- напитки безалкогольные;

- соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки);

- масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы);

- соль поваренная пищевая;

- зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные

изделия быстрого приготовления);

- пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки, концентраты каш быстрого приготовления);

- продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, а также пищевые продукты, предназначенные для отдельных групп населения:

- продукты детского питания;

- продукты диетического (лечебного и профилактического) питания;

- функциональные пищевые продукты;

- специализированные пищевые продукты, в т.ч. с заданным химическим составом.

Возможно обогащение витаминами и/или минеральными веществами кондитерских изделий (сахаристых и мучных) и концентратов плодово-ягодных с сахаром.

8.1.3. Обогащать витаминами и/или минеральными веществами продукты массового потребления следует в соответствии с приведенными рекомендациями приложения N 19 настоящих санитарных правил.

8.1.4. Не подлежат обогащению витаминами и минеральными веществами:

- пищевые продукты, не подвергающиеся технологической переработке (фрукты, овощи, мясо, мясо птицы, рыба);

- напитки брожения, а также напитки, содержащие более 1,2% алкоголя (за исключением слабоалкогольных тонизирующих напитков, в которые витамины и минеральные вещества вводятся с иной целью).

8.2. Формы и перечень витаминов и минеральных веществ, используемых для обогащения пищевых продуктов

8.2.1. При производстве обогащенных витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов должны использоваться формы витаминов и минеральных веществ в соответствии с приложением N 18 и приложением N 19 настоящих санитарных правил. Допускается использовать для обогащения пищевых продуктов витамин (менахинон) и L-метилфолат кальция.

8.2.2. Не допускается обогащать пищевые продукты массового потребления натрием, холином, инозитом, карнитином, таурином, медью, марганцем, молибденом, хромом и селеном, за исключением специализированных пищевых продуктов (для питания спортсменов, диетического (лечебного и профилактического) питания, с заданным химическим составом), функциональных пищевых продуктов и продуктов детского питания, а также биологически активных добавок к пище.

8.2.3. При внесении в обогащаемые продукты набора микронутриентов следует использовать пищевые обогатители - витаминные, минеральные или витаминно-минеральные смеси (премиксы) - готовые гомогенные смеси пищевых обогатителей (витаминов и/или минеральных веществ), изготовленные на основе вещества-носителя, что повышает точность внесения и обеспечивает более равномерное распределение витаминов и/или минеральных веществ в обогащаемом продукте. Использование премиксов позволяет по содержанию нескольких микронутриентов контролировать количество внесенного премикса и, соответственно, содержание в готовой продукции остальных витаминов и/или минеральных веществ, вносимых в его составе.

8.3. Регламентируемые уровни содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных продуктах

8.3.1. Продукт считается обогащенным при условии, что его усредненная суточная порция содержит от 15 до 50% витаминов и/или минеральных веществ от нормы физиологической потребности человека. Масса (объем) усредненной суточной порции установлена приложением N 20 настоящих санитарных правил.

При обогащении пищевого продукта дополнительное внесение обогащающего компонента должно составлять не менее 10% от нормы физиологической потребности человека.

Для обогащенных высококалорийных пищевых продуктов (с энергетической ценностью 350 ккал и более на 100 г) содержание витаминов и минеральных веществ должно составлять от 15 до 50% от нормы физиологической потребности организма в расчете на 100 ккал (1 стандартную порцию продукта).

8.3.2. При производстве обогащенных пищевых продуктов допускается увеличивать содержание в них витаминов по отношению к декларированным показателям, но не более чем на 70 процентов для витамина С и не более чем на 50 процентов для остальных витаминов, в связи с естественным снижением количества витаминов в обогащенных пищевых продуктах в процессе их хранения в течение срока годности.

8.3.3. Пределы допустимых отклонений фактического содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных пищевых продуктах от гарантированного (нанесенного на этикетку при маркировке) или заложенного по рецептуре составляют:

- для витаминов С, , □ , , пантотеновой кислоты, ниацина и минеральных веществ магния, кальция, фосфора, железа, цинка - □ ;

- для витаминов А, D, Е, , фолиевой кислоты, биотина и минерального вещества йода - □ ;

- для минерального вещества йода в соли йодированной - .

8.4. Специальные требования к обогащенным витаминами и минеральными веществами пищевым продуктам

8.4.1. Разработчик обогащенных пищевых продуктов и (или) их изготовитель обязаны дополнительно включить в нормативную и техническую документацию гарантированное содержание витаминов и/или минеральных веществ на конец срока годности, а

также требования к их упаковке и маркировке, срокам годности и методам контроля качества и безопасности.

8.4.2. Контроль содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных пищевых продуктах при внесении обогащающих добавок в виде витаминных и/или витаминно-минеральных премиксов допускается осуществлять по содержанию нескольких компонентов, входящих в состав обогатителей, при этом ответственность соответствия количества витаминов и/или минеральных веществ гарантированному в нормативной документации несет изготовитель.

8.4.3. Производство обогащенных пищевых продуктов осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией и должно отвечать техническим регламентам на каждый вид продукта, а при отсутствии - санитарным правилам и нормам Российской Федерации в области обеспечения ее качества и безопасности и подтверждаться декларацией о соответствии.

8.4.4. Ввозимые на территорию Российской Федерации обогащенные пищевые продукты должны отвечать требованиям законодательства Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов и требованиям настоящих санитарных правил.

8.4.5. Регламентируемое содержание витаминов и минеральных веществ в обогащаемых ими продуктах должно контролироваться производителем.

8.4.6. Расфасовка и упаковка обогащенных пищевых продуктов должны обеспечивать сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

Изготовитель обогащенных пищевых продуктов должен выпускать их упакованными и маркированными в соответствии с законодательством Российской Федерации и требованиями настоящих санитарных правил, нормативной и технической документации.

8.5. Требования к информации при маркировке пищевых продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами

8.5.1. Обогащенные витаминами и минеральными веществами пищевые продукты должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации.

8.5.2. На потребительской упаковке обогащенной продукции в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово "обогащенный". Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции витаминов и/или минеральных веществ, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг на 100 г (мл) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких пищевых продуктов, если таковые установлены.

8.5.3. Использование витаминов (С, Е, бета-каротин) в качестве пищевых добавок - антиокислителей, витамина , бета-каротина и других каротиноидов в качестве красителей не является основанием для нанесения на потребительскую упаковку продукции надписи: "С витамином ...".

8.5.4. Информация для потребителей о содержании витаминов и/или минеральных веществ наносится на каждую единицу потребительской упаковки обогащенных пищевых продуктов, на каждую единицу групповой упаковки, а также на каждую единицу транспортной тары такой продукции.

Главный государственный санитарный врач Российской Федерации Первый заместитель Министра здравоохранения Российской Федерации	Г.Г.Онищенко

Приложение 1
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики (кроме диких животных)*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1	
	Радионуклиды:цезий-137	200	(Бк/кг) Мясо без кости
		300	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
	Диоксины*:	0,000003	говядина, баранина (в пересчете на жир)
		0,000001	свинина (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):						отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	10	1,0	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	1x10(3)	0,1	25	-	-	то же
- мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	1 x 10(3)	0,1	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Для продукции со сроком годности более 7 суток бактерии рода Proteus в 0,1 г не допускаются. Для производства продуктов детского, диетического (лечебного и профилактического) питания бактерии рода Proteus в 1,0 г не допускаются
- мясо охлажденное в отрубах (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	1 x 10(4)	0,01	25	1 x 10(3)	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:						
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	1x10(4)	0,01	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	5x10(5)	0,001	25	-	-	то же
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	5x10(6)	0,0001	25	-	-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:						
- крупнокусковые	5x10(5)	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- мелкокусковые	1x10(6)	0,001	25	-	-	то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):						
- формованные, в т.ч. панированные	5x10(6)	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; *для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
- полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые	2x10(6)	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; *для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	5x10(6)	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	5x10(6)	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.2. 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, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.1.	
	Диоксины*:	0,000006	печень и продукты из нее (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	масса продукта (г), в которой не допускается			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	-	-	-	25	-	пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.2.2. Кровь пищевая	5x10(5)	0,1	1,0	25	-	S. aureus в 1 г не допускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови:						
- альбумин пищевой	2,5x10(4)	0,1	1,0	25	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	5x10(4)	0,1	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.4.		
	Диоксины*:	0,000003	говяжий, бараний (в пересчете на жир)
		0,000001	свиной (в пересчете на жир)
1.1.4. Колбасные изделия***, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичныеэлементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.1	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и	0,002	
	НДЭА	0,004	для копченых продуктов
	Диоксины*:	0,000003	из говядины, баранины (в пересчете на жир)
		0,000001	из свинины (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli - в 1 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченные и варенокопченные	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.3. Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные)						
- высшего и первого сорта, бессортовые	1x10(3)	1,0	0,01	1,0	25	В сосисках и сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- второго и третьего сорта	2,5x10(3)	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.6. Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	1x10(3)*	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме	1x10(3)	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные:- окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	1x10(3)	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- щековина (баки), рулька	1x10(3)	1,0	0,01	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	1x10(3)	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	1x10(3)*	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстро замороженные:						
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жаренные, отварные	1x10(4)	0,01	-	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	2x10(4)	0,01	-	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:	по п.1.1.2.	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.1	
	Диоксины*:	по п. 1.1.2	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Колбасы кровяные	2х10(3)	1,0	0,01	-*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; сульфетредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы, салтисоны	2х10(3)	1,0	0,1	-*	25	*S.aureus в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные	2х10(3)	1,0	0,01	-*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается сульфетредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	1х10(3)	1,0	0,1	0,1*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	2х10(3)	0,1	0,1	0,1	25	то же

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:свинец	0,6	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		0,6	Почки
	ртуть	0,1	
		0,2	Почки
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Нитрозамины:сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.1	
	Микробиологические показатели:	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А", в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
	Диоксины*:	по п. 1.1.2	
1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п.1.1.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.1	
	Диоксины*:	по п. 1.1.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	2,5x10(4)	1,0	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.9. Мясо птицы, в т. ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики (кроме дикой птицы)*:		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины*:	0,000002	домашняя птица (в пересчете на жир)

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.9	
	Диоксины*:	0,000006	печень домашней птицы (в пересчете на жир)

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

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

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые		0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаютсяL. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.3. Колбасные изделия полукопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.5. Варено-копченые колбасы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.8. Исключен						
1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:- жареные, отварные	1x10(4)	0,1	-	1,0	25	Enterococcus не более 1 х 10(3) КОЕ/г
- из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	2x10(4)	0,1	-	1,0	25	то же

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.13. 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	То же
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Пестициды**: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты	200	Мясорастительные
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п.1.1.9	
	Диоксины*:	по п.1.1.9	

Микробиологические показатели:	
Индекс, группа продуктов	
1.1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.1.13.2. 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 8 к настоящим Санитарным правилам

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,3 0,1 0,01 0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ его метаболиты	0,1	
	Диоксины*:	0,000003	яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Протей	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	1х10(2)	0,1	-	-	5х25*	*анализ проводят в желтках
1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	5х10(3)	0,01	-	-	5х25*	*то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие:						
- смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные	1х10(5)	0,1	1,0	1,0	25	
- замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	5х10(5)	0,1	1,0	1,0	25	

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

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Протей	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	5х10(4)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	1х10(5)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:						
- желток	5х10(4)	0,01	1,0	-	25	
- белок, альбумин	1х10(4)	0,1	1,0	-	25	

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

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15.).

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

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

1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	пенициллины	0,004	
	стрептомицин	0,2	
	Ингибирующие вещества:	не допускаются	молоко и сливки сырые
	Пестициды**:		молоко, пахта,сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	
		1,25	сливки, сметана, в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
		1,0	сливки, сметана, в пересчете на жир
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	25	то же
	Диоксины*:	0,000003	(в пересчете на жир)
	Меламин	не допускается	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМФАнМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.1.1. Молоко сырое:				
- высший сорт	3x10(5)	-	25	соматические клетки не более 5x10(5) в 1 см3
- первый сорт	5x10(5)	-	25	соматические клетки не более 1X10(6) в 1 см3
- второй сорт	4x10(6)	-	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные				
- в потребительской таре	1x10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
- во флягах и цистернах	2x10(5)	0,01	25	S. aureus в 0,1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные:- в потребительской таре	1x10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
- во флягах	2x10(5)	0,01	25	S. aureus в 0,1 см3 не допускается;L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое	2,5x10(3)	1,0	25	
1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам			

Индекс группа продуктов	Количество молочно-кислых микроорганизмов, КОЕ/см3 (г)	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1x10(7)**	0,1	1,0	25	дрожжи-50*плесени-50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи**для термически обработанных продуктов не нормируется
1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 час.	Не менее 1x10(7);бифидобактерии - не менее 1x10(6)	0,1	1,0	25	дрожжи-50*плесени-50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
1.2.1.9. Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
1.2.1.10. Сметана и продукты на ее основе	-	0,001*	1,0	25	дрожжи - 50**плесени -50**	*для термически обработанных продуктов - 0,01;**для продуктов со сроком годности более 72 час.

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

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 5	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час	0,001	0,1	25	-	
1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 часов, в т.ч. замороженные	0,01	0,1	25	дрожжи - 100плесени - 50	
1.2.2.3. Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	
1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки	0,1	0,1	25	дрожжи - 100плесени - 50	КМАФАнМ - не более 2х10(5) КОЕ/г, кроме продуктов, вырабатываемых с молочнокислой микрофлорой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,3 0,15 0,1 0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды	по п.1.2.2	
	Антибиотики	по п.1.2.1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Диоксины*:	по п.1.2.1	
	Меламин	не допускается	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам			
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром:- в потребительской таре- в транспортной таре	2х10(4) -	1,0 1,0	25 25	
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром	5х10(4)	1,0	25	
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	3,5х10(4)	1,0	25	

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

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	5x10(4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное:					
- для непосредственного употребления	5x10(4)	0,1	1,0	25	
- для промышленной переработки	1x10(5)	0,1	1,0	25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	1x10(5)	0,01	1,0	25	плесени - не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7x10(4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая	1x10(5)	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г,плесени - не более 100 КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая	5x10(4)	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г,плесени - не более 100 КОЕ/г

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

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленые- без наполнителей	5x10(3)	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г,дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1x10(4)	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г,дрожжи не более 100 КОЕ/г

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

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.7.1. Мороженое закаленное	1x10(5)	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	1x10(5)	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3x10(4)	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	5x10(4)	0,1	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.8. Масло коровье	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.6		
	Диоксины*:	0,000003	
1.2.9. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов	Токсичные элементы:свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/см3 (г)	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются:			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие)	-	3,0	10,0	100	плесени не более 5 КОЕ/г
1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов:					
- жидкие, в т.ч. замороженные	1x10(8)*	10,0	10,0	100	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г;*для заквасок концентрированных - не менее 1x10(10)
- сухие	1x10(9)*	1,0	1,0	10	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г*для заквасок концентрированных - не менее 1x10(10)

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

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

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

*Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		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	
	Антибиотики (в рыбе прудовой и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	Пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских животных
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	130	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Диоксины*:	0,000004	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6
1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	5x10(4)	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticusне - более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	1x10(5)	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:					
- филе рыбное, рыба спецразделки	1x10(5)	0,001	0,01	25	то же; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	1x10(5)	0,001	0,01	25	то же
- фарш особой кондиции	5x10(4)	0,01	0,1	25*	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом,*только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы:		
	свинец, мышьяк, кадмий, ртуть,	по п.1.3.1	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	бенз(а)пирен	0,005*	*для копченых продуктов
	Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды	по п.1.3.1	
Диоксины*:	по п.1.3.1		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocitogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	1x10(5)	0,01	-	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г,дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:						
- неразделанной	1x10(5)	0,01	1,0	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г,дрожжи - не более 100 КОЕ/г
- разделанной	5x10(4)	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	2x10(5)	0,01	1,0	0,01	25	То же
1.3.2.4. Пресервы "Пасты":						
- пасты рыбные	5x10(5)	0,01	0,1	0,01	25	То же
- из белковой пасты	1x10(5)	0,1	0,1	0,1	25	То же
1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
1.3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы	по п.1.3.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
- копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Радионуклиды:		
- рыба сушеная, вяленая	цезий-137	130	Бк/кг (кроме рыбы сушеной и вяленой)
		260	Бк/кг - для вяленой и сушеной рыбы
	стронций-90	100	Бк/кг (кроме рыбы вяленой и сушеной, в которой стронций-90 не нормируется)
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4	
		2,0	балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз(а)пирен	0,005	копченая рыба
Диоксины*:	по п.1.3.1		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается					Примечание
		БГКП (колиформы)		S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7	
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в.т.ч. замороженная	1x10(4)	1,0	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом	
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения,в т.ч. замороженная:- неразделанная	1x10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же; V. parahaemoluticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы	
- разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная)	3x10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же V. parahaemoluticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы	
- балычные изделия холодного копчения, в т.ч. в нарезку	7,5x10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом	
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	1x10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*то же	
1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе	5x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	V. parahaemoluticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы*в упакованной под вакуумом;	
1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная:							
- неразделанная	1x10(5)	0,1	-	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом;	
- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	1x10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом;	
1.3.3.5. Рыба вяленая	5x10(4)	0,1	-	1,0	25*	* - только сальмонеллы плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г	
1.3.3.6. Рыба провесная	5x10(4)	0,1	-	0,1*	25**	*в упакованной под вакуумом**только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г	
1.3.3.7. Рыба сушеная	5x10(4)	0,1	-	0,01*	25**	*то же;**то же;	
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	5x10(5)	0,001	-	-	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г	
1.3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой:							
- рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные	1x10(4)	1,0	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом;**только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г	
- многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами в т.ч. замороженные	5x10(4)	0,01	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом;**только сальмонеллы	
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	5x10(4)	0,1	1,0	-	25*	*только сальмонеллы	
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки:				-			
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются	
- рыба соленая рубленая; паштеты, пасты	2x10(5)	0,01	0,1	-	25	То же	
- масло селедочное, икорное, крилевое и др.	2x10(5)	0,001	0,1	-	25	то же	
- салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	5x10(4)	0,1	0,1	-	25 г	E. coli в 0,1 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются; плесени - не более 50 КОЕ/г; дрожжи - не более 100 КОЕ/г	
1.3.3.11. Вареномороженая продукция:							
- быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	2x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus -1x10(3), КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)* в упакованной под вакуумом	
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus - 2x10(3) КОЕ/г, не более (в фаршевых)	
1.3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	-	0,01	-	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	1,0 1,0 1,0 0,2	
	Антибиотики (для рыб прудовых и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Полихлорированные бифенилы, радионуклиды	по п.1.3.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Плесени КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	5x10(4)	0,001	0,01	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.4.2. Молоки соленые	1x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты:								
- с термической обработкой	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	-	-	
- многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	2x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются
1.3.4.4. Икра осетровых рыб:								
- зернистая баночная, паюсная	1x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	50	
- зернистая пастеризованная	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	*масса (г), в которой не допускаются
- ястычная слабосоленая, соленая	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая:- баночная, бочковая	1x10(5)	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
- из замороженных ястыков	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Икра других видов рыб								
- пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	1x10(5)	0,1	1,0	1,0	25	50	300	*масса (г), в которой не допускаются
- пастеризованная	5x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	
1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	1x10(4)	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Антибиотики (для рыб прудовых и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,0	
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Радионуклиды	по п.1.3.1	

