МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НОРМИРОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**БЮЛЛЕТЕНЬ НОРМАТИВНЫХ
И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА**

МОСКВА - 2002

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН 2.3.2.1078-01

1. Разработаны: Институтом питания РАМН (руководитель и главный редактор В.А. Тутельян, ответственный исполнитель, редактор Г.Н. Шатров, Л.Ф. Адигамов, И.Н. Аксюк, И.А. Алексеева, А.К. Батурин, В.А. Васильев, М.Н. Волгарев, Л.Ш. Воробьева, В.Г. Высоцкий, М.Г. Гаппаров, О.В. Георгиева, И.В. Гмошинский, Л.С. Коновалова, Т.Ю. Демина, Г.Ф. Жукова, А.Н. Зайцев, А.М. Иваницкий, Н.Р. Карликанова, В.М. Коденцова, И.Я. Конь, А.А. Королев, Л.В. Кравченко, И.Б. Куваева, Н.В. Лашнева, М.М. Левачев, И.П. Луковцева, Л.Н. Майорова, В.К. Мазо, А.Н. Мартинчик, Н.Г. Орлова, М.А. Самсонов, И.М. Скурихин, Т.Н. Сорвачева, В.Б. Спиричев, С.А. Хотимченко, С.А. Шевелева, А.И. Щербакова, К.И. Эллер); Департаментом Госсанэпиднадзора Минздрава России (Н.Н. Иванова, А.А. Монисов, О.В. Новикова, Г.Г. Онищенко, Г.С. Перминова, А.И. Петухов, И.В. Свяховская); Центром Госсанэпиднадзора Медицинского центра управления делами президента РФ (В.П. Тулупов); Федеральным центром ГСЭН МЗ РФ (Е.Н. Беляев, И.В. Брагина, Г.К. Егорова, А.А. Иванов, Н.С. Кривопалова, Т.Г. Сыскова, В.И. Чибураев); Центром Госсанэпиднадзора в г. Москве (Н.Н. Филатов); Федеральным научным центром гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана МЗ РФ (С.Е. Демина, А.В. Истомин, А.И. Потапов, В.Н. Ракитский, Л.П. Терешкова, Е.Г. Чхвирукия); ГНЦ Институтом биофизики (Л.А. Ильин, В.А. Книжников, Н.Я. Новикова, Э.В. Петухова, М.Н. Савкин, А.В. Титов, Н.К. Шандала); ММА им. И.М. Сеченова Минздрава России (Б.П. Суханов); РМА последипломного образования Минздрава России (В.Я. Голиков, И.А. Карплюк); ИМПиТМ им. Е.И. Марциновского; ММА им. И.М. Сеченова Минздрава России (А.С. Довгалев, Н.А. Романенко, В.П. Сергиев, А.А. Фролова, А.И. Чернышенко, В.И. Ходакова) и рекомендованы Комиссией по санитарно-эпидемиологическому нормированию при Министерстве здравоохранения Российской Федерации.

2. Использованы материалы министерств, ведомств и научно-исследовательских учреждений немедицинского профиля: Министерства промышленности, науки и технологии Российской Федерации (руководители Н.Д. Войткевич, В.А. Княжев); Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации (руководители Ю.А. Гусаков, М.Ф. Мишина); ВНИИ молочной промышленности РАСХН (директор В.Д. Харитонов); ВНИИ мясной промышленности РАСХН (директор А.Б. Лисицин); ВНИИ маслоделия и сыроделия РАСХН (директор Ю.Я. Свириденко); ВНИИ кондитерской промышленности РАСХН (директор Л.М. Аксенова); ВНИИ консервной и овощесушильней промышленности РАСХН (директор В.А. Ломачинский); ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности РАСХН (директор В.В. Гущин); ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАСХН (директор Н.Г. Саришвили); ВНИИ зерна и хлебопродуктов РАСХН (директор В.Г. Дулаев); ГНИИ хлебопекарной промышленности РАСХН (директор А.П. Косован); ВНИИ крахмалопродуктов РАСХН (директор Н.Р. Андреев); ВНИИ жиров РАСХН (директор А.Н. Лисицин); ВНИИ пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии РАСХН (директор В.Ф. Добровольский); ВНИИ детского питания РАСХН (директор Н.Н. Липатов); ГУ «Гипрорыбфлот» (директор В.А. Романов, Л.Б. Мухина); НИИ общественного питания Комитета по торговле РФ (директор В.И. Пивоваров); ГУ НИИ пчеловодства РАСХН (директор Н.И. Кривцов); ВНИИ гельминтологии им. К.И. Скрябина РАСХН (директор А.С. Бессонов); ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей РАСХН (директор Т.А. Никифорова); Государственного комитета РФ по рыболовству (В.Е. Корчинский, М.В. Сытова).

3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко 6 ноября 2001 года.

4. Введены в действие с 1 сентября 2002 г. (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36, зарегистрировано Министерством юстиции Российской

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Федерации 22 марта 2002 г., регистрационный номер 3326 и от 31 мая 2002 г. № 18, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 июня 2002 г., регистрационный номер 3499).

5. Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и дополнения № 1, 2, 3 к ним с момента введения в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01 утрачивают свою силу.