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.6. Рыбный жир	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.8		
	Диоксины*:	0,000002	(в пересчете на жир)
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся:			
- моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	10,0 5,0 2,0 0,2	
- водоросли и травы морские	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,5 5,0 1,0 0,1	
	Антибиотики (для объектов промысла прудовых и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Фикотоксины:		
- моллюски, ракообразные	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	30	внутренние органы крабов
	диарейный яд моллюсков (ока-даиковая кислота)	0,16	моллюски

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):						
- живые	5x10(4)	0,01	0,01	-	25	V. parahaemoluticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
- охлажденные, мороженые	1x10(5)	0,001	0,01	-	25	то же
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):- живые	5x10(3)	0,1	0,1	0,1	25	E. coli в 1 г не допускаются, Enterococcus - в 0,1 г не допускаются V. parahaemoluticus - в 25 г не допускается, для морских
- охлажденные, мороженые	5x10(4)	0,1	0,1	-	25	V. parahaemouyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских

1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	2x10(5)	0,01	1,0	0,01	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г,дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.3. Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков	5x10(4)	0,1	0,1	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г,дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	2x10(4)	1,0	-	0,1	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г;
1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:						
- ракообразные;	2x10(4)	0,1	0,1	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
- из мяса креветок, крабов, криля	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:						
- сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	5x10(4)	0,1	-	0,01	25*	*только сальмонеллы
- гидролизат из мидий (МИГИ-К)	5x10(3)	1,0	1,0	-	25*	*то же
- белково-углеводный концентрат из мидий	-	1,0	1,0	1,0	25*	*то же
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них:						
- водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные	5x10(4)	0,1	-	-	25*	*то же
- водоросли и травы морские сушеные	5x10(4)	1,0	-	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г
- джемы из морской капусты	5x10(3)	1,0	-	-	25*	*только сальмонеллы

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13., 3.15).

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень, кукуруза
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз(а)пирен	0,001	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	Вредные примеси:		
	спорынья	0,05	
	горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	рожь, пшеница
	вязель разноцветный	0,1	рожь, пшеница
	гелиотроп опущенноплодный	0,1	рожь, пшеница
	триходесма седая	не допускается	рожь
	головненые (мараные, 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)	15	суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более
	охратоксин А	0,005	пшеница, ячмень, рожь, овес, рис
1.4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,5 0,3 0,1 0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	

	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	Зеараленон	0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды:	по п.1.4.1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.3.1 Крупы не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5x10(3)	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	1x10(4)	1,0	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.4. 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 В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
		0,05	из зернобобовых
	гексахлорбензол	0,01	пшеничная
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота и ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	Вредные примеси:		
	загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускаются	
	зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба	не допускается	для муки пшеничной, для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
1.4.5. Макаронные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины, пестициды	по п.1.4.4	
	Радионуклиды:		
	цезий -137	60	Бк/кг
	стронций - 90	30	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	5x10(4)	0,01	0,1	25	-	
1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	5x10(4)	0,1	-	25	100	
1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	1x10(5)	0,01	-	25	200*	*дрожжи - 100 КОЕ/г не более;

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

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более		Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	1x10(3)	1,0	1,0	-	25	50	
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	1x10(3)	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	5x10(3)	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	1x10(3)	1,0	1,0	0,1	25	50	

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

---

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

1.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.1. Сахар	Токсичные Элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
1.5.2. Сахаристые, кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	Пестициды*,**		

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы				
1	2	3	4	5	6	7	
1.5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные:							
- помадные, молочные	5x10(3)	1,0	25	10		50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	1x10(4)	0,01	25	50		100	
1.5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами:							
- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1x10(4)	1,0	25	50		50	
- молочными, сбивными	5x10(4)	0,1	25	50		50	
- из сухофруктов	5x10(4)	0,1	25	200		100	
- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными	1x10(4)	0,1	25	50		50	
- кремовыми, на основе пралине	5x10(4)	0,01	25	50		100	
1.5.2.3. Конфеты диабетические	5x10(3)	1,0	25	50		50	
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	1x10(4)	0,1	25	50		50	
1.5.2.5. Карамель неглазированная:							
- леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	5x10(2)	1,0	25	50		50	
- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5x10(3)	0,1	25	50		50	
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками							
- помадной, фруктовой	1x10(4)	0,1	25	50		50	
- молочной, сбивной, ореховой	5x10(4)	0,1	25	50		50	
1.5.2.7. Карамель диабетическая	5x10(2)	1,0	25	50		50	
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	1x10(3)	1,0	25	10		10	
1.5.2.9. Резинка жевательная	5x10(2)	1,0	25	50		50	
1.5.2.10. Халва:							
- глазированная	1x10(4)	0,01	25	50		50	
- неглазированная	5x10(4)	0,01	25	50		50	
1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия:							
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	1x10(3)	0,1	25	50		100	
- пастила, зефир, мармелад глазированные	5x10(3)	0,1	25	50		100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	1x10(3)	1,0	25	50		50	
1.5.2.12. Восточные сладости:							
- типа мягких конфет, косхалва, ойла	5x10(3)	0,1	25	100		100	
- типа мягких конфет глазированные	1x10(4)	0,1	25	100		100	
- щербеты	5x10(3)	0,1	25	200		100	
- рахат-лукум	1x10(4)	0,01	25	-		100	
1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели							
- орех обжаренный	1x10(3)	1,0	25	50		50	
- козинак	5x10(3)	0,1	25	50		50	
- типа карамели глазированные	1x10(4)	0,1	25	50		50	
1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели"	1x10(3)	1,0	25	50		50	

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

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.3.1. Шоколад:						
- обыкновенный и десертный без добавлений	1х10(4)	0,1	25	50	50	
- обыкновенный и десертный с добавлениями	5х10(4)	0,1	25	50	100	
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские	5х10(4)	0,1	25	50	100	
1.5.3.2. Шоколад диабетический	5х10(3)	0,1	25	50	50	
1.5.3.3. Пасты, кремы:						
- молочные, шоколадные	5х10(3)	0,1	25	50	50	
- ореховые	5х10(4)	0,01	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается		Дрожжи, КОЕ/г,не более	Плесени, КОЕ/г, не более		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы				
1.5.4.1. Какао-порошок:							
- товарный	1х10(5)	0,01	25	100	100		
для промпереработки	1х10(4)	0,01	25	100	100		

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

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с отделками, в т.ч. замороженные							
- сливочной	5x10(4)	0,01*	0,01*	25	100	50	*в 0,1 г не допускаются со сроком годности 5 и более суток
- белково-сбивной, типа суфле	1x10(4)	0,01*	0,01*	25	50	100	*то же
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	1x10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
- жировой	5x10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
- творожно-сливочной	5x10(4)	0,01*	0,1*	25	-**	-**	*то же **дрожжи-50, плесени-100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более суток
- типа "картошка"	5x10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
- с заварным кремом	1x10(4)	0,01*	1,0*	25	50	100	*то же
1.5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	1x10(4)	1,0*	0,1	25	50	50	
1.5.5.3. Торты, пирожные. рулеты диабетические	5x10(3)	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой:							
- жировой	5x10(3)	0,1	-	25	50	50	
- пралине, шоколадно-ореховой	5x10(4)	0,01	-	25	50	50	
1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5x10(4)	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6. Кексы:							
- с сахарной пудрой	5x10(3)	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5x10(3)	0,1	-	25	50	100	
1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5x10(3)	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8. Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5x10(3)	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5x10(4)	0,01	-	25	50	100	
1.5.5.9. Пряники, коврижки:							
- без начинки	2,5x10(3)	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5x10(3)	0,1	-	25	50	50	
1.5.5.10. Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1x10(4)	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1x10(4)	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	1x10(3)	1,0	-	25	-	100	
1.5.5.11. Мучные восточные сладости:							
- бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	5x10(2)	1,0	-	25	50	50	
- земелах	5x10(3)	1,0	-	25	50	50	
- рулеты и трубочки с орехами	1x10(3)	1,0	-	25	50	50	
- глазированные	1x10(4)	0,1	-	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.6. Мед	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	Оксиметилфурфурол	25	
	Антибиотики* (в импортируемой продукции по информации поставщика):		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13., 3.15).

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

1.6. Плодоовощная продукция

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.1. Свежие и свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,4	Фрукты, ягоды
	мышьяк	0,2	
		0,5	Грибы
	кадмий	0,03	
		0,1	Грибы
	ртуть	0,02	
		0,05	Грибы
	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста 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, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
	перец сладкий	200	
		400	Защищенный грунт
	Кабачки	400	
	Арбузы	60	
	Дыни	90	
	свежий салат латук	4500	выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта
		4000	выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта
		3500	выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
		2500	выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	салат латук айсбергового типа	2500	выращенный в защищенном грунте
		2000	выращенный в незащищенном грунте
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	Овощи, бахчевые, грибы
		0,05	Фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
картофель	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	40	то же
овощи, бахчевые	цезий-137	80	то же
	стронций-90	40	то же
ягоды дикорастущие	цезий-137	160	то же
	стронций-90	-	не нормируется
грибы	цезий-137	500	Бк/кг
	стронций-90	-	не нормируется
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137 и стронций-90	-	не нормируется

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колифор-мы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы				
1	2	3	4	5	6	7	
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежезамороженные и продукты их переработки:							
- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)	L. monocytogenes в 25 г не допускаются	
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	1x10(5)*	0,01	25	5x10(2)	5x10(2)	*для овощей резанных, в т.ч. смесей - 5x10(5)	
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	5x10(5)	0,01	25	5x10(2)	5x10(2)	в бланшированных L. monocytogenes в 25 г не допускаются	
- грибы быстрозамороженные бланшированные	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)		
- полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	5x10(4)	0,01	25	1x10(3)	-		
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	5x10(4)	0,1	25	1x10(2)	1x10(2)	L. monocytogenes в 25 г не допускаются	
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	5x10(4)	0,1	25	2x10(2)	2x10(2)	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются	
- котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	1x10(5)	0,1	25	1x10(3)			
- полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	5x10(4)	0,01	25	-	2x10(2)		
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки							
- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	5x10(4)	0,1	25	2x10(2)	1x10(3)		
- плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	5x10(5)	0,1	25	5x10(2)	1x10(3)		
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	5x10(4)	0,1	25	2x10(2)	5x10(2)		
- ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные	1x10(5)	0,01	25	5x10(2)	1x10(2)		
- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	1x10(3)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)		* количество дрожжей и плесеней в сумме
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	1x10(5)	0,1	25	1x10(3)*	1x10(3)*		* то же
- полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные	1x10(5)	0,01	25	1x10(3)	1x10(3)		**- количество дрожжей и плесеней в сумме

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

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колифор-мы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель:					
- овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	5x10(5)	0,01	25	5x10(2)	B. cereus 1x10(3) КОЕ/г, не более
- сухое картофельное пюре	5x10(4)	0,1	25	5x10(2)	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	2x10(4)	0,01	25	5x10(2)	
- чипсы картофельные	1x10(3)	0,1	25	-	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	1x10(4)	0,1	25	2x10(2)	
1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды:					
- фрукты и ягоды (сухофрукты)	5x10(4)	0,1	25	5 x 10(2)	дрожжи 5 x 10(2) КОЕ/г, не более
- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	5x10(4)	0,1	25	1x10(2)	
- цукаты	1x10(3)	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
1.6.2.3. Грибы сушеные	5x10(5)	0,001	25	5x10(2)	
1.6.2.4. Концентраты пищевые:					
- десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	5x10(3)	1,0	25	1x10(2)	S. aureus в 1 г и B. cereus в 0,1 г не допускаются
- порошки овощные (сублимационной сушки)	5x10(4)	0,01	25	1x10(2)	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,4	Фрукты, ягоды
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины:		
	Патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
	Нитраты, пестициды, радионуклиды	По п.1.6.1	

Микробиологические показатели:	
Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.3.2 Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие pH 3,7 - 4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.3.4. Консервы овощные (с pH ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и pH ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с pH ниже 3,8	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.4. Консервы грибные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	оловохром	200,0 0,5	в сборной жестяной таре в хромированной таре
	Пестициды,	По п.1.6.1	
	радионуклиды		

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед- соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	овощные
		0,4	фруктовые, ягодные
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
- напитки, пищевой лед- концентраты	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
		по п.1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
	Микотоксины:		
- соки, напитки, концентраты	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
- полуфабрикаты овощные, фруктовые	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная пульпа
- соки, напитки, концентраты	Нитраты, пестициды	по п.1.6.1	для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
	Радионуклиды:		
- соки, напитки	цезий-137	по п.1.6.1	
	стронций-90		

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

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/ см3, не более	Плесени, КОЕ/см3, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже	50	1000	-	1,0*	5,0	молочнокислые микроорганизмы в 1 см3 не допускаются; *масса см3, в которой не допускаются
1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки: - пастеризованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
- непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	5x10(3)	1,0	25	2x10(3)	5x10(2)	
1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные в т.ч. с добавлением консервантов	5x10(3)	1,0	25	50	50	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см3 не допускаются
1.6.5.10. Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т.ч. ароматизированные	1x10(5)	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	5x10(4)	0,01	25	100	100	сухие смеси контролируются после восстановления водой
1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежеотжатые, реализуемые без хранения	по п.1.9.15.16					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.6.Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодовоягодные 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
	Нитраты, пестициды**		

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.6.1. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	5х10(3)	1,0	25	50	50	
1.6.6.2. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					

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

Микробиологические показатели:		
Индекс, группа продуктов	Масса продукта в (г,см3), в которой не допускаются	
	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.6.7.1. Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	-	25
1.6.7.2. Грибы заготовляемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.8. Специи и пряности сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более		Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредущирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.6.8.1. Специи и пряности:						
- готовые к употреблению	5х10(5)	0,01	0,01	25	1х10(3)	
- специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	2х10(6)	0,001	-	25	1х10(4)	
1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	5х10(5)	0,01	0,01	25	2х10(2)	
1.6.8.3. Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые	5х10(4)	0,01	0,01	25	2х10(2)	
1.6.8.4. Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	5х10(3)	1,0	-	25	1х10(2)	B. cereus 1х10(2) КОЕ/г, не более

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

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колифор-мы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5
1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	0,01	25	1x10(3)	
1.6.9.2. Орехи обжаренные	ОД	25	5x10(2)	
1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	1x10(2)	
1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	1x10(2)	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	10,0 1,0 1,0 0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени	1x10(3)	КОЕ/г, не более
1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	1,0 1,0 0,05 0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени	5x10(2)	КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые

---

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

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

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

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

	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	для нерафинированных масел
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
		0,05	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2	рафинированные, дезодорированные
		0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Диоксины*:	0,00000075	(в пересчете на жир)
1.7.3 Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	майонез
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды, радионуклиды	по п.1.7.2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	для продуктов, содержащих рыбные жиры
	Диоксины*:	по п. 1.7.2 - на основе растительных масел, по п. 1.7.4. - на основе животных жиров, по п. 1.3.6. - на основе жира рыбного	(в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.4 Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный) Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики**:		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	шпик копченый
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины*:	0,000003 - жир говяжий. 0,000001 - жир свиной. 0,000002 - жир птичий. 0,000002 - смешанный животный жир	(в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.5. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	Мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	Антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды	по п.1.7.4	
	Диоксины*:	по п.1.7.4	(в пересчете на жир)
1.7.6. Масло коровье	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5	°Кеттстофера
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	масло шоколадное
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	масло шоколадное
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемого на хранение
	железо	1,5	для поставляемого на хранение
	Микотоксины:афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики**:		
	левомицитин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	пенициллины	0,004	
	стрептомицин	0,2	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Диоксины*:	0,000003	(в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	1x10(4)	0,1	1,0	25	50 в сумме		L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое с массовой долей жира от 60% и более	1x10(5)*	0,01	0,1	25	100 в сумме		То же*в кисло-сливочном масле не нормируется
1.7.6.3. Масло шоколадное	1x10(5)	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.4. Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%	2x10(5)	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	1x10(3)	1,0	-	25	200	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5	°Кеттстофера
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	с шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с шоколадным компонентом
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	никель	0,7	комбинированные масла с гидрогенезированным жиром
	Микотоксины:		
	афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики**:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Диоксины*:	0,000002	животный жир смешанный (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.8. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:кислотное число перекисное число	4,0 10,0	мг КОН/гммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Диоксины*:	по п. 1.3.6	(в пересчете на жир)

---

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

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

1.8. Напитки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.1. Питьевая вода бутылированная (газированная и негазированная)*	К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415).		
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные**	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды**		
	Удельная суммарная альфа-активность	0,2	Бк/кг
	Удельная суммарная бета-активность	1,0	Бк/кг
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	100	КОЕ/см3, не более
	БГКП (колиформы)	100	объем (см3), в котором не допускаются; проводится 3-х кратное исследование по 100 см3
	БГКП (колиформы) фекальные	100	то же
	Pseudomonas aeruginosa	100	то же
1.8.2.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные	Микробиологические показатели:		
	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/см3	не более 10	
	плесени, КОЕ/см3	не более 10	
1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные	См. раздел "Плодоовощная продукция" п.1.6.5		
1.8.4. Напитки молокосодержащие	См. раздел "Молоко и молочные продукты", п.1.2.1 и 1.2.4		

1.8.5. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные	свинецмышьяккадмийртуть	0,3 0,1 0,03 0,005	
	Микотоксины:		
	Патулин	0,05	сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый
	Кофеин	150	для напитков, содержащих кофеин
		400	для специализированных напитков, содержащих кофеин
	Хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	Общая минерализация	2,0	г/л, не более - искусственно минерализованные напитки

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более	Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускается		Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см3, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастерированные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток	30	333	25	100	
1.8.5.2. Напитки безалкогольные сокосодержащие со сроком стойкости 30 суток и более:					
- на сахарах	-	100	100	15*	*КОЕ/100 см3, не более
- на подсластителях	100*	100	100		*- количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см3, не более
- сокосодержащие	-	100	100	40*	*объем (см3), в котором не допускаются
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре	5х10(4)*	1,0	25	10**	*кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия **объем (см3), масса (г), в которых не допускаются
1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	5х10(5)	1,0	25	100 - дрожжи 100 - плесени	
1.8.5.5. Сиропы непастеризованные	-	1,0	25	50*	*КОЕ/10 см3, не более
15.8.5.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива #	-	1,0	25	40*	*объем, см3, в котором не допускаются
1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива #	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правиламСм. раздел "Плодоовощная продукция", п.1.6.5.8				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1.8.6. Напитки брожения	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более	Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускается			Примечания
		БГКП (колифор-мы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1	2	3	4	5	6
1.8.6.1. Квасы нефильтрованные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрованные непастеризованные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ)	-	10,0	25	-	
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)	-	10,0	25	-	
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,3 0,2 0,03 0,005	
	Метиловый спирт	0,05	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые г/дм3, не более (коньяки,
		1,0	коньячные спирты)
	Хинин	300	спиртные напитки, содержащие хинин
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	пиво

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более	Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускается		Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени
1.8.7.1. Пиво разливное	-	1,0	25	-
1.8.7.2. Пиво непастеризованное:				
- в кегах		3,0	25	-
- в бутылках		10,0	25	-
Пиво пастеризованное и обеспложенное	500	10	25	40

---

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

** При превышении суммарных показателей активности проводится анализ содержания радионуклидов в соответствии с НРБ-99/2009.

1.9. Другие продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7 1,0	из пшеницыиз ячменя
	Зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
		0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
	ДДТ и его метаболиты	0,15	из подсолнечника, арахиса
		0,1	из льна, горчицы, рапса
		0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
		0,02	из зерновых
	Олигосахара	2,0	%, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания
	Ингибитор трипсина	0,5	то же
	Меламин	не допускается	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостридии	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	5,0x10(4)*	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более; *5x10(3) - для детских продуктов
1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	1x10(3)	1,0	-	25	-	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	5x10(4)	0,1	-	25	-	плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	2,5 x 10(4)	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	пенициллины	0,004	
	стрептомицин	0,2	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Меламин	не допускается	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.9.2.1. Казеинаты пищевые	5x10(4)	0,1	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.3. Концентрат сывороточный белковый	5x10(4)	1,0	25	S. aureus в 0,1 г не допускается
1.9.2.4. Концентрат альбуминоказеиновый	2,5x10(3)	1,0	25	S. aureus в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	

Микробиологические показатели:
См. раздел "Мясо и мясопродукты", пп.1.1.2.2 и 1.1.2.3

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 1,0	из пшеницыиз ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Олигосахара	по п.1.9.1	
	Ингибитор трипсина	то же	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

Микробиологические показатели:

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.5 Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур:- напитки, в т.ч. сквашенное; тофу и окара	Токсичные элементы:		
	свинецкадмиймышьякртуть	0,2 0,1 0,2 0,03	в пересчете на сухое вещество
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	в пересчете насухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	Олигосахара	по п.5.9.1	
	Ингибитор трипсина	по п.5.9.1	
	Токсичные элементы:		в пересчете насухое вещество
	свинец	0,2	
	кадмий	0,1	
	мышьяк	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		в пересчете на сухое вещество
	гексахлорциклогексан	0,1	
	(альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты ртутьорганические пестициды	не допускаются	

Микробиологические показатели:

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука
		5,0	агар, альгинаты
		10,0	пектин, камеди: гхати, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	пектин
	цинк	25	Пектин
	Пентахлорфенол:	не допускается (менее 0,001 мг/кг)	гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.9.6.1. Пектин:					
- для продуктов детского и диетического питания	5х10(2)	1,0	25	50	дрожжи - 50КОЕ/г, не более;дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
- для продуктов массового потребления	5х10(4)	0,1	25	100	
1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой	5х10(4)	1,0	25	100	
1.9.6.3. Каррагинан	5х10(3)	1,0	25	100	
1.9.6.3. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	5х10(3)	1,0	25	500*	дрожжи и плесени в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.7. Желатин, концентраты соединительнотканных белков	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	2,0 1,0 0,1 0,05	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1.9.7.1. Желатин пищевой:				
- для продуктов детского и диетического питания	1х10(4)	1,0	25	
- для продуктов массового потребления	1х10(5)	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.8. Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,5 0,5 0,1 0,02	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан	0,5	кукурузные
	(альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные

Микробиологические показатели:						
Индекс, 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)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1.9.8.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	1x10(5)	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	1x10(4)	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Патока низкоосахаренная	1x10(4)	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	5x10(4)	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Концентрат лактулозы	5x10(3)	1,0	50	50	100	S. aureus в 1,0 г не допускается
1.9.8.6. Глюкозо-фруктозный сироп	1x10(5)	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	1x10(4)	1,0	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.9. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
1.9.9.2 Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени - 100 КОЕ/г, не более
1.9.9.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	1,0	1,0	10	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 10(9) - для культур, 10(10) КОЕ/см3 - для концентратов; дрожжи - 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.5. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ - 1x10(4) КОЕ/г, не более; дрожжи - 50 и плесени - 50 КОЕ/г не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	в пересчете на исходный продукт
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели	по п. 1.9.14.7.	
1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	никель	2,0	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	2,0 1,0 0,1 0,1	
		0,01	"Экстра", лечебно-профилактическая
	Йод	0,04	мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень - 0,04+-0,015
1.9.13. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	1,0 1,0 0,1 0,03	

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

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

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	1x10(4)	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	1x10(4)	0,01	1,0	-	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.4. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	5x10(4)	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.5. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	5x10(4)	1,0	-	1,0	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.6. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре)	5x10(4)	0,01	0,01	-	25	500	
1.9.14.8. Супы сухие грибные, требующие варки	5x10(4)	0,001	0,01	-	25	500	
1.9.14.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	5x10(4)	1,0	0,01	-	25	200	
1.9.14.9. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	1x10(4)	0,01	-	-	25	100	B. cereus - 100, и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.10 Кисели плодово-ягодные сухие	1x10(5)	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г, не более
1.9.14.11. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	5x10(3)	0,1	-	1,0	25	100	B. cereus - 10 и дрожжи - 10, КОЕ/г, не более

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания							
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:							
- без заправки	1x10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5x10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.:							
- без заправки и без добавления соленых овощей	1x10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается;
- с заправками (майонез, соусы и др.)	1x10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей	-	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей:							
- без добавления соленых овощей и заправки	5x10(3)	0,1	-	1,0	0,1	25	

- с заправками (майонез, соусы и др.)	5х10(4)	0,1	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.:							
- без заправки	1х10(4)	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5х10(4)	0,1	0,1	0,1	0,1	25	дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.6. Студни из рыбы (заливные)	1х10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	1х10(4)	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Паштет из мяса и печени	1х10(4)	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса)	1х10(4)	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки и соуса
Рыба отварная, жареная под маринадом	1х10(4)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.7. Супы холодные:							
- окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)	1х10(4)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной
- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	1х10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.8.							
Супы горячие и другие горячие блюда			-				
борщи, щи, рассольники, супы-харчо, солянки, овощные супы, бульоны		1,0	-	-	-	25	
борщи, щи, рассольники, солянки, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки		1,0	-	1,0	-	25	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
супы с макаронными изделиями, картофелем, овощные, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями		1,0	-	1,0	-	25	
супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами;овощные супы, щи, борщи, рассольники;супы рыбные с картофелем, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные пленки		1,0	-	1,0	-	25	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
супы-пюре		1,0	1,0	1,0	-	25	
супы-пюре, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки		1,0	-	1,0	-	25	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.15.9. Блюда из яиц:							
- яйца вареные	1х10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	1х10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.10							
Блюда из творога:			-				
вареники ленивые, пудинг вареный на пару		1,0	-	1,0	-	25	
сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги		1,0	-	1,0	0,1	25	
запеканки из творога, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные плёнки		1,0	-	1,0	-	25	Listeriamonocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более (в сумме)
1.9.15.11							
Блюда из рыбы							
рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная		1,0	-	1,0	0,1	25	
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги		1,0	-	1,0	0,1	25	
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки		1,0	-	1,0	-	25	Listeriamonocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются
1.9.15.12							
Блюда из мяса и мясных продуктов:мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д.		1,0	-	1,0	0,1	25	

Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из- субпродуктов промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	□	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются,
1.9.15.13							
Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.		1,0	-	1,0	0,1	25	
Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.) промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	□	1,0	-	1,0	-	25	Listeriamonocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются
1.9.15.14							
Гарниры, каши, крупяные блюда							
рис отварной, макаронные изделияотварные, пюре картофельное и т.п.		1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки
гарниры (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.) промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	□	1,0	-	10	-	25	Listeriamonocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи не более 100 КОЕ/г, плесени не более 100 КОЕ/г
каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки		1,0	1,0	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме)
картофель отварной, жареный	□	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки
картофель отварной, жареный, промышленного изготовления охлажденный, упакованный в полимерные пленки		1,0	-	1,0	-	25	Listeriamonocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме)
овощи тушеные	□	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки
овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки		1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме)
1.9.15.15							
Соусы и заправки для вторых блюд	□	1,0	-	1,0	0,1	25	
Соусы и заправки для вторых блюд, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки		1,0	-	1,0	-	25	Listeriamonocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи не более 100 КОЕ/г, плесени не более 100 КОЕ/г
1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки:							
- компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	5х10(2)	1,0	-	1,0	-	25	
- компоты из плодов и ягод сушеных	5х10(2)	1,0	-	1,0	-	50	
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	5х10(2)	1,0	-	1,0	-	50	
- соки фруктовые и овощные свежеотжатые	1х10(3)	1,0	1,0	1,0	-	25	в овощных соках: L. monocytogenes в 25 г не допускается
- желе, муссы	1х10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	1х10(5)	0,1	-	0,1	-	25	
- шарлотка с яблоками	1х10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
- коктейли молочные	1х10(5)	0,1	-	1,0	-	25	
- сливки взбитые	1х10(5)	0,1	-	0,1	-	25	
1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	1х10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	5х10(4)	0,01	0,1	0,1	-	25	
5.9.15.19. Пицца готовая	1х10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Вата сахарная	1х10(3)	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	2х10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.21. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	по п.1.5.5						E. coli - в 0,1 г не допускаются

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13., 3.15).

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

1.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4, 1.9.13		
1.10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения:	Показатели безопасности регламентируются по разделам:		
- БАД на основе растительных масел	п.п.1.7.2, 1.7.3		
- БАД на основе рыбного жира	п.1.7.8		
- БАД на основе животных жиров	п.п.1.7.4, 1.7.5, 1.7.6		
- БАД на смешанной жировой основе	по преобладающему компоненту		
	Диоксины*:	по п. 1.7.2, 1.7.3	БАД на основе растительных масел (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.8.	БАД на основе рыбного жира (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.4.	БАД на основе животных жиров (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.3, 1.7.7.	БАД на смешанной жировой основе (в пересчете на жир)
1.10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п.1.5.1)		
1.10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		регламентируются по сырью
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Гептахлор	не допускается	
	Алдрин	не допускается	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Пестициды*:Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1	для композиций с включением растительных компонентов
	Гептахлор	не допускается	
	Алдрин	не допускается	
	Радионуклиды:		для композиций с включением растительных компонентов
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:

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

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

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			B. cereus КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	1x10(4)	0,1	1,0	10,0	200	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца			
- сухие (чаи)	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	
	алдрин	не допускается	
- жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки, и др.)	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,5 0,05 0,03 0,01	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	
	алдрин	не допускается	

Микробиологические показатели:

Индекс, 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)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.10.7.1. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:								
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные	1x10(4)	0,1	1,0	1,0	10	100	100	B. cereus 200 КОЕ/г, не более
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов - пробиотиков	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Микроорганизмы пробиотики: 1x10(5) КОЕ/г, не менее
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам							
- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	5x10(3)	1,0	-	-	10	50	50	B. cereus 200 КОЕ/г, не более
- смеси высушенных лекарственных растений (чаи)	5x10(5)	0,01	0,1	-	10	100	10(3)	
- БАД-чаи (детские сухие)	5x10(3)	0,1	1,0	1,0	25	50	50	B. cereus 200 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
	Антибиотики**:		
- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
- БАД на основе молочного сырья	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012

		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	стрептомицин	0,2	
	пенициллины	0,004	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Гептахлор	не допускается	
	алдрин	не допускается	
	Микробиологические	показатели:	
	КМАФАнМ	1 х 10(4)	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства
	Диоксины*:	по п.п. 1.1.1, 1.1.2, 1.1.9, 1.1.10	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы (в пересчете на жир)
		по п. 1.2.1.	БАД на основе молочного сырья (в пересчете на жир)
	Меламин	не допускается	
1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных,моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов(водоросли и др.) - сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	
	Пестициды*:гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Гептахлор	не допускается	
	Алдрин	не допускается	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1х10(4)	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более* для БАД растительных морских организмов
	Диоксины*:	по п. 1.3.1	БАД на основе рыбы
		по п. 1.3.6	БАД на основе рыбного жира

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.10. БАД - на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,1 0,05 0,03 0,005	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Гептахлор	не допускается	
	Алдрин	не допускается	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.10.10.1. БАД - на основе пробиотических микроорганизмов:							
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов	2,0	-	2,0	10,0	10	10	микроорганизмы-пробиотики не менее 1х10(9) КОЕ/г
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	Микроорганизмы-пробиотики не менее 1х10(8) КОЕ/г
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	10,0	-	10,0	50,0	10*		микроорганизмы-пробиотики не менее 1х10(10) КОЕ/г *дрожжи и плесени суммарно
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	10,0	-	10,0	50,0	10*		Микроорганизмы-пробиотики не менее 1х10(7) КОЕ/г; *то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000	для БАД на основе водорослей
	Пестициды*: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	
	алдрин	не допускается	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1х10(4)	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи	10 100	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же, для водорослей
	Плесени	50 100	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же, для водорослей
	Живые клетки продуцента	для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются	

Примечание:

* - Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13., 3.15);

- 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

** 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДЦ и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

---

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

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

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

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

Вид сока	BRIX	Аскорб. к-та, мг/л	Лимонная к-та, г/л	Яблочная к-та, г/л	ОМФ, мг/л	Фруктоза г/л	Глюкоза г/л	Глюкоза/ Фруктоза	Сахароза г/л	Сорбит г/л	Na, мг/л	K, мг/л
Апельсиновый	10,0	>=200	6,3-17,0	0,8-3,0		20-50	20-50	1	10-50	-		1300-2500
Грейпфрутовый	9,5	>=200	8,0-20,0	0,2-12,0		20-50	20-50	0,9-1,02	5-40	-		900-2000
Яблочный	10,0	-	0,05-0,2	>3,0		45-85	15-35	0,3-0,5	5-30	2,5-7,0		900-1500
Виноградный*	13,5	-	0-0,5	2,5-7,0		60-110	60-110	1,0	нет	-		900-2000
Ананасовый	11,2	>=50	3,0-11,0	1,0-4,0		15-40	15-40	0,8-1,1	25-80	-		900-2000
Абрикосовый (пюре)	10,2 (11,2)	-	1,5-16,0	5-20		10-45	15-50	1,0-2,5		1,5-10		2000-4000
Томатный	5,0	-	2,0-5,0	0,1-0,6		12-18	10-16	0,8-1,0		-		1500-3500
Черная смородина (пюре)	11,6	>=750	26,0-42,0	1-4		30-65	23-50	0,6-0,9	0-5	-		2300-4100
Вишневый	13,5	-	0,0-0,4	15,5-27,0		32-60	35-70	1,0-1,35	нет	10-35		1600-3500
Персиковый	10,0	-	1,5-5,0	2,0-6,0		10-32	7,5-25	0,8-1,0	12-60	1-5		1400-3300
Клубничный	7,0	-	5-11	0,6-5,0		18-40	15-35	0,75-1,0				1300-2800
Грушевый	11,9	-		0,8-5,0		50-90	10-35		0-15	-		1000-2000
Лимонный	8,0	>=150	45-63	1,0-7,5		3-12	3-11	0,9-1,3		-		1100-2000

* - винная кислота 2,0-7,0 г/л

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

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания

3.1. Продукты питания для детей раннего возраста

3.1.1. Продукты на молочной основе

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок*(1)	г/л	12 - 17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир*(2)	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Отношение альфа-токоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы*(3)	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 700	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	
фосфор	мг/л	150 - 400	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	

натрий	мг/л	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	30 - 90	+	
медь	мкг/л	300 - 600	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 9	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 150	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 4,0	+	
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 - 60	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 - 1,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1 - 3	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см3, не менее	1 х 10(7)	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1 х 10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1 х 10(7)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	(0)Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни				
Белок*(1)	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	Не менее 35	+	
Жир*(2)	г/л	25 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Углеводы*(3)	г/л	70 - 90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 750	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	
фосфор	мг/л	200 - 600	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	500 - 900	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	7 - 14	+	
цинк	мг/л	4 - 10	+	
хлориды	мг/л	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 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+	
витамин К	мкг/л	25 - 170	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	3,0-14,0	+	

пиридоксин (В6)	мг/л	0,4-1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
холин	мг/л	50-350	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
инозит	мг/л	20-280	+	
L-карнитин	мг/л	5-20	-	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см3, не менее	1 х 10*(7)	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1 х 10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1 х 10(7)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	(0)Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов
Для детей от 0 до 12 месяцев жизни				
Белок*(1)	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир*(2)	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Отношение альфа-токоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы*(3)	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	
фосфор	мг/л	200 - 600	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	
натрий	мг/л	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	40 - 100	+	
медь	мкг/л	300 - 1000	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	6 - 10	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	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	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+	
витамин К	мкг/л	25 - 170	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 - 1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л	5 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см3, не менее	1 х 10(7)	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1 х 10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1 х 10(7)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	