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

14.11.01 Москва № 36

О введении в действие
санитарных правил

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

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.01, с 1 июля 2002 г.

Г.Г. Онищенко

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

31.05.02 Москва № 18

О внесении изменений
в постановление Главного государственного
санитарного врача Российской Федерации
от 14.11.01 № 36

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

ПОСТАНОВЛЯЮ

В целях своевременного информирования и обеспечения подготовки внедрения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01» и во изменение постановления Главного

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.01 № 36 определить срок введения этих правил с 01.09.02.

Г.Г. Онищенко

Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«Государственный санитарно-эпидемиологический надзор - деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания» (статья 1).

«Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарным правилам» (статья 15).

«Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 2 января 2000 г.

«Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, устанавливаются соответствующими санитарными правилами и нормами» (статья 9).

«Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами, являются обязательными для граждан (в том числе индивидуальных предпринимателей) и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания» (статья 9).

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения.
2. Общие положения.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. 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
5. 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
Пищевые продукты, подлежащие исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги
ГММ и пищевые продукты на основе ГММ, имеющие разрешения на применение в пищевой промышленности в мире
Микроорганизмы, разрешенные и предлагаемые к использованию в пищевой промышленности
Нормы отбора проб пищевых продуктов для исследований на наличие ГММ и МГМА
Схема исследований пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА при контроле в обороте
Дополнительные виды гигиенических испытаний при экспертизе ГММ (МГМА)

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Алгоритм лабораторного исследования продукции, содержащей живые МГМА
Варианты оформления санитарно-эпидемиологического заключения в части требований к технологической микрофлоре
6. Санитарно-эпидемиологические требования к органическим продуктам
Пищевые добавки, используемые при производстве органических продуктов растительного происхождения
Технологические вспомогательные средства, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов растительного происхождения
Агрохимикаты, разрешенные для производства органических продуктов*
Средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений, разрешенные для производства органических продуктов*
Пищевые добавки, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов животноводства и пчеловодства
Технологические вспомогательные средства, которые могут быть использованы для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства
Корма, приготовленные без использования химических растворителей, макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов
7. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов
Приложение 1 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
1.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки.
1.2. Молоко и молочные продукты
1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.
1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия.
1.5. Сахар и кондитерские изделия
1.6. Плодоовощная продукция
1.7. Масличное сырье и жировые продукты
1.8. Напитки
1.9. Другие продукты
1.10. Биологически активные добавки к пище
Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)**
Приложение 2 Гигиенические требования пищевой ценности отдельных пищевых продуктов
2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков. Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и K
Приложение 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
3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе
3.1.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)
3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе
3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе
3.1.6. Детские травяные инстантные чаи
3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников
3.2.1. Продукты на мясной основе
3.2.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла
3.2.4. Молоко и молочные продукты
3.2.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре: фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре; комбинированные продукты)
3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей
3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты
3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка
3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты
3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)
3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка
3.3.6. Сублимированные продукты
3.3.7. Продукты для недоношенных детей
3.4. Микробиологические показатели безопасности для молочных продуктов детского питания,

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения
3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин
3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка
3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки)
3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
3.6. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания
Приложение 4 Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников (исключено)
Приложение 5а 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.
Приложение 5б 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
Приложение 6 Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки*.
Приложение 7 Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов
Приложение 8 Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов
Приложение 9 Основные термины и определения
Приложение 10 Нормативные и методические документы по методам определения и контроля безопасности и пищевой ценности продуктов.
Приложение 11 Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов
Приложение 12 Рекомендуемые максимальные уровни остатков ветеринарных препаратов
Приложение 13 Основные положения, используемые при разработке допустимых удельных активностей в пищевых продуктах, и гигиеническая оценка соответствия установленным нормативам
Приложение 14 Основные требования к этикетированию пищевой ценности пищевых продуктов
Приложение 15 Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания
Приложение 16 Нормативные ссылки
Приложение 17 Рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов в отдельных пищевых продуктах
Приложение 18 Формы витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов

УТВЕРЖДАЮ

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

Г.Г. Онищенко

6 ноября 2001 г.
Дата введения: 1 сентября 2002 г.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1078-01

1. 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

пищевых продуктов.

1.2. Настоящие санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650), «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150), «О радиационной безопасности населения» («Российская газета» от 17 января 1996 г.), «О защите прав потребителей» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140), «Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 33, ст. 1318), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 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.

2. 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*).

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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;

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

• 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;

Абзац 8 исключен.

• 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 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 °С до +4 °С);
• - 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.

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".

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 т.ч. 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 т.ч. лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиями настоящих санитарных правил согласно санитарным правилам 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, действующие 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.

Измененная редакция. Изм. № 2, 5, 6, 8, 9, 14, 17

3. 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,

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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, транспортировании 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 (прилож. 1).

3.5. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в т.ч. 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 B_1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина M_1 - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин B_1; 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 (α, β, γ-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 т.ч. фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

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

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

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

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в т.ч. гормональных препаратов), лекарственных средства (в т.ч. 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 стимуляторах роста животных и лекарственных

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

препаратов.