Кислотность	(0)Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов

Примечание:

*(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% от содержания общих жиров;

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

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

при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами, их содержание не должно быть более 1% от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2% для w-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты;

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

*(4) - для сухих и жидких кисломолочных смесей.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
пенициллины	0,004	
стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели		
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2х10(3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С; не нормируется для кисломолочных
	3х10(3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1х10(7)	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1х10(6)	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1х10(7)	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 10	
Жидкие кисломолочные смеси		
БГКП (колиформы)	3	объем (см3), в котором не допускаются
E.coli	10	то же
S. aureus	10	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1х10(7)	КОЕ/см3, не менее, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1х10(6)	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1х10(7)	КОЕ/см3, не менее в кисломолочных
Плесени	10	КОЕ/см3, не более
Дрожжи	10	то же
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-22	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	-	
Казеин	то же	50-80	-	
Жир	г/л	25-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	5x10(3) - 6x10(3)	-	
Углеводы	г/л	70-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	мг/л	600-900	+	
натрий	то же	250-350	+	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	30-80	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-12	+	
тиамин (В1)	то же	400-800	+	
рибофлавин (В2)	то же	600-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
пиридоксин (В6)	то же	500-700	+	
ниацин (РР)	то же	4000-8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	320-360	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п.3.1.1.1.	
Микробиологические показатели:		
Смеси инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2x10(3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С
	3x10(3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	2,5x10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же г, не менее	3,2-3,5 2,0	+	для профилактического питания
Энергетическая ценность	ккал	55-65	+	
Зола	г	0,6-0,8	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115-140	+	
Фосфор	то же	90-120	+	
Калий	то же	140-180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг-экв	100-200	-	для витаминизированных продуктов
бета-каротин	то же	0,05-0,1		то же
Тиамин (В1)	то же	0,1-0,2	-	то же
Рибофлавин (В2)	то же	0,1-0,2	-	то же
Аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0-3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
Жир	г	2,5-7,0 1,5	+	
	г, не менее		+	для профилактического питания
Углеводы	то же	4-12	-	
Энергетическая ценность	ккал	40-125	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60-140	+	
фосфор	то же	30-120	-	
калий	то же	140-180	-	
натрий	мг, не более	60	-	
Витамины: тиамин (В1)	то же	0,05-0,1	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В2)	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же
Кислотность	°Т, не более	100	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины,пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см3), в котором не допускаются
E.coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см3), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Дрожжи	10	КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	10(4)	для кефира
Плесени	10	КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Молочнокислые микроорганизмы	1х10(7)	КОЕ/см3, не менее
Бифидобактерии	1х10(6)	КОЕ/см3, не менее; при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы	1х10(7)	то же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
Свинец	0,06	
Мышьяк	0,15	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,55	
ДДТ и его метаболиты	0,33	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
S. aureus	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	То же
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
Плесени, КОЕ/г, не более	10	То же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
Диоксины	не допускаются	

3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	3,2-3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56-65	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115-140	-	
Фосфор	то же	90-120	-	
Калий	то же	140-180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п.3.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
- для молока инстантного приготовления	по п.3.1.1.2	
- для молока, требующего кипячения после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5х10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.		
monocytogenes	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0-5,0	+	
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы	то же	7,0-12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45-105		
Минеральные вещества:				
кальций	мг	105-240	+	
фосфор	то же	65-180	+	
калий	то же	105-180	-	
железо	то же	1-2	-	для обогащенных продуктов
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	80-120	+	для витаминизированных продуктов
токоферол (Е)	мг	0,7-1,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	5-15	+	то же
тиамин (В1)	то же	0,2-0,5	+	то же
рибофлавин (В2)	то же	0,2-0,5	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п.3.1.1.1	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
- Жидкие напитки		
КМАФАнМ	1,5х10(4)	КОЕ/см3, не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см3), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см3), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Дрожжи	50	КОЕ/см3, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки продукта		
КМАФАнМ	2,5х10(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	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Сухие напитки инстантного приготовления	по п. 3.1.1.2.	смеси инстантного приготовления
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	
дезоксиниваленол	не допускается	
зеараленон	не допускается	
Т-2 токсин	не допускается	
охратоксин А	не допускается	
фумонизины В_1 и В_2	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	3х10(4)	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5х10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Плесени	200	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	то же

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	то же	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	315-480	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5-12	+	то же
йод	мкг	40-80	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В1)	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В2)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п.3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Плесени	100	то же
Дрожжи	50	то же

3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Антибиотики*:		
левомицетин	0,01	Действует до 01.01.2012
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	0,01	
пенициллины	0,004	
стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
афлатоксин B1	не допускается	< 0,00015
афлатоксин m1	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной пшеничной, ячменной каш

Т-2 токсин	не допускается	0,05
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси:	по п. 3.1.2.1	
Диоксины		
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п.3.1.2.3	
Радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п.3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1х10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	2х10(2)	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Диоксины		
Меламин	не допускается	

3.1.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	5-11	+	
Жир	то же	6-12	+	
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг	300-500	+	
Кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
Железо	то же	10-18	+	то же
Витамины:				
Тиамин (В1)	мг	0,3-0,6	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (В2)	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	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен	по п.3.1.2.3	
Радионуклиды	по п.3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1х10(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
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п. 3.1.2.1	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4-16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей, овощей, овощей с добавлением фруктов
	%	4-10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов
	%	4-11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы
Массовая доля сухих веществ	%	4-25	-	для пюре
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)
	то же	0,8	-	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	3-25	+	для соков добавленный сахар не допускается
	г, не более	10	-	для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12	-	для морсов
Поваренная соль	%, не более	0,4	-	за исключением томатного сока
	%, не более	0,6	-	для томатного сока
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
	мг, не менее	25,0		в конце срока годности

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	
Дезоксиниваленол	не допускается	
Зеараленон	не допускается	
Афлатоксин М1	не допускается	
Афлатоксин В1	не допускается	
охратоксин А	не допускается	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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
5-Оксиметилфурфурол	20,0	для соковой продукции
5-Оксиметилфурфурол	по п. 2.2.	для фруктовых соков и нектаров
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8	

3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
бацитрацин	0,02	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты:	не допускается	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:	по п.3.1.4.1	
Радионуклиды:	по п.3.1.4.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2x10(2)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	1,0	то же
Диоксины	не допускаются	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	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:				
бета-каротин	мг	1-3	-	для витаминизированных продуктов
Тиамин (В1)	мг	0,1-0,2	-	то же
Рибофлавин (В2)	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	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
бацитрацин	0,02	
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	
Афлатоксин В1	не допускается	
Дезоксиниваленол	не допускается	
Зеараленон	не допускается	
Т-2 токсин	не допускается	
охратоксин А	не допускается	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8	
Диоксины	не допускаются	

3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

3.1.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15-25	-	
Белок	г	8-15	+	
Жир	то же	5-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100-155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	то же	0,4-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В1)	мг	0,1-0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В2)	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	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,5	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,15	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8	
Диоксины	не допускаются	

3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, 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	то же	по п. 3.1.5.1	-	
Витамины:		по п. 3.1.5.1		
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,4	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,04	
Ртуть	0,05	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	по п.3.1.4.3	
Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	0,01	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

3.1.6. Детские травяные инстантные чаи

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5х10(3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

3.2.1. Продукты на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г, не менее	12	
Жир	г, не более	18	
Поваренная соль	г, не более	1,2	
Крахмалили	г, не более	3,0	
рисовая и (или) пшеничная мука	г, не более	5,0	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
бацитрацин	0,02	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящем Санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

3.2.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики*	по п.3.2.1.1	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	по п.3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1х10(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
Диоксины	не допускаются	

3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	по п.3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5х10(5)	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	1х10(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
Диоксины	не допускаются	

3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, радионуклиды	по п.3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1х10(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
Диоксины	не допускаются	

3.2.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Макаронные 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 (В1)	Мг	0,15-0,25	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (В2)	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 (В1)	мг	0,15-0,40	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (В2)	то же	0,1-0,5	+	то же
Ниацин(РР)	то же	1,5-3,0	+	то же
Мучные кондитерские изделия				
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25 38	+ +	для печенья для изделий из бисквитного полуфабриката

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
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 В1	не допускается	
Дезоксиниваленол	не допускается	
Зеараленон	не допускается	
Т-2 токсин	не допускается	
охратоксин А	не допускается	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Микробиологические показатели	по п. 1.4.5	мукомольно-крупяные
	по п. 1.4.7	хлебобулочные
	по п. 1.5.5	мучные кондитерские

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

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

3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

3.2.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

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	
Антибиотики*: для рыбы прудовой и садкового содержания		
тетрациклиновая группа	0,01	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифи- нилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5-10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается
S.aureus	0,01	то же
Патогенные в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается (для продукции, упакованной под вакуумом)
V.parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

3.2.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

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 В1	не допускается	для крупы, муки
афлатоксин М1	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
дезоксиниваленон	не допускается	для крупы, муки
зеараленон	не допускается	для крупы, муки
Т-2 токсин	не допускается	для крупы, муки
охратоксин А	не допускается	
Антибиотики*:		
Левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012. (для продуктов с молочным компонентом)
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012. (для продуктов с молочным компонентом)
тетрациклиновой группы	0,01	(для рыбы прудовой и садкового содержания; для продуктов с молочным, яичным компонентом)
пенициллины	0,004	(для продуктов с молочным компонентом)
стрептомицин	0,2	(для продуктов с молочным компонентом)
бацитрацин	0,02	(для продуктов с яичным компонентом)
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускается	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается	контроль по сырью для крупы, муки
Бенз(а)пирен	не допускается	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для продуктов, содержащих овощи
N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
Полихлорированные бифе- нилы	0,5	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	
стронций-90	60	
Диоксины	не допускаются	кулинарные изделия из рыбы
Микробиологические показатели:	по п.п. 1.3.3.9., 1.3.3.10., 1.3.3.11.	

Примечание:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

3.2.4. Молоко и молочные продукты.

3.2.4.1. Молоко; сливки; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурты;
напитки на молочной основе

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г	2,0-5,0	- молоко, кисломолочные продукты
	г, не менее	2,7	- сливки
Жир	г	1,5-4,0	- молоко, кисломолочные продукты
	то же	10-20	- сливки
Углеводы,	г	16,0	
в т.ч. сахара	г, не более	10	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
афлатоксин М_1	не допускается	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	тоже
Меламин	не допускается	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Примечание
	(г), не более	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Молоко пастеризованное				
в потребительской таре	1 x 10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
Сливки пастеризованные:				
- в потребительской таре	1 x 10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
Молоко топленое	2,5 x 10(3)	1,0	25	
Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 СанПиН 2.3.2.1078-01			

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см3 (г)	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/см3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1 х 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 час.	не менее 1 х 10(7); бифидобактерии - не менее 1 х 10(6)	0,1	1,0	25	дрожжи- 50* плесени - 50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
Сметана и продукты на ее основе	-	0,001*	1,0	25	дрожжи - 50** плесени - 50**	* для термически обработанных продуктов - 0,01; ** для продуктов со сроком годности более 72 час.

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Белок	г	7-17	
Жир	то же	3,5-15	
Углеводы,	г, не более	12	
в т.ч. сахара	г, не более	10	
Энергетическая ценность	ккал	105-250	
Кислотность	(0)Т, не более	150	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечанием
1	2	3
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 и радионуклиды, диоксины	по п. 3.2.4.1	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г) в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час.	0,001	0,1	25	-	
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 час	0,01	0,1	25	дрожжи - 100, плесени - 50	
Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	

3.2.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленные)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Массовая доля влаги	%, не более	60	
Массовая доля жира в сухом веществе	то же	50	
Поваренная соль	г, не более	2	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М_1	не допускается	0,0005
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,6	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2	то же
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/гL. monocytogenes в 25 г не допускаются
Сыры плавленые				
- без наполнителей	5 х 10(3)	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г,дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1 х 10(4)	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г,дрожжи не более 100 КОЕ/г

Примечание:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Массовая доля сухих веществ	г	5-20	без учета внесенных хлоридов и сахара для овощных соков
	г, не менее	4	для томатного сока
Общая кислотность	%, не более	1,3	
Углеводы	г	4-25	
в т.ч. добавленные сахара	г, не более	10	для нектаров и напитков
	г, не более	12	для морсов
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	для фруктовых соков
Поваренная соль	г, не более	0,6	для овощных соков
Витамины:			
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	
	мг, не менее	25	в конце срока годности

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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
5-Оксиметилфурфурол	20	для фруктовых соков и нектаров
	10	для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов (Приложение 8 СанПиН 2.3.2.1078-01)	

Примечание:

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

3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни				
Белок	г/л	14-20	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-15		
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	+	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	то же	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
марганец	то же	20-100	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	400-800	+	
йод	мкг/л	50-100	+	
зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
витамин К	то же	25-50	-	
тиамин (В1)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300-700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-100	+	
биотин	мкг/л	10-20	-	
карнитин	мг/л	10-20	-	
инозит	мг/л	20-30	-	
холин	то же	50-100	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, неболее	300	+	
Низколактозное молоко				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/ сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
то же	мг/л	5000-6000	-	
Углеводы	г/л	60-65	+	
Глюкоза	то же	25-28	+	
Галактоза	то же	6-7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5х10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	

3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	15-20	+	
Метионин	то же	0,25-0,35	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000		
Углеводы	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	450-750	+	
фосфор	то же	250-500	+	
калий	мг/л	500-800	+	
натрий	то же	200-320	+	
магний	то же	40-80	+	
медь	то же	0,4-1,0	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	3-5	+	
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 (В1)	то же	300-600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-150	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
таурин	мг/л	45-55	+	
L-карнитин	то же	10-20	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	300	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	40	Бк/л
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2х10(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
Меламин	не допускается	

3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	40-90	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4-5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
Токоферол (Е)	мг	3,3	+	
Кальциферол (Д)	мг	12	+	
Тиамин (В1)	то же	1,6	+	
Рибофлавин (В2)	то же	3,6	+	
Пиридоксин (В6)	то же	1,6	+	
Ниацин (РР)	то же	14	+	
Аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,02	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:	по п.3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5х10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
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	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	
зеараленон	не допускается	
Т-2 токсин	не допускается	
дезоксиниваленол	не допускается	
охратоксин А	не допускается	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	
Радионуклиды:		в готовом к употреблению продукте
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3х10(4)	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3х10(3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	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	+	
то же	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330-980	+	
фосфор	мг/л	150-600	+	
калий	мг/л	400-1000	+	
натрий	мг/л	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 (В1)	то же	400-600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	500-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	320	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,02	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М_1	не допускается	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2х10(3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	то же

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	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	+	
то же	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
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	+	
Йод	мкг/л	50-120	+	
Зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
тиамин (В1)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	320	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:	по п.3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2х10(3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира

3.3.6. Сублимированные продукты

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	
Антибиотики*:	по п.3.3.3	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте.
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не
		допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
диоксины	не допускаются	

3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		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	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,2	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
бацитрацин	0,02	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	1х10(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	1,5х10(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
диоксины	не допускаются	

3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Гептахлор	не допускается	
Алдрин	не допускается	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте
Стронций-90	25	то же

3.3.7. Продукты для недоношенных детей

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	60	-	
Казеин	то же	40	-	
Таурин	мг/л	45-60	+	
Жир	г/л	34-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
Углеводы, в т.ч.	мг/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	мг/л	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 (В1)	то же	400-2000	+	
рибофлавин (В2)	то же	600-2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2-5	+	
пиридоксин (В6)	мкг/л	400-2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400-500	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50-300	+	
инозит	то же	30-50	+	
биотин	мкг/л	15-50	+	
холин	мг/л	50-150	+	
L-карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	310	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,002	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2х10(3)	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50°С
	3х10(3)	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85°С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Listeria monocytogenes	100	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
диоксины	не допускаются	на молочной и мясной основе
Меламин	не допускается	

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

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

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

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются				Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
3.4.1. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т.п.) неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100*	*только сальмонеллы
3.4.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	B. cereus 20 КОЕ/г, не более
3.4.3. Кисломолочные продукты:- все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50*	*только сальмонеллы; бифидобактерии Г 1х10(6) КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1х10(7) КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п.3.1.1.4
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	Бифидобактерии 1х10(7) КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п.3.1.1.4
3.4.4. Творожные изделия:						
- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.	-	1,0	-	1,0	50*	*только сальмонеллы; Микроскопический препарат по п. 3.1.1.4
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1х10(3)	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5х10(3)	1,0	10,0	-	50*	*только сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	Микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1х10(8) КОЕ/г, не менее; Микроскопический препарат по п.3.1.1.4

3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30-100	+	
Жир	то же	8-35	+	
Углеводы	то же	100-140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610-1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200-2000	+	
фосфор	то же	900-1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	то же	450-750	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	то же	150-250	+	
медь	мкг/л	600-1000	+	
марганец	то же	200-250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	то же	10-40	+	
хлориды	то же	1000-1600	-	
йод	мкг/л	100-250	+	
зола	г/л	9-12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-1500	+	
токоферол (Е)	то же	10-40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+	
витамин К	то же	50-120	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,8-1,5	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,8-1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8-12	+	
пиридоксин (В6)	то же	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10-25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8-2,0	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	3,0-8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100-300	+	
инозит	то же	80-120	+	
холин	то же	80-120	+	
биотин	мкг/л	80-200	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		В продуктах на молочной основе
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	
афлатоксин В1	не допускается	
Пестициды5536343.99991:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2,5 x 10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускается
E. coli	10	то же
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускается
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам		
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3	объем (см3), в котором не допускаются
S. aureus	10	то же
B. cereus	1,0	объем (см3)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и	50	то же
L.monocytogenes		
Бифидобактерии	1x10(6)	КОЕ/см3, не менее, при изготовлении с их использованием
Молочнокислые микроорганизмы	1x10(7)	КОЕ/см3, не менее
Плесени	10	КОЕ/см3, не более
Дрожжи	1x10(7)	КОЕ/см3, не более
диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин	не допускается	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4-6	-	
Белок	г	10-14	+	
Жир	г	2-10	+	
Углеводы	то же	70-80	+	
Энергетическая	ккал	340-460	+	
ценность				
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций	мг	200-500	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	20-50	+	то же
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	300-400	+	для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5-12	+	то же
витамин D	мкг	5-10	+	то же
витамин С	мг	30-120	+	то же
тиамин (В1)	мг	0,2-0,7	+	то же
рибофлавин (В2)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	мг	5-12	+	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600-1200	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	
афлатоксин В1	не допускается	
дезоксиниваленол	не допускается	0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	
охратоксин А	не допускается	
Антибиотики*:	по п. 3.5.1.	
Пестициды*:	по п. 3.1.2.1.	
Бенз(а)пирен	не допускается	
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	3х10(4)	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5х10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
Плесени	200	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	то же
диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин	не допускается	

3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ (соки)	г, не менее	5		
				соки
1	2	3	4	5
Углеводы	г	4-20		
Минеральные вещества:				
железо	мг	2-4		для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15-30		для витаминизированных продуктов
бета-каротин	то же	1-2		то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	100-400		то же
ретинол (А)	мкг-экв	100-300		то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	
Пестициды5536343.99991:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200	На овощной и фруктово-овощной основе
	50	На фруктовой основе
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
5-оксиметилфурфурол	по п. 2.2.	для фруктов соков и нектаров
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды5536343.99991:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5х10(3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч.	25	масса (г), в которой не
сальмонеллы		допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп. 3.12, 3.13, 3.15).

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.1.			
Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п.3.1.1.1	для сухих компонентов в восстановленном продукте
	Ингибирующие вещества	не допускается	молоко и сливки сырье
	Диоксины	не допускаются	
	меламин	не допускается	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.1. Молоко коровье сырое:						соматическиеклетки - неболее 5х10(5) в 1 см3
- высший сорт	3х10(5)	-	-	25		
- первый сорт	5х10(5)	-	-	25		
3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5х10(4)	1,0	1,0	25,0	плесени - 100; дрожжи - 50	
3.6.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	1х10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.4. Углеводно-белковый концентрат	1х10(4)	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.5. Молочно-белковый концентрат	1х10(4)	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5х10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5х10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	микроскопический препарат
3.6.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	то же
3.6.1.10. Казецит сухой	1х10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5х10(4)	0,3	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5х10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5х10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
3.6.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5х10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)перен	п.3.1.2.1.	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.2.1. Крупы- рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5x10(4)	1,0	-	25	100	100
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5x10(4)	0,1	-	25	200	100
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Крупа манная	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. Толокно овсяное	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:	по п. 3.1.3	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	600	свекла
		400	капуста
		200	овощи, бананы
		50	фрукты
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	25	то же
3.6.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы	по п. 3.1.3	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	Микотоксины:		
	патулин	не допускается	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Нитраты	100	фрукты
3.6.4.	Токсичные элементы:		
Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики*:		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет

	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,5 1,0 0,3 0,1	
	Антибиотики*:		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.4.				
Мясо убойных животных (в тушах и отрубах):		1,0	-	25
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1x10(3)	0,1	-	25
- замороженное	1x10(4)	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	1x10(5)	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	2,5x10(4)	1,0	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.5.			
Мясо птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиноваягруппа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
- птица охлажденная, замороженная	1x10(5)	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	1x10(5)	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2x10(5)	-	-	25
- мясо механической обвалки	1x10(6)	-	-	25
3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2x10(5)	-	-	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Антибиотики*: в рыбе прудовой и садкового содержания		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
	Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

Микробиологические показатели:

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртуть	0,1 0,1 0,05 0,03	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2	Ммоль активного кислорода/кг
	кислотное число	0,6	мг КОН/г
	анизидиновое число	3,0	Ед/г
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются				
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Плесени	Дрожжи
1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	20	1,0
3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	20	1,0

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.8. Масло коровье высший сортЖир птичий топленый	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	Ртуть	0,03	
	Антибиотики*: в том числе в жире птичьем топленом		
	левомицетин(хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	пенициллины	0,004	
	стрептомицин	0,2	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М1	не допускается	
	Пестициды*:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	1х10(4)	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно L. monocytogenes
3.6.8.2. Жир птичий топленый	1х10(2)	1,0	1,0	25	-	

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

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1x10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.2. Патока кукурузная	5x10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1x10(4)	1,0	-	25	50	50
3.6.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1x10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.5. Аспартам	2,5x10(2)	1,0	-	10	-	-
3.6.9.6. Потока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5x10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.7. Патока низкоосахаренная, порошкообразная	1x10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	1x10(4)	1,0	-	25	100	50
3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1x10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.10. Сахар молочный рафинированный	1x10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки	1 x 10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12. Концентрат лактозы	5x10(3)	1,0	-	50	100	50

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

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются
3.6.10.2. Минеральный премикс	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	5x10(3)	0,1	1,0	25	-	-
3.6.10.4. Пектин	1x10(4)	0,1	-	25	100	100

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп. 3.12, 3.13, 3.15).

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

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

Исключено с 1 сентября 2007 г.

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

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

1. Пищевые вещества:

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

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

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

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

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

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

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

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

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

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

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

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

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

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

2. Минорные компоненты пищи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1.	Абрус молитвенный (Индийская лакрица, Молельные бобы, Хеквирити)	Abrus precatorius L.	семена
2.	Авран лекарственный (Кровник)	Gratiola officinalis L.	надземная часть
3.	Адлумия грибовидная	Adlumia fugosa Greene	все части
4.	Азадирахта индийская (Маргоза, Ним)	Azadirachta indica A. Juss.	все части
5.	Азиазарум гетеротропный	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	корни
6.	Акация	Acacia L.	все виды, надземная часть
7.	Аконит (Борец)	Aconitum L.	все виды, все части
8.	Амми зубная (Виснага морковевидная)	Ammi visnaga (L.) Lam. (Visnaga daucoides Gaertn.)	все части
9.	Аморфофаллус Ривьера	Amorphophallus rivieri Durieu	все части
10.	Анабазис	Anabasis L.	все виды, побеги
11.	Аденантера	Adenanthera L.	все виды, все части
12.	Анамирта коккулюсовидная (Коккулюс индийский, Кукольван)	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	все части
13.	Анхалониум Левина	Anhalonium lewinii Jennings	все части
14.	Аплопаппус разнолистный	Aplopappus heterophyllus	все части
15.	Аргемоне	Argemone L.	все виды, все части
16.	Арека катеху (Арековая пальма, Бетельная пальма, Пальма катеху)	Areca catechu L.	все части
17.	Аризарум	Arisarum.L,	все виды, все части
18.	Аристолохия	Aristolochia L.	все виды, все части
19.	Арника	Arnica L.	все виды, цветки
20.	Аронник	Arum L.	все виды, все части
21.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	надземная часть
22.	Атеросперма мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	все части
23.	Багульник (Розмарин лесной)	Ledum L.	все виды, надземная часть, побеги
24.	Бакаутовое дерево (Гваяковое дерево)	Guaiacum officinale L.	все части
25.	Баккония	Bacconia L.	все виды, все части
26.	Баранец обыкновенный (Плаун - баранец)	Huperzia selago L.	все части
27.	Барбарис	Berberis L.	все виды, корни, кора
28.	Барвинок (Катарантус)	Vinca L.	все виды, все части
29.	Башмачок	Cypripedium sp.	все виды, все части
30.	Безвременник	Colchicum sp.	все виды, все части
31.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	все части
32.	Белена	Hyoscyamus sp.	все виды, все части
33.	Белозер болотный (Белоцветка болотная, Перелойная трава)	Parnassia palustris L.	все части
34.	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	все части
35.	Бересклет европейский (Бруслина)	Euonymus europaea L.	семена
36.	Биота восточная	Biota orientalis L.	все части
37.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	листья, плоды
38.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	все части
39.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	все части
40.	Бобовник анагировидный (Золотой дождь)	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	все части
41.	Болиголов	Conium L.	все виды, все части
42.	Борония	Boronia Sm.	эфирные масла из листьев и побегов всех видов
43.	Бруцея яванская	Brucea javanica Merr.	все части
44.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	- " -
45.	Бузульник зубчатый	Ligularia dentata Hara	все части
46.	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	все части
47.	Василистник	Thalictrum L.	все виды, надземная часть
48.	Вексибия толстоплодная	Vexibia pachycarpa Yakovl	все части
49.	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	побеги
50.	Ветреница	Anemone L.	все виды, все части
51.	Вех (Цикута)	Cicuta L.	все виды, все части
52.	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	все части
53.	Воаканга африканская	Voacanga africana	все части
54.	Водосбор	Aquilegia L.	все виды, корни
55.	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	все части
56.	Волчеягодник	Daphne sp.	все виды, все части

57.	Воронец	Actaea L.	все виды, все части
58.	Вороний глаз	Paris L.	все виды, все части
59.	Вязель, Многоцвет (Чахоточная трава)	Coronilla L.	все виды, корни, семена
60.	Гармала (Могильник, Собачье зелье)	Peganum L.	все виды, надземная часть
61.	Гельземиум	Gelsemium L.	все виды, все части
62.	Гиднокарпус (Чаульмугра)	Hydnocarpus Gaertn.	все виды, семена
63.	Гидрастис (Желтокорень, Золотая печать)	Hydrastis L.	все виды, все части
64.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	все части
65.	Глауциум (Мачек)	Glaucium L.	все виды, надземная часть
66.	Гледичия обыкновенная (Гледичия трехколючковая)	Gleditsia triacanthos L.	все части
67.	Гомфокарпус (Харг)	Gomphocarpus L.	все виды, все части
68.	Горицвет (Адонис)	Adinis L.	все виды, надземная часть
69.	Горошек посевной (Горошек узколистный)	Vicia Angustifolia, V. sativa	все части растения
70	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	все части растения в период плодоно-шения
71.	Грудника (Сида)	Cida L.	все виды, все части
72.	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	все части
73.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	надземная часть
74.	Дельфиниум (Живокость)	Delphinium L.	все виды, все части
75.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	все части
76.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	все части
77.	Джут	Corchorus L.	все виды, семена
78.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	все части
79.	Донник аптечный	Melilotus oficinalis.	все части
80.	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	эфирные масла всех частей
81.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	все части
82.	Дурман	Datura L.	все виды, все части
83.	Дурнишник (Зобник, Репей колкий)	Xanthium L.	все виды, все части
84.	Дымянка	Fumaria L.	все виды, все части
85.	Дюбуазия	Duboisia L.	все виды, все части
86.	Желтушник	Erysimum L.	все виды, все части
87.	Жимолость Шамиссо	Lonicera. chamissoi	все части
88.	Жимолость татарская	Lonicera. tatarica	плоды
89.	Жимолость обыкновенная	Lonicera xylosteum	плоды
90.	Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	все части
91.	Иберийка горькая	Iberis amara L.	все части
92.	Игнация горькая	Ignatia amara L.	вме части
93.	Ипекакуана	Cephaelis L.	все виды, все части
94.	Ипомея небесно-голубая	Ipomea violacea	семена
95.	Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	все части
96.	Кактус Пейот	Lophophora williamsii	надземная часть
97.	Кактус Сан Педро	Echinopsis pachanoi	надземная часть
98.	Каладиум	Caladium L.	все виды, все части, кроме К. съедобный - С. esculentum (корневища)
99.	Клен серебристый	Acer saccharium	листья
100.	Калея закатечичи	Calea zacatechichi	надземная часть
101.	Калужница	Caltha sp.	все виды, надземная часть
102.	Кананга душистая (Иланг-иланг)	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	все части
103.	Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	все части
104.	Кат съедобный (ката, катх, Абиссинский чай, Арабский чай)	Catha edulis Forsk.	надземная часть
105.	Качим (Гипсолюбка, Перекати поле)	Gypsophila L.	все виды, все части
106.	Квилайя мыльная	Quillaja saponaria Molina	все части
107.	Кендырь	Apocynum L.	все виды, все части
108.	Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	- " -
109.	Клещевина обыкновенная	Ricinus communis L.	все части
110.	Клоповник пронзеннолистный	Lepidium perfoliatum L.	все части
111.	Княжик сибирский	Atragene sibirica L.	все части
112.	Кокаиновый куст (Кока)	Erythroxylum coca Lam.	все виды, все части
113.	Кокорыш обыкновенный (Собачья петрушка)	Aethusa Cynapium L.	все части
114.	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	надземная часть
115.	Колоказия	Colocasia L.	все виды, все части
116.	Конопля	Cannabis sp.	все виды, все части
117.	Консолида великолепная	Consolida regalis S.F. Gray	плоды, семена
118.	Коптис (Золотая нить, Пикрориза курроа)	Coptis L.	все виды, все части
119.	Копытень	Asarum L.	все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ

120.	Кориария	Coriaria	все виды, надземная часть
121.	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst.	ядро, плод
122.	Корнулака белоцветковая	Cornulaca leucantha Charif et Allen	надземная часть
123.	Косциниум продырявленный	Coscinium fenestratum Colebr.	все части
124.	Красавка обыкновенная (Белладонна)	Atropa belladonna L.	все части
125.	Крестовник (Аденостилес ромболистный)	Senecio L.	все виды, надземная часть
126.	Кроссоптерикс кочияновый (Кочи)	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	кора
127.	Кротолария	Crotalaria L.	все виды, все части
128.	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	все части
129.	Круглосемянник тонколистный	Cyclospermum leptophyllum Sprague	плоды
130.	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	все части
131.	Кубышка	Nuphar L.	все виды, все части
132.	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	все части
133.	Купена (Соломонова печать)	Polygonatum L.	все виды, все части
134.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	все части
135.	Лавр американский	Sassafras officinale albium	все части
136.	Лаконос (Фитолакка американсая)	Phytolacca L.	все виды, все части
137.	Ландыш	Convallaria L.	все виды, все части
138.	Ластовень	Vincetoxicum sp.	все виды, все части
139.	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	все части
140.	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	все части
141.	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	стебли, лист
142.	Лобелия	Lobelia L.	все виды, все части
143.	Ломонос (Клематис)	Clematis sp.	все виды, все части
144.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	листья, лепестки
145.	Лофофора (Пейотл)	Lophophora L.	все виды, все части
146.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	все части
147.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	все части
148.	Лютик	Ranunculus L.	все виды, надземная часть
149.	Магнолия	Magnolia L.	все виды, все части
150.	Магония (Горный виноград)	Mahonia Nutt.	все виды, все части
151.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	все части, кроме семян
152.	Маклея	Macleaya	все виды, надземная часть
153.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	все части
154.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	все части
155.	Марь	Chenopodium L.	все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
156.	Марьянник	Melampyrum sp.	все виды, все части
157.	Мелкоракитник русский (Ракитник)	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	все части
158.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	все части
159.	Мирикария	Myricaria L.	все виды, все части
160.	Митрагина	Mitragyna L.	все виды, все части
161.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	все части
162.	Молочай	Euphorbia sp.	все виды, все части
163.	Мордовник	Echinops L.	все виды, плоды
164.	Морозник	Helleborus L.	все виды, все части
165.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	корневища
166.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	плод (орех)
167.	Мыльнянка лекарственная (Мыльная трава, Мыльный корень)	Saponaria officinalis L.	все части
168.	Мытник	Pedicularis sp.	все виды, все части
169.	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	кора, кора корней
170.	Наперстянка	Digitalis sp.	все виды, все части
171.	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	все части
172.	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	плоды
173.	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	эфирное масло
174.	Норичник	Scrophularia sp.	все виды, все части
175.	Обвойник	Periploca L.	все виды, кора
176.	Одостемон ползучий	Odostemon aquifolium Rydb.	корни
177.	Окопник	Symphytum L.	все виды, корни
178.	Олеандр	Nerium L.	все виды, все части
179.	Омежник	Oenanthe sp.	все виды, все части
180.	Омела (Дубовые ягоды, Офипогон японский, Птичий клей)	Viscum L.	все виды, все части
181.	Орикса японская	Orixa japonica Thunb.	все части
182.	Осока парвская	Carex brevicollis DC.	надземная часть
183.	Остролодочник	Oxytropis L.	все виды, все части
184.	Оцимум священный	Ocimum sanctum L.	все части
185.	Очиток (Грыжная трава, Лихорадочная трава)	Sedum L.	все виды, все части

186.	Очный цвет полевой	Anagallis arvensis L.	все части
187.	Парнолистник	Zygophyllum L.	все виды, все части
188.	Паслен	Solatium sp.	все виды, все части
189.	Пеларгония (герань)	Pelargonium Willd.	все виды, все части растения
190.	Переступень	Bryonia L.	все виды, корни
191.	Перец бетель	Piper betle L.	все части
192.	Перец опьяняющий (Перец Кава-Кава, Кава-кава)	Piper methysticum (kava-kava)	все части
193.	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	плоды
194.	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br.	надземная часть
195.	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	надземная часть
196.	Печеночница	Anemone sp.	все виды, все части
197.	Пикульник	Galeopsis sp.	все виды, все части
198.	Пинеллия тройчатая	Pinellia ternata Britenbach	стебли
199.	Пион уклоняющийся	Paeonia anomalae L.	все части
200.	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrina Benth.	кора
201.	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	все части
202.	Плевел опьяняющий	Lolium temulentum L.	плоды
203.	Повилика	Cuscuta L.	все виды, все части
204.	Погремок	Rhinanthus L.	все виды, все части
205.	Подофил	Podophyllum L.	все виды, корневища с корнями
206.	Подснежник Воронова	Galanthus woronowii Lozinsk.	все части
207.	Полынь Таврическая	Artemisia taurica Willd.	надземная часть, эфирное масло всех частей
208.	Полынь цитварная	Artemisia cina Berg. Ex Poljak.	надземная часть, эфирное масло всех частей
209.	Пролесник	Mercurialis L.	все виды, все части
210.	Прострел	Pulsatilla sp.	все виды, все части
211.	Псилокаулон непохожий	Psilocaulon absimile N.E.Br.	надземная часть
212.	Пузырница	Physochlaina L.	все виды, все части
213.	Пузырчатая головня кукурузы	Ustilago maydis DC.	все части
214.	Пузырчатка вздутая	Utricularia physalis	надземная часть
215.	Рамона чистецовая	Ramona stachyoides Briq.	все части
216.	Раувольфия разнолистная	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	все части
217.	Ремерия отогнутая	Roemeria refracta DC.	все части
218.	Рогоглавник	Ceratocephala L.	все виды, все части
219.	Рододендрон	Rhododendron sp.	все виды, все части
220.	Роза гавайская	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	все части
221.	Рута	Ruta L.	все виды, все части
222.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
223.	Рябчик уссурийский	Fritillaria ussuriensis Maxim.	все части
224.	Саговник завитой	Cycas circinalis L.	семена
225.	Саговник поникающий	Cycas revoluta Thunb.	семена
226.	Саксаул	Haloxylon L.	все виды, лист, стебли
227.	Сангвинария канадская	Sanguinaria canadensis L.	корни
228.	Сарколобус	Sarcolobus R. Br.	все виды, все части
229.	Саркоцефалус	Sarcocephalus Afzel.	все виды, все части
230.	Сарсазан шишковатый	Haloxylon articulatum Bunge	листья, стебли
231.	Сассафрас беловатый	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	все части, эфирное масло из корней и древесины
232.	Сведа вздутоплодная	Suaeda physophora L.	все части
233.	Свинчатка европейская	Plumbago europaea L.	все части
234.	Сейдлиция розмариновая	Seidlitzia rosmarinus Bunge	лист, стебли
235.	Секуринега	Securinega L.	все виды, побеги
236.	Сигезбекия восточная	Siegesbeckia orientalis L.	все части
237.	Симмондсия калифорнийская (Хохоба)	Simmondsia californica Nutt.	семена
238.	Синяк обыкновенный	Echium vulgaris L.	все части
239.	Скелетиум скрученный	Sceletium tortuosum	все части
240.	Скополия	Scopolia L.	все виды, все части
241.	Смодингиум острый	Smodingium argutum E. Mey	все части
242.	Солерос кустарниковый	Salicornia fruticosa L.	лист, стебли
243.	Солянка южная (Солянка русская)	Salsola australis R. Br. (= S. ruthenica lljin)	все части растения
244.	Сорго аллепское (Гумай, Джонсонова трава)	Sorghum halepense (L.) Pers.	все части
245.	Спорынья (Маточные рожки)	Claviceps sp.	все виды, все части
246.	Стеллера карликовая	Stellera chamaejasme L.	все части
247.	Стефания	Stephania L.	все виды, клубни с корнями
248.	Стриктокардия липолистная	Strictocardia tiliaefolia Hall.	семена
249.	Строфант комбе	Strophanthus kombe Oliv.	все части
250.	Сферофиза солонцовая	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	все части
251.	Табак	Nicotiana L.	все виды, все части
252.	Табернанте ибога	Tabernanthe iboga Baill	все части
253.	Тамус обыкновенный (Адамов корень)	Tamus communis L.	все части
254.	Таушия	Tauschia Schltdl.	все виды, все части