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

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

3.18. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в т.ч. в группе 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 контролируются содержание радионуклидов.

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

$$B = (A/H)\ ^{90}Sr + (A/H)\ ^{137}Cr, \text{ где}$$

А - значение удельной активности ^{90}Sr и ^{137}Cr в пищевом продукте (Бк/кг);

Н - допустимый уровень удельной активности для ^{90}Sr и ^{137}Cr 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 (прилож. 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 Entrobacteriaceae, энтерококки;
- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: E. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahamolyticus;
- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;
- микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;
- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионово-кислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и др.) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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 Listria 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 (прилож. 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 (прилож. 5 а).

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 (прилож. 5 б).

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 (прилож. 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 (прилож. 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 (прилож. 7).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в прилож. 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.

Пункт 3.38 вводится в действие с 1 января 2011 г.

3.38. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства всех видов пищевых продуктов из мяса птицы.

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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 процентов массы нетто, из креветки - 6 процентов массы нетто, а на рыбную продукцию, произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, не должна превышать 8 процентов массы глазированной мороженой рыбной продукции.

Измененная редакция. Изм. № 2, 9, 11, 12, 13, 17

4. 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 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2005, № 50, ст. 5242; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 14, ст. 1458; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 29) и постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, № 1, (ч. II), ст. 124; 2001, № 18, ст. 1863; 2002, № 3, ст. 222; 2003, № 7, ст. 653; 2007, № 6, ст. 760; 2007, № 10, ст. 1244; 2007, № 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 № 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;

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

- 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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).

Измененная редакция. Изм. № 6

5. 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):

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Группа продуктов в зависимости от состояния в них технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов	Область применения и основные виды продуктов
	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

№	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения - 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 oryzae Aspergillus niger Bacillus subtilis Humicola insolens	Aspergillus oryzae, содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4 – а-ксиланазы из Aspergillus aculeatus Aspergillus oryzae, содержащий ген	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения - в производстве:
		Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
		Trichoderma reesei	гемицеллюлазы и эндо-1,4 - а-ксиланазы из Thermomyces lanuginosus	
	Ксиланаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae B.amyloliqueefaciens или subtilis B. licheniformis Trichoderma reesei или longibrachiatum Bacillus subtilis	Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis с геном, кодирующим ксиланазу из Bacillus subtilis Trichoderma reesei d-Trichoderma reesei Aspergillus niger var. awamori d-Aspergillus var. Aspergillus niger с геном, кодирующим продукцию эндо-1,4-ксиланазы из Aspergillus niger	Хлебобулочных изделий
	Липаза моноацилглицерол	Penicillium camembertii	-	
	Липаза триацилглицерол	Aspergillus oryzae Aspergillus niger Rhizopus arrhizus Rhizomucor miehei Rhizophus niveus Rhizophus oryzae	Aspergillus oryzae, содержащий ген липазы триацилглицерола из Humicola lanuginose Aspergillus oryzae d-Aspergillus oryzae Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus	
	Лактаза (U-галактозидаза)	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces fragilis Saccharomyces lactis		
	Инвертаза	Saccharomyces cerevisiae		Крахмалов, сиропов
	Гемицеллюлаза (многокомпонентный фермент)	Aspergillus niger Bacillus subtilis Trichoderma 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.F 2. Aspergillus oryzae var. 3. B. stearothermophilus 4. Bacillus licheniformis 5. Aspergillus niger 6. Bacillus amyloliquefaciens 7. Microbacterium imperiale 8. Rhizopus oryzae 9. Thermococcales 10. Pseudomonas fluorescens	1. B.subtilis с геном альфа-амилазы из B.megaterium, встроенным в плазмиду pCPC800 2. B.subtilis с геном альфа-амилазы из B.stearothermophilus, встроенным в плазмиду pCPC720 Bacillus licheniformis d-Bacillus licheniformis Aspergillus niger d-Aspergillus niger Bacillus licheniformis с геном, кодирующим альфа-амилазу из B. stearothermophilus Bacillus amyloliquefaciens с геном, кодирующим альфа-амилазу из Bacillus amyloliquefaciens Bacillus amyloliquefaciens/ Bacillus subtilis Pseudomonas fluorescens с геном, кодирующим альфа-амилазу из Thermococcales	хлебобулочных изделий, напитков, крахмалов
	декстраназа	Chaetomium erraticum Chaetomium gracile		

№	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения - в производстве:
		Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
	Фруктозилтрансфераза	Aspergillus japonicus		
	Гликогеназа	B. stearothermophilus	-	хлебобулочных изделий
	Амилоглюкозидаза	Aspergillus niger	Aspergillus niger, несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу	хлебобулочных изделий
	Карбогидраза	Aspergillus niger, var. Aspergillus awamori, var. Bacillus licheniformis Rhizopus oryzae, var. Saccharomyces spp.	-	
	Каталаза	Micrococcus lysodeikticus Aspergillus niger,	Aspergillus niger - организм -донор	сыров
	Целлюлаза	Penicillium funiculosum Trichoderma reesei Trichoderma viride Aspergillus niger Aspergillus 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 harzianum Trichoderma reesei или longibrachiatum Talaromyces emersonii B.subtilis или amyloliquefaciences Aspergillus aculeatus Disporotrichum dimorimorphosporum	Организм-донор Trichoderma sp. Bacillus sp. B. amyloliquefaciencis d-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 oryzae Rhizopus oryzae Rhizopus niveus Penicillium roquefortii Penicillium camembertii	Организм-донор Candida antarctica Rhizomucor spp. и Thermomyces spp. Aspergillus niger с геном липазы из Candida antarctica	масложировой продукции, триглециридов алкогольной продукции, хлебобулочных