255.	Термопсис альпийский (Мышатник, Пьяная трава)	Thermopsis alpine L.	надземная часть
256.	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	все части
257.	Тисс	Taxus L.	все виды, все части
258.	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	все части
259.	Токсидендрон	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	все виды, все части
260.	Турбина коримбоза (Ололиуки, Ололюки)	Turbina corymbosa	семена
261.	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	семена
262.	Тысячеголов	Viccaria sp.	все виды, все части
263.	Унгерния Виктора	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	все части
264.	Унгерния Северцева	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	все части
265.	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	цветы
266.	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	все части
267.	Физохляйна алайская	Physochlaina alaica Korotk.	корни
268.	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	корни
269.	Хеймия иволистная	Heimia salicifolia	надземная часть
270.	Хинное дерево	Cinchona succirubra Pavon.	кора
271.	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	все части
272.	Хохлатка	Corydalis sp.	все виды, все части
273.	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	все части
274.	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	надземная часть
275.	Цикламен аджарский (Дряква аджарская)	Cyclamen adsharicum Pobed.	все части
276.	Цикламен европейский	Cyclamen europaeum L.	все части
277.	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	эфирные масла всех частей
278.	Цирия Смита	Zieria smithii Andr.	надземная часть, эфирное масло всех частей
279.	Чемерица	Veratrum sp.	все виды, все части
280.	Чернокорень лекарственный (Лиходейка)	Cynoglossum officinalis L.	все части
281.	Чилибуха (Рвотный орех)	Strychnos L.	все виды, семена
282.	Чина	Lathyrus sp.	все виды, все части
283.	Чистец болотный	Stachys palustris L.	все части
284.	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	надземная часть
285.	Чистотел	Chelidonium L.	все виды, надземная часть
286.	Чистяк калужницелистный (Чистяк весенний)	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	все части
287.	Шалфей предсказательный	Salvia divinorum	листья
288.	Шангиния ягодная	Schanginia baccata Moq.	лист, побеги
289.	Эводия мелиелистная	Evodia meliefolia Benth.	все части
290.	Эводия простая	Evodia simplex Cordem.	все части
291.	Эецефаляртос Баркнера	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	все части
292.	Эхинопсис	Echinopsis	Все виды, надземная часть
293.	Эфедра (Хвойник Хвощевой)	Ephedra sp.	все виды, все части
294.	Якорцы	Tribulus L.	все виды, все части
295.	Ялапа настоящая	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	все части
296.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (Jatrorrhiza co-lmnba (Roxb.) Miers.)	все части
297.	Айлант высочайший	Ailanthus altissima	Надземная часть
298.	Алстония ядовитая	Alstonia venenata R.Br.	Кора
299.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
300.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
301.	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
302.	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище
303.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
304.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена
305.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
306.	Вирола	Virola	Все виды, надземная часть
307.	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug.	Листья, цветы
308.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
309.	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть
310.	Делосперма	Delosperma	Все виды, надземная часть
311.	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
312.	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
313.	Дицентра	Dicentra	Все виды, все части
314.	Дубоизия (Питури)	Duboisia	Все виды, надземная часть
315.	Евботриоидес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
316.	Иллициум	Illiciaceae	Все виды, семена, листья
317.	Канареечник клубненосный	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
318.	Крапива шариконосная	Urtica pilulifera L.	Надземная часть
319.	Леспедеца двуцветная	Lespedeza bicolor Turcz	Листья, кора, корневище
320.	Лох	Elaeagnus	Все виды, надземная часть
321.	Маммиллярия	Mammillaria	Все виды, надземная часть
322.	Мостуеа стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть

323.	Пеумус болдус	Peumus boldus Molina	Эфирное масло листьев
324.	Пиптадения	Piptadenia	Все виды, все части
325.	Рубиева многонадрезная	Roubieva multifida Moq.	Эфирное масло надземных частей
326.	Самшит вечнозеленый	Buxus sempervirens L.	Стебель, листья
327.	Схенокаулон лекарственный	Schoenocaulon officinal A.Gray	Семена
328.	Трихоцереус	Trichocereus	Все виды, надземная часть
329.	Тростник южный	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Корневище
330.	Ферула смолоносная	Ferula gummosa Boiss	Семена
331.	Хамедафне прицветничковая (Мирт болотный)	Chamaedaphne calyculata Moench	Надземная часть
332.	Цельнолистник	Haplophyllum	Все виды, все части
333.	Эритрофлеум	Eriophyllum	Все виды, кора
334.	Ясенец белый	Dictamnus albus L.	Листья, плоды
335.	Аир болотный	Acorus calamus L.	Корневище, эфирное масло, листья
336.	Аир злаковый	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
337.	Бинерция округлокрылая	Bienertia cycloptera Bunge	Надземная часть
338.	Бассия холодная	Bunium cycloptera Bunge	Надземная часть
339.	Буниум персидский	Bunium persicum B. Fedtsch.	Все части растения
340.	Буниум цилиндрический	Bunium cylindricum Drude	Надземная часть и эфирное масло из него
341.	Гимнокалициум	Gymnocalycium	Надземная часть
342.	Двукисточник тростниковый	Phalaris tuberose L.	Надземная часть
343.	Ежовник членистый	Anabasis articulate	Надземная часть
344.	Колюченосник Зибторпа	Echinophoria sibthorpiana Huss	Надземная часть
345.	Колоцинт	Citrullus colocynthis Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
346.	Корифанта мелкодольчатая	Coryphantha micromeris Lem.	Все растение
347.	Лебеда монетная	Artriplex nummularia Lindl.	Надземная часть
348.	Многоколосник морщинистый	Agastache rugosa O.Kuntze	Эфирное масло
349.	Мосла двупыльниковая	Mosla dianthera L.	Эфирное масло
350.	Орлайа морковная	Orlaya daucoides	Плоды (эфирное масло)
351.	Ортодон азароновый	Orthodon asaroniferum	Надземная часть
352.	Петрушка курчавая	Petroselinum crispuma A.W. Hill.	Плоды (эфирное масло)

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

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

4. Антибиотики.

5. Гормоны.

6. 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 брызжейку 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 (Scorpiones L.), все тело; Шпанская мушка (Lytta sp.), все виды, все тело.

При ввозе в Российскую Федерацию сырья для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

7. Ткани и органы человека.

8. 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. polimyxa, 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;

- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты;

- все роды и виды микроскопических плесневых грибов;

- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода Lactobacillus.

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

N п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	все части
2	Африканская слива	Pygeum africanum	кора
3	Валериана	Valeriana L.	все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	Ginkgo biloba L.	надземная часть
5	Джимнема сильвестре	Gymnema sylvestre	все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	Dioscorea villosa	корневища
7	Женьшень	Ginseng	все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	все части
9	Зверобой	Hypericum L.	все виды, все части
10	Иглица шиповатая	Ruscus aculeatus (Butcher's Broom)	все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	все части
12	Лимонник китайский	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	все части
13	Муира пуама	Muira puama (Liriosma jvata)	все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуйя	Tabebuia heptaphylla	кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	Rhodiola rosea L.	все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	Turnera Diffusa	все части
17	Элеутерококк колючий, Свободноягодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	все части
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	листья

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

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

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Сем. карповые	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д	-
2.	Сем. щуковые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-	н/д	-
3.	Сем. окуневые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
4.	Сем. лососевые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-
5.	Сем. сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.	Сем. хариусовые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.	Сем. тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.	Сем. осетровые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-
9.	Сем. змееголовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
10.	Сем. подкаменщики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
11.	Сем. сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
12.	Фарш из рыб семейств, указанных в пп.1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп.1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп.1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15.	Икра рыб семейств:														
15.1	щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	осетровые (бассейны Амура, низовья Волг, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

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

2) личинки паразитов:

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

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

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

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

2) личинки паразитов:

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

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		Личинки в живом виде												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам:													
1.	Баренцево море													
1.1	Лососевые проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.2	Корюшковые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.4	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-
1.5	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.	Северная Атлантика													
2.1	Корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.2	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
2.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
2.4	Макрурусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.5	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.6	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.	Южная Атлантика													
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.3	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	-	-	-	-
4.4	Камбаловые	-	-	-	-	-		-	-	н/д	-	-	-	-
5.	Черное, Азовское, Средиземное моря													
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Субантарктика, Антарктика													
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	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	Бериксовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10	Тунцы (скумбриевые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-
9.	Фарш из рыб семейств, указанных в пп.1-8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп.1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп.1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12.	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
13.	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

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

2) личинки паразитов:

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

Таблица 4

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

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		Личинки в живом виде								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Ракообразные и продукты их переработки									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Соус из пресноводных крабов (п.1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	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	-	-

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

2) личинки паразитов:

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

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

Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E100	Куркумины (curcumins)(i) Куркумин (Curcumin)Натуральный краситель из Curcuma longa и других видов(ii) Турмерик (Turmeric)Турмерик - порошок корневища куркумы	краситель
E101	Рибофлавины (Riboflavins)(i) Рибофлавин (Riboflavin)(ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	краситель
E102	Тартразин (Tartrazine)	краситель
E103	Алканет, Алканин (Alkanet)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (Quinoline Yellow)	краситель
E107	Желтый 2G(Yellow 2G)	краситель
E110	Желтый "солнечный закат" (Sunset Yellow FCF)	краситель
E120	Кармины (Carmines)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (Azorubine)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (Ponceau 4R)	краситель
E128	Красный 2G (RED 2G)	краситель
E129	Красный очаровательный AC (Allura Red AC)	краситель
E131	Синий патентованый V (Patent Blue V)	краситель
E132	Индигокармин (Indigotine)	краситель
E133	Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF)	краситель
E140	Хлорофилл (Chlorophyll)	краситель

E141	Хлорофилла медные комплексы (Copper Chlorophylls)(i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex)(ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	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 (Brilliant Black PN)	краситель
E152	Уголь (Carbon Black (hydrocarbon)	краситель
E153	Уголь растительный (Vegetable Carbon)	краситель
E155	Коричневый HT (Brown HT)	краситель
E160a	Каротины (Carotenes)(i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic)(ii) Экстракты натуральных каротинов (Natural Extracts)	краситель
E160b	Аннато экстракты (Annato Extracts)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (Paprika Oleoresins)	краситель
E160d	Ликопин (Lycopene)	краситель
E160e	бета-Апокаротиновый альдегид (Beta-Apo-Carotenal)	краситель
E160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester)	краситель
E161a	Флавоксантин (Flavoxanthin)	краситель
E161b	Лютеин (Lutein)	краситель
E161c	Криптоксантин (Kryptoxanthin)	краситель
E161d	Рубиксантин (Rubixanthin)	краситель
E161e	Виолоксантин (Violoxanthin)	краситель
E161f	Родоксантин (Rhodoxanthin)	краситель
E161g	Кантаксантин (Canthaxanthin)	краситель
E162	Красный свекольный (Beet Red)	краситель
E163	Антоцианы (Anthocyanin)(i) Антоцианы (Anthocyanins)(ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract)(iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	краситель
E170	Карбонаты кальция (Calcium Carbonates)(i) Карбонат кальция (Calcium carbonate)(ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
E171	Диоксид титана (Titanium Dioxide)	краситель
E172	Оксиды железа (Iron Oxides)(i) оксид железа (+2,+3), черная (Iron oxide, black)(ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red)(iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	красители
E174	Серебро (Silver)	краситель
E175	Золото (Gold)	краситель
E181	Танины пищевые (Tannins, Food Grade)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E182	Орсейл, Орсин (Orchil)	краситель
E200	Сорбиновая кислота (Sorbic Acid)	консервант
E201	Сорбат натрия (Sodium Sorbate)	консервант
E202	Сорбат калия (Potassium Sorbate)	консервант
E203	Сорбат кальция (Calcium Sorbate)	консервант
E209	пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир (Heptyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E210	Бензойная кислота (Benzoic Acid)	консервант
E211	Бензоат натрия (Sodium Benzoate)	консервант
E212	Бензоат калия (Potassium Benzoate)	консервант
E213	Бензоат кальция (Calcium Benzoate)	консервант
E214	пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (Ethyl P-Hydroxybenzoate)	консервант
E215	пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль (Sodium Ethyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E216	пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир (Propyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E217	пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (Sodium Propyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E218	пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (Methyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E219	Пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (Sodium Methyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E220	Диоксид серы (Sulphur Dioxide)	консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (Sodium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E222	Гидросульфит натрия (Sodium Hydrogen Sulphite)	консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (Sodium Metabisulphite)	консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (Potassium Metabisulphit)	консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (Potassium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (Calcium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (Calcium Hydrogen Sulphite)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (Potassium Bisulphite)	консервант, антиокислитель

E230	Дифенил (Diphenyl)	консервант
E231	орто-Фенилфенол (Orto-Phenylphenol)	консервант
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (Sodium O-Phenylphenol)	консервант
E234	Низин (Nisin)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (Pimaricin, Natamycin)	консервант
E236	Муравьиная кислота (Formic Acid)	консервант
E237	Формиат натрия (Sodium Formate)	консервант
E238	Формиат кальция (Calcium Formate)	консервант
E239	Гексаметилентетрамин (Hexamethylene Tetramine)	консервант
E241	Гваяковая камедь (Cum Guaicum)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (Dimethyl 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)	консервант, регулятор
	(i) Ацетат калия (Potassium acetate)(ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	кислотности
E262	Ацетаты натрия (Sodium Acetates)(i) Ацетат натрия (Sodium acetate)(ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E263	Ацетат кальция (Calcium Acetates)	консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
E264	Ацетат аммония (Ammonium Acetate)	регулятор кислотности
E265	Дегидрацетовая кислота (Dehydroacetic Acid)	консервант
E266	Дегидрацетат натрия (Sodium Dehydroacetate)	консервант
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (Lactic Acid, L-, D- and DL-)	регулятор кислотности
E280	Пропионовая кислота (Propionic Acid)	консервант
E281	Пропионат натрия (Sodium Propionate)	консервант
E282	Пропионат кальция (Calcium Propionate)	консервант
E283	Пропионат калия (Potassium Propionate)	консервант
E290	Диоксид углерода (Carbon Dioxide)	газ для насыщения напитков
E296	Яблочная кислота (Malic Acid, DL-)	регулятор кислотности
E297	Фумаровая кислота (Fumaric Acid)	регулятор кислотности
E300	Аскорбиновая кислота, L- (Ascorbic Asid, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (Sodium Ascorbate)	антиокислитель
E302	Аскорбат кальция (Calcium Ascorbate)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (Potassium Ascorbate)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (Ascorbyl Palmitate)	антиокислитель
E305	Аскорбилстеарат (Ascorbyl Stearate)	антиокислитель
E306	Токоферолы, концентрат смеси (Mixed Tocopherols Concentrate)	антиокислитель
E307	альфа-Токоферол (Alpha-Tocopherol)	антиокислитель
E308	гамма-Токоферол синтетический (Syntethic Gamma-Tocopherol)	антиокислитель
E309	дельта-Токоферол синтетический (Syntethic Delta-Tocopherol)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (Propyl Gallate)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (Octyl Gallate)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (Dodecyl Gallate)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (Guaiac Resin)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Isoascorbic Acid, Erythorbic Acid)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (Sodium Isoascorbate)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (Potassim Isoascorbate)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (Calcium Isoascorbate)	антиокислитель
E319	Трет-Бутилгидрохинон (Tertiary Butylhydroquinone)	антиокислитель
E320	Бутилгидроксианизол (Butylated Hydroxyanisole)	антиокислитель
E321	Бутилгидрокситолуол, "Ионол" (Butylated Hydroxytoluene)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (Lecithins)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (Anoxomer)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (Sodium Lactate)	синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель
E326	Лактат калия (Potassium Lactate)	синергист антиокислителя, регулятор кислотности
E327	Лактат кальция (Calcium Lactate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328	Лактат аммония (Ammonium Lactate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (Magnesium Lactate, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (Citric Acid)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь
E331	Цитраты натрия (Sodium Citrates)(i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate)(ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate)(iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комлексообразователь#

E332	Цитраты калия (Potassium Citrates)(i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate)(ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комлексообразователь#
E333	Цитраты кальция (Calcium Citrates)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь
E334	Винная кислота, L(+)- (Tartaric Acid, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
E335	Тартраты натрия (Sodium Tartrates)(i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate)(ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E336	Тартраты калия (Potassium Tartrates)(i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate)(ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E337	Тартрат калия-натрия (Potassium Sodium Tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E338	орто-Фосфорная кислота (Orthophosphoric Acid)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей
E339	Фосфаты натрия (Sodium Phosphates)(i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный) (Monosodium orthophosphate)(ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный) (Disodium orthophosphate)(iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E340	Фосфаты калия (Potassium Phosphates)(i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate)(ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate)(iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E341	Фосфаты кальция (Calcium Phosphates)(i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate)(ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate)(iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (Ammonium Phosphates)(i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate)(ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (Magnesium Phosphates)(i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate)(ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate)(iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (Magnesium Citrate)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (Ammonium Malate)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (Sodium Malates)(i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate)(ii) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (Potassium Malates)(i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate)(ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
E352	Малаты кальция (Calcium Malates)(i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate)(ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	мета-Винная кислота (Metatartaric Acid)	регулятор кислотности
E354	Тартрат кальция (Calcium Tartrate)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (Adipic Acid)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (Sodium Adipates)	регулятор кислотности
E357	Адипаты калия (Potassium Adipates)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (Ammonium Adipates)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (Succinic Acid)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (Sodium Fumarates)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (Potassium Fumarates)	регулятор кислотности
E367	Фумараты кальция (Calcium Fumarates)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (Ammonium Fumarate)	регулятор кислотности
E375	Никотиновая кислота (Nicotinic Acid)	стабилизатор цвета
E380	Цитраты аммония (Ammonium Citrates)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония-железа (Ferric Ammonium Citrate)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (Calcium Glycerophosphate)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (Isopropyl Citrates)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium Disodium Ethylene Diamine-Tetra-Acetate)	антиокислитель, консервант, комплексообразователь
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (Disodium Ethylene-Diamine-Tetra-Acetate)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь
E387	Оксистеарин (Oxystearin)	антиокислитель, комплексообразователь
E391	Фитиновая кислота (Phytic Acid)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (Alginic Acid)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (Sodium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия (Potassium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (Ammonium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E404	Альгинат кальция (Calcium Alginate)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель

E405	Пропиленгликольальгинат (Propylene Glycol Alginate)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (Agar)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (Carrageenan and Its Na, K, NH4 Salts (Includes Furcellaran))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407a	Каррагинан из водорослей Euchema (Carrageenan Pes- Processed Euchema Seaweed)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (Arabinogalactan)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (Carob Bean Gum)	загуститель, стабилизатор
E411	Овсяная камедь (Oat Gum)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (Guar Gum)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант камедь (Tragacanth Gum)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор
E414	Гуммиарабик (Gum Arabic (Acacia Gum))	загуститель, стабилизатор
E415	Ксантановая камедь (Xantan Gum)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (Karaya Gum)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (Tara Gum)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (Gellan Gum)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E419	Гхатти камедь (Gum Ghatti)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (Sorbitol and Sorbitol syrup)	подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (Mannitol)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E422	Глицерин (Glycerol)	Влагоудерживающий агент, загуститель
E425	Конжак (Конжаковая мука) (Konjac (Konjac floour)) (i) Конжаковая камедь (Konjac gum) (II) Конжаковый глюкоманнан (Konjac glucomannane)	загуститель
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (Polyoxyethylene (8) Stearate)	Эмульгатор
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (Polyoxyethylene (40) Stearate)	эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)	эмульгатор
E440	Пектины (Pectins)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (Ammoniun Salts Of Phosphatidic Acid)	эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобутират (Sucrose Acetate Isobutirat)	эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (Glycerol Esters of Wood Resin)	эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (Succistearin)	эмульгатор
E450	Пирофосфаты (Diphosphates)(i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)(ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate)(iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate)(iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate)(v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate)(vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate)(vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate)(viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)	эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент
E451	Трифосфаты (Triphosphates)(i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate)(ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate)	комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
E452	Полифосфаты (Polyphosphates)(i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate)(ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate)(iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate)(iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates)(v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент
E459	бета-Циклодекстрин (Beta-Cyclodextrin)	стабилизатор, связующее вещество
E460	Целлюлоза (Cellulose)(i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор
E461	Метилцеллюлоза (Methyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (Ethyl Cellulose)	наполнитель, связующий агент
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (Hydroxypropyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E465	Метилэтилцеллюлоза (Methyl Ethyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь
E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (Sodium Carboxymethyl Cellulose)	загуститель, стабилизатор

E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (Ethyl Hydroxyethyl Cellulose)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскарамеллоза (Croscaramellose)	стабилизатор, связующее вещество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (Salts of Fatty Acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	эмульгатор, стабилизатор
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (Lactic and Fatty Acid Esters Of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (Tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (Mixed Tartaric, Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (Succinylated Monoglycerides)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E473	сахарозы и жирных кислот, эфиры (Sucrose Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (Sucroglycerides)	эмульгатор
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (Lactylated Fatty Acid Esters of Glycerol and Propylene Glycol)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот(Thermally Oxidized soya Bean oil with mono- and diglycerides of fatty acids)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (Dioctyl Sodium Sulphosuccinate)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (Sodium Lactylates)(i) Стеароиллактилат натрия (Sodium Stearoyl Lactylate)(ii) Олеиллактилат натрия (Sodium Oleyl Lactylate)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Лактилаты кальция (Calcium Lactylates)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтартрат (Stearyl Tartrate)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (Stearyl Citrate)	эмульгатор, комплексообразователь
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (Sorbitan Monostearate)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (Sorbitan Tristearate)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (Sorbitan Monolaurate)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (Sorbitan Monooleate)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (Sorbitan Monopalmitate)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (Sorbitan Trioleat)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (Sodium Carbonates)(i) Карбонат натрия (Sodium carbonate)(ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate)(iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E501	Карбонаты калия (Potassium Carbonates)(i) Карбонат калия (Potassium carbonate)(ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (Ammonium Carbonates)(i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate)(ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (Magnesium Carbonates)(i) Карбонат магния (Magnesium carbonate)(ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
E505	Карбонат железа (Ferrous Carbonate)	регулятор кислотности
E507	Соляная кислота (Hydrochloric Acid)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (Potassium Chloride)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (Calcium Chloride)	отвердитель
E510	Хлорид аммония (Ammonium Chloride)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (Magnesium Chloride)	отвердитель
E513	Серная кислота (Sulphuric Acid)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (Sodium Sulphates)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (Potassium Sulphates)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (Calcium Sulphate)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (Ammonium Sulphate)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния (Magnesium Sulphate)	отвердитель
E519	Сульфат меди (Cupric Sulphate)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (Aluminium Sulphate)	Отвердитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые (Aluminium Sodium Sulphate)	отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмо-калиевые (Aluminium Potassium Sulphate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные (Aluminium Ammonium Sulphate)	стабилизатор, отвердитель

E524	Гидроксид натрия (Sodium Hydroxide)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (Potassium Hydroxide)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (Calcium Hydroxide)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (Ammonium Hydroxide)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния Magnesium Hydroxide	регулятор кислотности, стабилизатор цвета
E529	Оксид кальция (Calcium Oxide)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E530	Оксид магния (Magnesium Oxide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E535	Ферроцианид натрия (Sodium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (Potassium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E538	Ферроцианид кальция (Calcium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия (Sodium Thiosulphate)	антиокислитель, комплексообразователь
E541	Алюмофосфат натрия (Sodium Aluminium Phosphate)(i) Кислотный (Acidis) (ii) Основной 8 (Basic)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (Bone Phosphate (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (Sodium Silicates)(i) Силикат натрия (Sodium silicate)(ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (Silicon Dioxide Amorphous)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (Calcium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (Magnesium Silicates)(i) Силикат магния (Magnesium silicate)(ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate)(iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
E554	Алюмосиликат натрия (Sodium Aluminosilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (Potassium Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E556	Алюмосиликат кальция (Calcium Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (Bentonite)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E560	Силикат калия (Potassium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E570	Жирные кислоты (Fatty Acids)	стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
E574	Глюконовая кислота (D-) (Gluconic Acid (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта лактон (Glucono Delta-Lactone)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (Sodium Gluconate)	комплексообразователь
E577	Глюконат калия (Potassium Gluconate)	комплексообразователь
E578	Глюконат кальция (Calcium Gluconate)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (Ferrous Gluconate)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (Magnesium Gluconate)	регулятор кислотности, отвердитель
E585	Лактат железа (Ferrous Lactate)	стабилизатор окраски
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (Glutamic 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 Glutamate)	усилитель вкуса и аромата
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	Инозинат калия (Potassium 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 (Glycine)	модификатор вкуса и аромата
E641	L-Лейцин (L-Zeucine)	модификатор вкуса и аромата
E642	Лизин гидрохлорид (Lysin Hydrochlorid)	усилитель вкуса и аромата
E900	Полидиметилсилоксан (Polydimethylsiloxane)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (Beeswax, White and Yellow)	глазирователь, разделитель
E902	Воск свечной (Candelilla Wax)	глазирователь
E903	Воск карнаубский (Carnauba Wax)	глазирователь

E904	Шеллак (Shellac)	глазирователь
E905a	Вазелиновое масло "пищевое" (Mineral Oil, Food Grade)	глазирователь, разделитель, герметик
E905b	Вазелин (Petrolatum (Petroleum Jelly))	глазирователь, разделитель, герметик
E905c	Парафин (Petroleum Wax)(i) Микрокристаллический воск (Microcrystalline Wax)(ii) Парафиновый воск (Paraffin Wax)	глазирователь, разделяющий агент, герметик глазирователь глазирователь
E906	Бензойная смола (Benzoin Gum)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (Rice Bran Wax)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (Spermaceti Wax)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (Wax Esters)	глазирователь
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (Methyl Esters of Fatty Acids)	глазирователь
E913	Ланолин (Lanolin)	глазирователь
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cysteine, L-, and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cystine, L- and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	улучшитель муки и хлеба
E927a	Азодикарбонамид (Azodicarbonamide)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (Carbamide (Urea))	текстуратор
E928	Перекись бензоила (Benzoyl Peroxide)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (Calcium Peroxide)	улучшитель муки и хлеба
E938	Аргон (Argon)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (Gellium)	пропеллент, упаковочный газ
E940	Дихлордифторметан, (хладон-12) (Dichlorodifluoromethane)	пропеллент, хладагент
E941	Азот (Nitrogen)	газовая среда для упаковки и хранения, хладагент
E942	Закись азота (Nitrous Oxide)	пропеллент, упаковочный газ
E943a	Бутан (Butane)	пропеллент
E943b	Изобутан (Isobutane)	пропеллент
E944	Пропан (Propane)	пропеллент
E945	Хлорпентафторэтан (Chloropentafluoroethane)	пропеллент
E946	Октафторциклобутан (Octafluorocyclobutane)	пропеллент
E948	Кислород (Oxygen)	пропелент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (Acesulfame Potassium)	подсластитель
E951	Аспартам (Aspartame)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (Cyclamic Acid and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт изомальтит, (Isomalt, Isomaltitol)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (Saccharin and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (Sucralose, (Trichlorogalacto-Sucrose))	подсластитель
E957	Тауматин (Thaumatin)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E958	Глицирризин (Glycyrrhizin)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (Neohesperidine Dihydrochalcone)	подсластитель
E960	Стевиозид (Stevioside)	подсластитель
E962	Твинсвит (Twinsweet)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (Maltitol and Maltitol Syrup)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактат (Lactitol)	подсластитель, текстуратор
E967	Ксилит (Xylitol)	подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор
E999	Квиллайи экстракт (Quillaia Extracts)	пенообразователь
E1000	Холевая кислота (Cholic Acid)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (Choline Salts and Esters)	эмульгатор
E1100	Амилазы (Amylases)	улучшитель муки и хлеба
E1101	Протеазы (Proteases)(i) Протеаза (Protease)(ii) Папаин (Papain)(iii) Бромелайн (Bromelain)(iv) Фицин (Ficin)	улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
E1102	Глюкозооксидаза (Glucose Oxidase)	антиокислитель
E1103	Инвертазы (Invertases)	стабилизатор
E1104	Липазы (Lipases)	усилитель вкуса и аромата
E1105	Лизоцим (Lysozyme)	консервант
E1200	Полидекстрозы A и N (Polydextroses A and N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (Polyvinylpyrrolidone)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (Polyvinylpolypyrrolidone)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (Dextrins, Roasted Starch White and Yellow)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (Acid-Treated Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (Alkaline Treated Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (Bleached Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1404	Крахмал окисленный (Oxidized Starch)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (Starches Enzime-Treated)	загуститель

E1410	Монокрахмалфосфат (Monostarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин "сшитый" (Distarh Glicerol)	стабилизатор загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (Distarch Phosphate Esterified With Sodium Trimetasphosphate; Esterified With Phosphorus Oxychloride)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый" (Phosphated Distarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат ацетилированный "сшитый" (Acetylated Distarch Phosphate)	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (Starch Acetate Esterified With Acetic Anhydride)	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (Starch Acetate Esterified With Vinyl Acetate)	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат ацетилированный (Acetylated Distarch Adipate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилированный (Acetylated Distarch Glycerol)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал оксипропилированный (Hydroxypropyl Starch)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный "сшитый" (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (Hydroxypropyl Distarch Glycerol)	стабилизатор, загуститель
E1450	Крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты эфир (Starch Sodium Octenyl Succinate)	стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилированный окисленный (Acetilated Oxydised Starch)	эмульгатор, загуститель
E1503	Касторовое масло (Castor Oil)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (Triethyl Citrate)	пенообразователь
E1518	Триацетин (Triacetin)	влагоудерживающий агент
E1520	Пропиленгликоль (Propylene Glycol)	влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (Polyethylene Glycol)	пеногаситель
-	Аллилгорчичное масло	консервант
-	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	Ванилин	вкусоароматическое вещество
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Имбрицин	консервант
-	Кверцитин	антиокислитель
-	Красный для карамели N 1	краситель
-	Красный для карамели N 2	краситель
-	Красный для карамели N 3	краситель
-	Красный рисовый (Red Rice)	краситель
-	Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизатор
-	Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21)	эмульгатор
-	Поливиниловый спирт	влагоудерживающий агент
-	Перекись водорода	консервант
-	Полиоксиэтилен	осветлитель
-	Сантохин	консервант
-	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия и кальция	регуляторы кислотности
-	Ультрамарин	краситель
-	Формиат калия (Potassium Formate)	консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
-	Эритрит (Erythritol)	подсластитель
-	Юглон	консервант

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

Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (pH) 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 pH 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 pH 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодоовощные 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 pH 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

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

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

Таблица 1

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

N/N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	2	3	4
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов, оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта.	
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B.polymyxa	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfrin-gens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см3) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	-	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности

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

Таблица 2

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

N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. polymyxa	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см3) продукта	Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens.В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) 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 п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см3)
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1000 г (см3) продукта
4.	Дрожжи	Не допускается в 1 г (см3) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см3)

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2х10(2) КОЕ/г (см3)
2.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	B. cereus	Не допускается в 1 г (см3) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см3) продукта*
5.	S. aureus	Не допускается в 1 г (см3) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см3) продукта

_____

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

Таблица 5

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

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

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

Приложение 17 (справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01

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

Индекс	Наименование продукта	Белок	Жир	Углеводы	Примечания
		г на 100 г продукта			
2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы.					
2.1.1.1.	Колбасные изделия				
2.1.1.1.1.	Колбасы вареные	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.2.	Сосиски и сардельки	Не менее 10	Не более 30	Менее 1	
2.1.1.1.3.	Мясные хлебы	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.4.	Варено-копченые колбасы	Не менее 16	Не более 38	Менее 1	
2.1.1.1.5.	Полукопченые колбасы	Не менее 16	Не более 45	Менее 1	
2.1.1.1.5.	Сырокопченые колбасы	Не менее 20	Не более 50	Менее 1	
2.1.1.1.6.	Продукты из Свинины	Не менее 10	Не более 50	Менее 1	
2.1.1.2.	Мясные консервы				
2.1.1.2.1.	Из говядины	Не менее 17	Не более 17	Менее 1	
2.1.1.2.2.	Из баранины	Не менее 16	Не более 15	Менее 1	
2.1.1.2.3.	Из свинины	Не менее 15	Не более 32	Менее 1	
2.1.1.2.4.	Из птицы	Не менее 16	Не более 18	Менее 1	
2.1.2.	Молочные продукты				
2.1.2.1.	Творог	Не менее 14	Не более 18	-	
2.1.2.2.	Сыры плавленые	Не менее 15	Не более 32	-	
2.1.3.	Рыбные продукты				
2.1.3.1.	Рыбные консервы				
2.1.3.1.1.	Натуральные	Не менее 19	Не более 8	Менее 1	
2.1.3.1.2.	В масле	Не менее 17	Не более 23	Менее 1	
2.1.4.	Жировые продукты				
2.1.4.1.	Масло коровье (сливочное)	-	Не менее 72	-	Растительных или кулинарных жиров - отсутствие

Приложение 18
к СанПиН 2.3.2.1078-01

Формы витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов

Наименование	Форма
1	2
Витамины	
Витамин А	Ретинол, ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д	Эргокальциферол; холекальциферол
Витамин Е	Д-альфа-токоферол; Д_L-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферолацетат; Д_L-альфа-токоферолацетат, Д_L-альфа-токоферолпальмитат; Д-альфа-токоферолсукцинат; Д_L-альфа-токоферолсукцинат; Д_L- гамма-токоферол
Витамин В1	Тиамин бромид, тиамин хлорид; тиамин мононитрат
Витамин В2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин В6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль, пиридоксамин и его фосфаты, пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В12	Цианкобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота (птероилмоноглутаминовая)
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон
Биотин	Д-биотин
Холин	Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил-L-карнитин; L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат
Минеральные соли	
Кальций	Карбонат кальция; хлорид кальция; кальциевые соли лимонной кислоты; глюконат кальция, глицерофосфат кальция; лактат кальция; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат кальция; оксид кальция; гидроксид кальция
Натрий	Натриевые соли лимонной кислоты; хлорид натрия; карбонат натрия; бикарбонат натрия; глюконат натрия; лактат натрия; натриевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат натрия; тартрат натрия; гидроксид натрия
Магний	Ацетат магния; карбонат магния; магниевые соли лимонной кислоты; хлорид магния; глюконат магния; магниевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат магния; лактат магния; глицерофосфат магния; аминокислые комплексы магния; окисид магния; гидрокисид магния
Калий	Калиевые соли лимонной кислоты; лактат калия; калиевые соли ортофосфорной кислоты; глюконат калия; глицерофосфат калия; глицерофосфат калия хлорид калия цитрат калия; карбонат калия; бикарбонат калия; гидрокисид калия
Железо	Глюконат железа; сульфат железа; лактат железа; фумарат железа; сукцинат железа; дифосфат (пирофосфат) железа; дифосфат натрий-железа; цитрат железа; цитрат аммоний-железа; карбонат железа; ортофосфат железа; сахарат железа; аминокислые комплексы железа; элементарное железо
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди; аминокислые комплексы меди цитрат
Цинк	Ацетат цинка; карбонат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; цитрат цинка; лактат цинка; глюконат цинка; аминокислые комплексы цинка; окисид цинка
Марганец (Mn II)	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца; глицерофосфат марганца; аминокислые комплексы марганца
Фосфор	Фосфорная кислота и ее соли натрия, калия, кальция и магния
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Селен	Селенат натрия; селенит натрия; селенит натрия однозамещенный; диоксид селена; аминокислые комплексы селена
Хром (Cr III)	Хлорид хрома; сульфат хрома; аминокислые комплексы хрома; пиколинат хрома; никотинат хрома
Молибден (Mo VI)	Молибдат аммония; молибдат натрия; аминокислые комплексы молибдена