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения - в производстве:
		Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
		Mucor javanicus Rhizomucor miehei Fusarium oxysporum Termomyces lanuginosus	Aspergillus oryzae с геном липазы из Rhizomucor miehei Aspergillus oryzae с геном липазы из Fusarium oxysporum Aspergillus oryzae с геном, кодирующим липазу из Termomyces lanuginosus	изделий
	Смесь карбоамингидраз и протеаз	B.subtilis var.	-	
	Пектиназа	Aspergillus niger Rhizopus oryzae Aspergillus aculeatus Aspergillus oryzae	Aspergillus oryzae d-Aspergillus aculeatus Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Протеаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Aspergillus melleus Streptomyces fradias Bacillus licheniformis. B.amyloliquefaciens Bacillus subtilis Bacillus thermoprotyolyticus Bacillus stearothermophilus Rhizopus niveus Rhizopus oryzae	Организм-донор Rhizomucor Bacillus subtilis d-B.amyloliquefaciens Bacillus amyloliquefaciens d-B.amyloliquefaciens Aspergillus oryzae d-Rhizomucor miehei Bacillus amyloliquefaciens плазмида pUBnpr2, несущая ген нейтральной протеазы в составе векторной ДНК pUB110 из Bacillus amyloliquefaciens	аспартама
	Пуллуланаза	Klebsiella alrogenes Bacillus acidopullulyticus Bacillus naganoensis Bacillus circulans Klebsiella planticola	Bacillus licheniformis d-Bacillus deramificans Bacillus subtilis d-Bacillus naganoensis Klebsiella planticola d-Klebsiella planticola	
	Химозин (реннин) для сыроделия	B. cereus, Mucor miehei, Mucor pysillus, Rhizomucor miehei, Rhizomucor susillus B.mesentericus. Cryphonectria parasitica Aspergillus oryzae	Cryphonectria parasitica d-Cryphonectria parasitica Aspergillus oryzae d-Rhizomucor miehei	сыров
	Альфа-амилаза + глюкоамилаза	Aspergillus oryzae	-	продуктов крахмалопаточной промышленности
	Бета-глюканаза	Aspergillus niger	-	
	Альфа-ацетолактатде- карбоксилаза		B.subtilus UW-193 с геном альфа-декарбоксилазы из B. brevis на плазмиде PUW 235	
	Альфа-ацетоацетатде-карбоксилаза		B.subtilis с геном альфа-декарбоксилазы из B. brevis	
	Гемицеллюлаза	Aspergillus niger B.amyloliqueefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
	Лактаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces spp. Candida pseudotropicalis Kluyveromyces marxianus var.lactis	Aspergillus oryzae с геном Myceliophthora thermophilus Kluyveromyces marxianus var.lactis d-Kluyveromyces marxianus var.lactis Aspergillus oryzae d-Aspergillus oryzae	
	Ксиланаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae B.amyloliquefaciens или subtilis	Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения - в производстве:
		Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
		B. licheniformis Trichoderma reesei или longibrachiatum	Bacillus subtilis d-Bacillus subtilis Trichoderma reesei d-Trichoderma reesei Aspergillus niger var. awamori d-Aspergillus var. Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Инвертаза	Saccharomyces cerevisiae	-	
	Глюкоамилаза	Lactobacillus amylovorus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae Rhizopus niveus Rhizopus delemar Penicillium funiculosum	Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Аминопептидаза	Trichoderma reesei или longibrachiatum Aspergillus niger Aspergillus 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 livadans Streptomyces rubiginosus Actinoplanes missouriensis Streptomyces olivochromogenes Streptomyces murimus Streptomyces olivaceus Microbacterium arborescens Actinoplane missouriensis Bacillus coagulans	Streptomyces rubiginosus d-Streptomyces rubiginosus	
	Гемицеллюлаза	Aspergillus niger Trichoderma reesei Aspergillus aculeatus Aspergillus foetidus B.amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
	Солодовая амилаза	B.amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
	Пектинлиаза	Aspergillus niger Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	
	Пектинэстераза	Trichoderma reesei или longibrachiatum Aspergillus aculeatus	Организм-донор Aspergillus spp. Aspergillus oryzae с геном, кодирующим пектинэстеразу из Aspergillus aculeatus	
	Фосфолипаза А	Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения - в производстве:
		Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
	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 и яичного желтка
	Фосфолипаза А2	Aspergillus niger	Aspergillus niger PLA-54 с геном, кодирующим фосфолипазу свиной поджелудочной железы из Aspergillus niger GAM-53 и кДНК поджелудочной железы свиньи Aspergillus niger PLA-54 с геном, продуцирующим фосфолипазу А2 из Aspergillus niger GAM-53 (NRRL3122 Aspergillus niger)	хлебобулочных изделий, гидролиз фосфолипидов
	Фосфолипаза С		Pichia pastoris с разнородным геном фосфолипазы С	растительных масел
	Полигалактоуронидаза	Trichoderma reesei или longibrachiatum Aspergillus niger	Aspergillus niger EPG-102 с геном, продуцирующим полигалактоуронидазу из Aspergillus niger GAM-53 из NRRL3122 Aspergillus niger	хлебобулочных изделий
	Пуллуланаза	Bacillus licheniformis Bacillus subtilis Bacillus deramificans 18-INT13 13 Klebsiella planticola	Организм-донор Bacillus spp. Klebsiella spp B. subtilis с геном пуллуланазы от B. acidopullulyticus A164Дельта5 Bacillus subtilis с 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 картофеля
	Аспарагиназа	Aspergillus oryzae	A. oryzae с геном аспарагиназы из A. oryzae	
	Амидолиаза мочевины		Saccharomyces cerevisiae ECMo01 с увеличенной экспрессией амидолиазы мочевины	снижение этилкарбамата в ферментированных напитках
	Глютаминаза	Bacillus subtilis		
	B-D-глюкозидаза	Aspergillus niger Trichoderma reesei		
	Уреаза	Lactobacillus fermentum		
	альфа-галактозидаза	Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer	-	сахара из сахарной свеклы
	Пищевые вещества, микронутриенты и пищевые добавки			
	Рибофлавин	Streptomyces griseus	B.subtilus с гиперпродукцией рибофлавина.	БАД к пище, продуктов обогащенных
	Бета-каротин		Blakeslea trispora, получен при коферментации двух штаммов гриба (+) и (-)	БАД к пище, продуктов обогащенных
	Низин (консервант Е-234)	Lactococcus lactis subs. lactis	Lactococcus lactis subs. lactis с геном, кодирующим устойчивость к бактериофагам	сыров плавленых, овощных консервов
	Ликопин	Blakeslea trispora	Рекомбинантный штамм	БАД к пище, продуктов

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения - в производстве:
		Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
				обогащенных

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-донор Aspergillus 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. coli 2. L.casei с геном алкогольдегидрогеназы Zymomonas mobilis 3. L.casei с геном бета-лактамазы E.coli 4. 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 супероксиддисмутазы 2. L. gasseri с внедренным в хромосому умеренным фагом 3. 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения	Генетически модифицированные аналоги
	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 кислот 2. с геном альфа-амилазы от L. amylovorus 3. с делецией гена, кодирующего аланин рацемазу 4. 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	-

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения	Генетически модифицированные аналоги
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 или amyloliquefaciences	Организм-донор
B. amyloliquefaciences	B. amyloliquefaciences с геном субтилизина из B.subtilis
Bacillus amyloliquefaciencs	Bacillus amyloliquefaciencs 1. с геном, кодирующим альфа-амилазу из Bacillus amyloliquefaciencs 2. 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 pCPC800 2. 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 lanuginosum Организм-донор Aspergillus sp. Thermomyces sp. Trichoderma spp., Bacillus spp.
Aspergillus	
Aspergillus niger	-
Aspergillus niger	Aspergillus niger var. awamori, содерж. ген бычьего прохимозина (NRRZ3112) Вектор - pgAMpR A. niger с геном липазы от Candida antarctica

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения	Генетически модифицированные аналоги
	Aspergillus niger, несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу штамма того же вида
	Aspergillus niger 1. с генами Aspergillus niger, кодирующими лизофосфолипазу 2. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию эндо-1,4-ксиланазы 3. с генами ацетоамидазы из A. nidulans 4. с генами, кодирующими фосфолипазу свиной поджелудочной железы из Aspergillus niger 5. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию эндополигалактуроназы 6. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию аспарагиназы 7. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию пектин метилэстеразы 8. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию глюкоамилазы
B.amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.
Aspergillus awamori	-
Aspergillus oryzae	Штаммы Aspergillus oryzae, содержащие гены: 1. гемицеллюлазы-ксиланазы из Aspergillus aculeatus и Thermomyces lanuginosus 2. липазы-триацилглицерол из Humicola lanuginosa 3. лактазы из Myceliophthora thermophilus 4. фосфолипазы A1 из Fusarium venetatum 5. глюкозооксидазы из Aspergillus niger 6. липазы из Thermomyces lanuginosus и Fusarium oxysporum 7. аспартат-протеиназы из Rhizomucor miehei 8. экзопептидазы из Aspergillus sojae
Aspergillus oryzae	A. oryzae с геном аспарагиназы из A. oryzae
Aspergillus oryzae var.	Организм-донор Candida 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	-

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения	Генетически модифицированные аналоги
Rhizomucor	
Rhizomucor miehei	-
Rhizomucor pusillus	-
Streptomyces	
Streptomyces olivaceous	-
Streptomyces rubiginosus,	Организм-донор Streptomyces spp. и Acinoplanes 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 А2
Streptomyces fradias	-
Streptomyces livadans	Организм-донор Streptomyces 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 из Saccharomyces 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	-