Приложение N 19
к СанПиН 2.3.2.1078-01

Перечень
пищевых продуктов, рекомендуемых к обогащению витаминами и минеральными веществами

Группа пищевых продуктов	Микронутриент, рекомендуемый для обогащения
1	2
1. Мука пшеничная высшего и первого сорта	Витамины: , □ , , PP, фолиевая кислота, С (технологическая добавка)Минеральные вещества: железо, кальций
2. Хлеб и хлебобулочные изделия	Витамины: □ , , □ , PP, фолиевая кислота, бета-каротинМинеральные вещества: железо, кальций, йод
3. Молочная продукция (молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, продукт переработки молока)	Витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин, , □ , , PP, □ , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотинМинеральные вещества: железо, кальций, йод
4. Напитки безалкогольные	Витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин и другие каротиноиды, , □ , , PP, □ , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотинМинеральные вещества: йод, железо, кальций
5. Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки)	Витамины: С, А, Е, бета-каротин, , □ , , PP, фолиевая кислотаМинеральные вещества: йод, железо, кальций
6. Зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления)	Витамины: С, А, Е, D, бета-каротин, □ , , □ , PP, , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотинМинеральные вещества: железо, кальций, йод
7. Масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы)	Витамины: А, Е, D, бета-каротин
8. Пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки)	Витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин, □ , , □ , PP, , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотинМинеральные вещества: йод, железо, кальций, магний, калий
9. Кондитерские изделия	Витамины: С, А, Е, бета-каротин, □ , , □ , PP, фолиевая кислотаМинеральные вещества: йод, железо, кальций, магний
10. Концентраты плодово-ягодные с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (варенье, джем, конфитюр, желе, фруктовое мороженое и др.)	Витамины: С, А, Е, бета-каротин, , □ , , PP, фолиевая кислотаМинеральные вещества: йод, железо, кальций
12. Соль пищевая поваренная	Минеральные вещества: йод, фтор*, калий, магний

---

* - Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.

Приложение N 20
к СанПиН 2.3.2.1078-01

Критерии отнесения пищевого продукта к категории обогащенных витаминами и/или минеральными веществами пищевых продуктов

Группа пищевых продуктов	Масса (объем) пищевого продукта, в которой должно содержаться не менее чем 15 и не более чем 50% от норм физиологической потребности в микронутриенте
1	2
Мука пшеничная высшего и первого сорта	100 г
Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сорта и ржано-пшеничной муки	150 г
Молочная продукция жидкая, продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур жидкие (соевое молоко)	200 мл
Молочная продукция и продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур (тофу) твердые и пастообразные	100 г
Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей, напитки безалкогольные, в т.ч. приготовленные из пищевых концентратов	300 мл
Зерновые продукты сухие (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления, не требующие варки)	50 г
Масложировая продукция, кондитерские изделия, сыры сычужные твердые, консервы и концентраты овощные, фруктовые, ягодные и пищевые концентраты	На 100 ккал
Соль пищевая поваренная йодированная	1-2 г
Соль пищевая поваренная	5 г

Приложение N 21
к СанПиН 2.3.2.1078-01

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемые согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименован
1	2	3	
1.	Антимикробные средства**		
1.1.	АпрамицинApramicin(аминогликозиды)	все виды убойных животных и птицы	Мясо, жир
			печень
			почки
1.2.	ГентамицинGentamycin(аминогликозиды)	все виды убойных животных	Мясо, жир
			печень
			почки
		крупный рогатый скот	Молоко
1.3.	КанамицинKanamycin(аминогликозиды)	Все виды убойных животных и птицы, за исключением рыбы	Мясо, жир
			печень
			почки
			Молоко
1.4.	Неомицин	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо, жир
			Яйца и жидкие я продукты
			Почки
			печень
			Молоко
1.6.	ПаромомицинParomomycin(аминогликозиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо
			Печень и почки
1.7.	СпектиномицинSpectinomycin(аминогликозиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания за исключением овец	Жир
			Мясо
			Почки
			Печень говяжья
			Молоко
		Овцы	Жир
			Мясо
			Почки
			Печень
			Молоко
1.8.	Стрептомицин/ДигидрострептомицинStreptomycin/Dihydrostreptomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
		Птица	Яйца и яичные п
1.9.	ЦефтиофурCeftiofur(цефалоспорины)	Все виды убойных млекопитающих животных, птица	мясо
			печень
			почки
			жир
			молоко
1.10.	ЦефацетрилCefacetrile(цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко
1.11.	ЦефалексинCefalexin(цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко
			Мясо
			Жир
			Почки
			печень
1.12.	ЦефалонимCefalonium(цефалоспорины)	крупный рогатый скот	молоко
1.13.	ЦефоперазонCefoperazone(цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко
1.14.	ЦефкиномCefquinome(цефалоспорины)	крупный рогатый скот, свиньи, лошади	Мясо
			кожа
			жир
			печень
			почки
			молоко
1.15.	ЦефапиринCefapirin(цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Мясо
			жир
			почки
			Молоко
1.16.	Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	Все виды убойных животных и птицы	Мясо
			жир
			печень
			почки
		Крупный рогатый скотОвцыКозы	Молоко
		Крупный рогатый скот	жир
			печень

1.17.	БаквилопримBaquiloprim(производные диаминопиримидина)	Крупный рогатый скот	почки
			молоко
		свиньи	кожа и жир
			печень
			почки
1.18.	ТриметопримTrimethoprim(производные диаминопиримидина)	Все виды убойных животных и птицы, за исключением лошадей	мясо
			печень
			почки
			жир
		Лошади	молоко
			мясо
			печень
			почки
			жир
1.19.	Клавулановая кислотаClavulanic acid(ингибиторы беталактамазы)	Крупный рогатый скот, свиньи	Мясо
			Жир (для свинеі
			печень
			почки
		Крупный рогатый скот	молоко
1.20.	Линкомицин/ клиндамицинLincomycin/ Clindamycin(линкозамиды)	Все виды убойных животных и птицы	мясо
			жир, кожа
			печень
			почки
			молоко
			яйца и жидкие я
1.21	ПирлимицинPirlimycin(линкозамиды)	все виды убойных животных и птицы	мясо
			печень
			почки
			молоко
1.22.	ТиамфениколThiamphenicol(флорфениколы)	все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	мясо (для рыбы пропорции с ко
			печень (кроме р
			почки (кроме ры
			жир (для свинеі натуральных пр кожей)
			молоко
1.23	ФлорфениколFlorfenicol(флорфениколы)	Крупный и мелкий рогатый скот	мясо
			печень
			жир
			почки
		Свиньи	мясо
			печень
			почки
			жир, кожа
		Птица	мясо
			печень
			почки
			жир, кожа
		Рыба прудовая и садкового содержания	мясо (в натурал с кожей)
		Другие виды животных	мясо
			жир
			печень
			почки
1.24.	Флумеквин Flumequine (хинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот, свиньи	мясо
			печень
			почки
			жир
			молоко
		Птица	мясо
			печень
			почки
			жир, кожа
		Рыба прудовая и садкового содержания	мясо (в натурал с кожей)
		Другие виды животных	мясо
			печень
			почки
			жир
		Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо
			Жир (для свинеі пропорции с ко

1.25.	Ципрофлоксацин/ энрофлоксацин/Пефлоксацин/офлоксацин/норфлоксацинCiprofloxacin/Enrofloxacin/ pefloxacin/ofloxacin/ norfloxacin(фторхинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот	Молоко
			Печень
			Почки
		Птица	Печень
			Почки
			Кожа
		Свиньи, кролики	Печень
			Почки
1.26.	СарафлоксацинSarafloxacin(хинолоны)	индейки, куры	Мясо
			Печень
			Почки
			Кожа и жир
		рыба прудовая и садкового содержания (лососевые)	мясо (в натурал с кожей)
1.27.	ДанофлоксацинDanofloxacin(хинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот, птица	Мясо
			Печень
			Почки
			Жир (для птицы
			Молоко
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорции с ко
			Печень
			Почки
			Жир (для свине пропорции с ко
1.28.	ДифлоксацинDifloxacin(хинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот	Мясо
			Печень
			Почки
			Жир
		Свиньи	Мясо
			Печень
			Почки
			Кожа и жир
		Птица	Мясо
			Печень
			Почки
			Кожа и жир
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорции с ко
			Печень
			Почки
			Жир
1.29.	МарбофлоксацинMarbofloxacin(хинолоны)	Крупный рогатый скот, свиньи	Мясо
			Жир (для свине натуральной пр кожей)
			Печень
			Почки
			Молоко
1.30.	Оксолиновая кислотаOxolinic acid(хинолоны)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорции с ко
			Печень
			Почки
			Жир (для свине жир в естествен пропорциях)
1.31.	ЭритромицинErythromycin(макролиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорции с ко
			Печень
			Почки
			Жир (для свине пропорциях с ко
			Молоко
			Яйца и жидкие продукты
1.32.	СпирамицинSpiramycin(макролиды)	Крупный рогатый скот	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко
		Куры	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
		Свиньи	Мясо
			Печень

		Свиньи	Почки
			Жир
1.33.	ТилмикозинTilmicosin(макролиды)	Птица	Мясо
			кожа и жир
			печень
			почки
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорции с ко
			Печень
			Почки
			Жир (для свинеі пропорции с ко
			Молоко
1.34.	ТилозинTylosin(макролиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорции с ко
			Печень
			Почки
			Жир (для свинеі натуральной пр кожей)
			Яйца
			Молоко
1.35.	ТилвалозинTylvalosin(макролиды)	Свиньи	Мясо
			Жир и кожа
			Печень
			Почки
		Птица	Мясо
			Жир и кожа
			Печень
1.36.	ТулатромицинTulathromycin(макролиды)	Крупный рогатый скот	Жир
			печень
			почки
		Свиньи	Кожа и жир
			Печень
			Почки
1.37.	ТиамулинTiamulin(плевромутилины)	Свиньи, кролики	Мясо
			Печень
		Куры	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
			Яйца и жидкие я продукты
		Индейки	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
1.38.	ВальнемулинValnemulin(плевромутилины)	Свиньи	Мясо
			Печень
			почки
1.39.	Рифаксимин /рифампицинRifaximin /Rifampicin(ансамицины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	мясо
		Крупный рогатый скот	молоко
		Пчелы	мед
1.40.	КолистинColistin(полимиксины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорциях с ко
			Жир (для свинеі жир в естествен пропорциях)
			печень
			почки
			Молоко
			Яйца и жидкие я продукты
1.41.	БацитрацинBacitracin(полипептиды)	Крупный рогатый скот	молоко
		Кролики	Мясо
			Жир
			Печень
			почки
1.42.	НовобиоцинNovobiocin	Крупный рогатый скот	молоко
1.43.	АвиламицинAvilamycin(ортозомицины)	Свиньи, домашняя птица, кролики	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки

1.44.	МонэнзинMonensin(ионофоры)	Крупный рогатый скот	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
			молоко
		Прочие виды убойных животных и птицы, кроме бройлеров, индеек	Печень
			Другие продукт
1.45.	ЛасалоцидLasalocid(ионофоры)	Птица	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
			Почки
			яйца
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Молоко
			Печень
			Почки
			Другие продукт
1.46.	Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	МясоКожа и жир яйца молокомед
1.47.	Метронидазол(metronidazole) /диметридазол(dimetridazole) /ронидазол(ronidazole) /дапсон(dapsone)/клотримазол(clotrimazole)/аминитризол(aminitrizole)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	МясоКожа и жирПеченьПочк
1.48.	ФлавомицинFlavomycin(стрептотрицины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, креветки	
			Мясо
			Печень
			Почки
			Жир
			Яйца
			Молоко
1.49.	ДоксициклинDoxiciclin(тетрациклины)	Крупный рогатый скот	Мясо
			Печень
			Почки
		Свиньи, домашняя птица	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
			Почки
1.50.	Бензилпенициллин/ пенетаматBenzylpenicillin/Penethamate(группа пенициллина)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорциях с ко
			Жир (для свинеі естественных пр кожей)
			Печень
			Почки
1.51.	АмпициллинAmpicillin(группа пенициллина)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорциях с ко
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко
1.52.	АмоксициллинAmoxicillin(группа пенициллина)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы пропорциях с ко
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко
1.53.	КлоксациллинCloxacillin(пенициллины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко
1.54.	ДиклоксациллинDicloxacillin(пенициллины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко
1.55.	НафциллинNafcillin(пенициллины)	Все виды жвачных животных	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко

1.56.	ОксациллинOxacillin(пенициллины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко
1.57.	ФеноксиметилпенициллинPhenoximethylpenicillin(группа пенициллина)	Свиньи	Мясо
			Печень
			Почки
		Домашняя птица	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
			Почки
2.	Антипротозойные средства**		
2.1.	ДиклазурилDiclazuril	овцы кролики	мясо
			печень
			почки
			жир
		Птица (цыплята-бройлеры, индейки для откорма), свиньи	мясо
			печень
			почки
			жир, кожа
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Яйца
			Печень
			Почки
			Другие продукт
2.2.	ИмидокарбImidocarb	крупный рогатый скот	мясо
			Жир
			Печень
			Почки
			Молоко
		Овцы	мясо
			Жир
			Печень
			Почки
2.3.	ТолтразурилToltrazuril	Все виды продуктивных млекопитающих	Мясо
			Жир
			Печень
			Почки
		Домашняя птица	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
			Почки
2.4.	НикарбазинNicarbazin	Цыплята-бройлеры	Мясо
			Печень
			Почки
			Жир, кожа
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Яйца
			Молоко
			Печень
			Почки
			Другие продукт
2.5.	АмпролиумAmprolium	Цыплята- бройлеры, индейки	Мясо
			Кожа и жир
			Печень
			Почки
			Яйца
2.6.	РобенидинRobenidine	Все виды убойных животных, рыбы и птицы, кроме бройлеров, индеек и кроликов для откорма	Яйца
			Печень
			Почки
			Кожа и жир
			Другие продукт
2.7.	СемдурамицинSemduramicin	Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят	Все виды проду
2.8.	НаразинNarasin	Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят	Яйца
			Молоко
			Печень
			Другие продукт

2.9.	МадуромицинMaduramicin	Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и индеек	Все виды продук
2.10.	СалиномицинSalinomycin	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма	Печень (за искл кроличьей)
			Яйца
			Другие продукт
2.11.	Галофугинон Halofuginone	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, индеек и крупный рогатый скот, кроме молочного	Мясо
			Жир и кожа
			Печень
			Почки
			Яйца
			Молоко
			Другие продукт
2.12.	Декоквинат Decoquinate	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, крупный и мелкий рогатый скот, кроме молочного	Все виды продук

3. Инсектициды**					
1	2	3	4	5	6
3.1.	ЦигалотринCyhalothrin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы	мясо	0,02	как цигалотрин
			печень	0,02	
			почки	0,02	
			жир	0,4	
		крупный рогатый скот	молоко	0,03	
3.2.	ДицикланилDicyclanil	овцы	мясо	0,2	Сумма дицикланила и 2,4,6-триаминопиримидин-5-карбонитрила
			печень	0,4	
			почки	0,4	
			жир	0,15	
3.3.	ТрихлорфонTrichlorfon(Metrifonate)	крупный рогатый скот	молоко	0,05	как трихлорфон
3.4.	ДельтаметринDeltamethrin	крупный рогатый скот, овцы, куры	мясо	0,03	как дельтаметрин
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир	0,5	
		крупный рогатый скот	молоко	0,03	
		куры	яйца	0,03	
		рыба (лосось)	мясо	0,03	
3.5.	ФоксимPhoxim	овцы, козы	мясо	0,05	как фоксим
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир	0,4	
		свиньи,	Мясо	0,02	
			Кожа и жир	0,7	
			Печень	0,02	
			Почки	0,02	
		куры	Мясо	0,025	
			Кожа и жир	0,55	
			Печень	0,05	
			Почки	0,03	
			Яйца	0,06	
3.6.	Цифлутрин Cyfluthrin	крупный рогатый скот,козы	Мясо	0,01	как цифлутрин (сумма изомеров)
			Жир	0,05	
			Печень	0,01	
			Почки	0,01	
			Молоко	0,02	
3.7.	Циперметрин и альфа-циперметринCypermethrin a.Alpha-Cypermethrin	Все жвачные	мясо	0,02	Циперметрин (сумма изомеров)
			Жир	0,2	
			Печень	0,02	
			Почки	0,02	
			Молоко	0,02	
		Лососевые	мясо	0,05	Мышцы и кожа рыбы в естетственных пропорциях
3.8.	ФлуазуронFluazuron	крупный рогатый скот	мясо	0,2	
			печень	0,5	
			почки	0,5	
			жир	7,0	
3.9.	Амитраз	Крупный рогатый скот	Жир	0,2	Сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин(2,4-DMA)группу, выраженная как амитраз
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Овцы	Жир	0,4	
			Печень	0,1	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Козы	Жир	0,2	
			Печень	0,1	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Свиньи	Кожа и жир	0,4	
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
		Пчелы	мед	0,2	

---

* Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе.

** Контроль всех препаратов, включенных в индекс 1 "Антимикробные средства", за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков

тетрациклиновой группы, бацитрацина в мясе, печени, почках, группы пенициллина, индекс 2 "Антипротозойные средства", индекс 3 "Инсектициды" - с момента утверждения методов определения.