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения	Генетически модифицированные аналоги
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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 кг или 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 или 2 упаковки не менее 0,5 кг
сухие кисломолочные продукты*	не менее 200 г
Масло коровье кислосливочное*	300 г или 1 упаковка не менее 200 г
Сыры сычужные твердые, мягкие, рассольные, и т.д.*	200 г 1 упаковка не 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 л 0,5 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Наименование продукта	Масса пробы для микробиологических и молекулярно-генетических исследований
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 Сухие Жидкие	 200 г 200 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 Жидкие Сухие	 200 мл 200 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	
Порошкообразные жидкие	50 г 200 мл
Закваски бактериальные, бакконцентраты, биомассы, пробиотические и дрожжевые культуры	
Жидкие, в т.ч. замороженные Сухие	200 мл 50 г
Культуры стартерные для производства мясных продуктов	
Жидкие, в т.ч. замороженные сухие	200 мл 50 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 г или 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Родовая (видовая) принадлежность ГММ пищи	Потенциальный фактор риска	Тест для контроля
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.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	

Испытуемые образцы	Содержание исследований	Результат исследований	Решение
	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.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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 х 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)

Измененная редакция. Изм. № 6

6. 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

№ 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.	Ортофосфат 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Наименование пищевых добавок	Условия применения
1	2	3
		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

№ 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Наименования	Особые условия применения
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*

№ 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 экспертизе. Необходимо 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,

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Средства	Требования к составу и условия применения
1	2	3
		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 P_2O_5, 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 P_2O_5. 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 гербицидов. Использование 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Средства	Требования к составу и условия применения
1	2	3
		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*

№ 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Наименование	Условия использования
1	2	3
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	Используется 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Наименование	Условия использования
1	2	3
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

№ 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

*- 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

№ 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.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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, предназначены только для моногастральных животных.

Измененная редакция. Изм. № 8

7. 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, установленными 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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.

Глава введена дополнительно. Дополнение № 14.

Приложение 1

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
1.1.1. Мясо, в т.ч. 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	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	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 0,000001	говядина, баранина (в пересчете на жир) свинина (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	Примечание
		БГКП (коли формы)	патогенные, в т.ч. 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
охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	то же
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных						
в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	то же
мясная масса после дообвалки костей убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в т.ч. маринованные						
крупнокусковые	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
мелкокусковые	$1 \cdot 10^6$	0,001	25			то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные)						
формованные, в т.ч. панированные	$5 \cdot 10^6$	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	$2 \cdot 10^6$	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	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	$5 \cdot 10^6$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	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 допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
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	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	-	S. aureus в 1 г не допускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови:						
альбумин пищевой	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются
сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других 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	*Токсичные элементы*		
	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 НДЭА	0,002	
		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	
1.1.4.1. 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 1,0 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варено-копченые	-	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 сут., 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	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	в сосисках и сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
второго и третьего сорта	$2,5 \cdot 10^3$	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	$1 \cdot 10^3$	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 сут., нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^3$*	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	$1 \cdot 10^3$	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	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
щековина (баки), рулька	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	
1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 сут., в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^3$*	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные						
из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	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.	$2 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.5. 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	
	Бенз(а)пирен и нитрозамины	по п. 1.1.4	
	Антибиотики, пестициды и радионуклеиды	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	
1.1.5.1. Колбасы кровяные	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 сут.: S. aureus в 1,0 г не допускаются; Сульфетредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы,салтисоны	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-*	25	* S. aureus в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 сут.: 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	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S. aureus в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются

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	
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002*	* для консервов с добавлением нитрита натрия
	Нитраты	200	мясорастительные с овощами
	Радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Диоксины***:	по п. 1.1.1	

Микробиологические показатели	
Индекс, группа продуктов	Требования
1.1.6.1. Консервы пастеризованные	
из говядины и свинины	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам
ветчина рубленая и любительская	
1.1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные	
натуральные	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам
с крупяными, овощными гарнирами	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в т.ч. 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	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	
	Диоксины*:	по п. 1.1.2	
1.1.8. Мясо сублимированнной 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 допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	$2{,}5 \cdot 10^4$	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	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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 допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.9.1. Тушки и мясо птицы				Отбор проб из глубоких слоев мышц
охлажденное	$1 \cdot 10^4$	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
замороженное	$1 \cdot 10^5$	-	25	то же
фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	$5 \cdot 10^5$	-	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные				
мясокостные, бескостные без панировки	$1 \cdot 10^5$	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	
мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
мясо кусковое бескостное в блоках	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные)				
в тестовой оболочке	$1 \cdot 10^6$	0,0001	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается
в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
в панировке и без нее	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	$1 \cdot 10^6$	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.9.5. Кожа птицы	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не белое	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 допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	$1 \cdot 10^6$	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, 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	
1.1.11.1. 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 допускается
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 допускаются L. 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.)	$1 \cdot 10^3$	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	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускается L. monocytogenes в 25 г не допускается
1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы						
жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0	25	Enterococcus не более $1 \times 10^{(3)}$ КОЕ/г
из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	$2 \cdot 10^4$	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	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

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
использованием птичьих потрохов						
1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени	$5 \cdot 10^3$	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	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты	200	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	Мясорастительные
	Диоксины***:	по п. 1.1.9	

Микробиологические показатели	
Индекс, группа продуктов	Требования
1.1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с прилож. 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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	Proteus в 1,0 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,01	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01
	стрептомицин	не допускается	< 0,5
	бацитрацин	не допускается	< 0,02
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***:	0,000003	яйца куриные и продукты из них (в 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	
1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	$1 \cdot 10^2$	0,1	-	-	5·25*	* анализ проводят в желтках
1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	$5 \cdot 10^3$	0,01	-	-	5·25*	* то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие						
смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	
замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный	*Токсичные элементы*		
	свинец	3,0	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
порошок, белок, желток)	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	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Меланж, белок, желток, сухие, смеси для омлета	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки						
желток	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	-	25	
белок, альбумин	$1 \cdot 10^4$	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*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Микробиологические показатели	по п. 1.1.16.3.	

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

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

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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, продукты и напитки на молочной основе	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины		
	афлатоксин М	0,0005	
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	Ингибирующие вещества	не допускаются	молоко и сливки сырые

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
		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	< 1 мг/кг

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3(г), не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.2.1.1. Молоко сырое				
высший сорт	$3\cdot10^5$	-	25	соматические клетки не более $5\cdot10^5$ в 1 см^3
первый сорт	$5\cdot10^5$	-	25	соматические клетки не более $1\cdot10^6$ в 1 см^3
второй сорт	$4\cdot10^6$	-	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные				
в потребительской таре	$1\cdot10^5$	0,01	25	S. aureus в 1 см^3 не допускаются; L. monocytogenes в 25 см^3 не допускаются
во флягах и цистернах	$2\cdot10^5$	0,01	25	S. aureus в 0,1 см^3 не допускаются; L. monocytogenes в 25 см^3 не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные				
в потребительской таре	$1\cdot10^5$	0,01	25	S. aureus в 1 см^3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см^3 не допускаются
во флягах	$2\cdot10^5$	0,01	25	S. aureus в 0,1 см^3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см^3 не допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое	$2{,}5\cdot10^3$	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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам			

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3(г), не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени КОЕ/см^3(г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 ч	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 ч	не менее $1\cdot10^7$**	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 ч	не менее $1\cdot10^7$; бифидобактерии - не менее $1\cdot10^6$	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3(г), не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени КОЕ/см^3(г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
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 ч

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	0,0005	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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, плесени КОЕ/г, не более 5	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 ч	0,001	0,1	25	-	
1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 ч. в т.ч. замороженные	0,01	0,1	25	дрожжи - ·100 плесени - 50	
1.2.2.3. Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	
1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки	0,1	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	КМАФАнМ - не более $2 \cdot 10^5$ КОЕ/г, кроме продуктов, вырабатываемых с молочнокислой микрофлорой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром: молоко сгущенное стерилизованное)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	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	< 1 мг/кг

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	
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам			
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром				
в потребительской таре	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	
в транспортной таре	-	1,0	25	
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	$3{,}5 \cdot 10^4$	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 (α, β, γ-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	< 1 мг/кг

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	
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное					
для непосредственного употребления	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	
для промышленной переработки	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	25	плесени - не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	$7 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.5. Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	см. раздел «Другие продукты», п. 1.9.2		
1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
	Радионуклиды		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	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 т.ч. сальмонеллы	
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	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
с наполнителями	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.2.7. Мороженое на молочной основе	*Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды*	по п. 1.2.1		
	Пестициды	по п. 1.2.2		

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3(г), не более	Масса продукта (г см^3), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.2.7.1. Мороженое закаленное	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	$5 \cdot 10^4$	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	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3(г), не более	Масса продукта (г), 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	$1\cdot10^8$*	10,0	10,0	100	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; * для заквасок концентрированных - не менее $1\cdot10^{10}$
сухие	$1\cdot10^9$*	1,0	1,0	10	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; * для заквасок концентрированных - не менее $1\cdot10^{10}$

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 M_1	0,0005	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	
1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	$5\cdot10^4$	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. п. 1.2.1 - 1.2.7	

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

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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

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	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских животных
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускаются	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 допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция					
филе рыбное, рыба спецразделки	$1 \cdot 10^5$	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 т.ч. с мучным компонентом	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	то же
фарш особой кондиции	$5 \cdot 10^4$	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	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	бенз(а)пирен	0,005*	* для копченых продуктов

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	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 допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	$1 \cdot 10^5$	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	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
разделанной	$5 \cdot 10^4$	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)	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.4. Пресервы «Пасты»						
пасты рыбные	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,01	25	то же
из белковой пасты	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	0,1	25	то же
1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	$5 \cdot 10^4$	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 прилож. 8					
1.3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с прилож. 8					

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
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Радионуклиды:		
	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)
копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция		по п. 1.3.1	
рыба сушеная вяленая	цезий-137	260	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	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 допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
Рыбная продукция холодного копчения						
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: - неразделанная	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	* то же; V. parahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
Разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная)	$3 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	* то же V. parahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
балычные изделия холодного копчения в нарезку	$7{,}5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
ассорти рыбное, фарш балычный, изделия с пряностями	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1*	25	* то же
1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1*	25	V. parahaemolyticus, 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	$1 \cdot 10^5$	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	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
1.3.3.5. Рыба вяленая	$5 \cdot 10^4$	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	$5 \cdot 10$	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	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,01*	25**	* то же; ** то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	$5 \cdot 10^5$	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	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи, не более 100 КОЕ/г
многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами в т.ч. замороженные	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы;
желированные продукты студень, рыба заливная и т.д.	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	-	25*	* только сальмонеллы
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки						
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
рыба соленая рубленая; паштеты, пасты	$2 \cdot 10^5$	0,01	0,1	-	25	то же
масло селедочное, икорное, крилевое и др.	$2 \cdot 10^5$	0,001	0,1	-	25	то же
- салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	5×10^4	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. Варено-мороженая продукция						
быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococus $1 \cdot 10^3$, КОЕ/г - не более (в продукции из порционных кусков) * в упакованной под вакуумом
изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	$1 \cdot 10^5$	1,0	1,0	1,0	25	Enterococus $2 \cdot 10^3$ 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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 допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1.3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	$5 \cdot 10^4$	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	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты								
с термической обработкой	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	-	25	-	-	
многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	$2 \cdot 10^5$	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	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	50	
зернистая пастеризованная	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	* масса (г), в которой не допускается
ястычная слабосоленая, соленая	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая								
баночная, бочковая	$1 \cdot 10^5$	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
из замороженных ястыков	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Икра других видов рыб								
пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	50	300	
пастеризованная	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	* масса (г), в которой не допускается
1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	*Пестициды***		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам		
1.3.5.2. Печень, головы рыб мороженые	*Микробиологические показатели*		
	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,001	масса продукта (г), в которой не допускается
	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
1.3.6. Рыбный жир	см. раздел «Масличное сырье и жировые продуты» 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 другие беспозвоночные земноводные пресмыкающиеся	*Токсичные элементы*		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
водоросли и травы морские	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
- моллюски, ракообразные	Фикотоксины:		
	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 (окадаиковая 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 т.ч. сальмонеллы	
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	$5 \cdot 10^3$	0,01	0,01	-	25	V. parahaemolyticus, не более 100 КОЕ/г, для морских
охлажденные, мороженые	$1 \cdot 10^3$	0,001	0,01	-	25	то же
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.)						
живые	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	E. coli - в 1 г не допускаются; Enterococus - в 0,1 г не допускаются; V. parahaemolyticus - в 25 г не допускаются, для морских
охлажденные, мороженые	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	-	25	V. parahaemolyticus, 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	$2 \cdot 10^5$	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	$5 \cdot 10^4$	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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	$2 \cdot 10^4$	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	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	1,0*	25	* в упаковке под вакуумом; Enterococus, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^3$ - в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ - в фаршевых
мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0*	25	* в упаковке под вакуумом; Enterococus, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^3$ - в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ - в фаршевых
из мяса креветок, крабов, криля	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0*	25	* то же; Enterococus, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^3$ - в

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	
1	2	3	4	5	6	7
						продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ - в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла						
сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,01	25*	* только сальмонеллы
гидролизат из мидий (МИГИ-К)	$5 \cdot 10^3$	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	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	-	25*	* то же
водоросли и травы морские сушеные	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	-	25*	* только сальмонеллы; плесени - не более 100 КОЕ/г
джемы из морской капусты	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	-	25*	* только сальмонеллы

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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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 B_1	0,005	пшеница
	дезоксиниваленол	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	1,0	
	зеараленон	0,1	пшеница, ячмень, кукуруза
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз(а)пирен	0,001	
	*Пестициды***		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Вредные примеси		
	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*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	*Пестициды***		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-D 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 B_1	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 допускается	
	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	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus		
1.4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	$5 \cdot 10^3$	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	$1 \cdot 10^4$	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 B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		0,1	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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-D кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды		
	цезий-137	60	Бк/кг
	Вредные примеси		
	загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
	зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	не допускается	Для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов, через 36 ч 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		
1.4.5.1. 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)	$5 \cdot 10^4$	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)	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	25	100	

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		
1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	$1 \cdot 10^5$	0,01	-	25	200*	* дрожжи - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 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	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	бактерии рода Proteus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики), с фруктовыми и овощными начинками)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	-	25	50	
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	$5 \cdot 10^3$	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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).

Измененная редакция. Изм. № 2, 10

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

1.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.1. Сахар	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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 B_1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	Пестициды * **		

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	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные						
помадные, молочные	$5\cdot10^3$	1,0	25	10	50	
на основе пралине, на кондитерском жире	$1\cdot10^4$	0,01	25	50	100	
1.5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами						
помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	$1\cdot10^4$	1,0	25	50	50	
молочными, сбивными	$5\cdot10^4$	0,1	25	50	50	
из сухофруктов	$5\cdot10^4$	0,1	25	200	100	
из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными	$1\cdot10^4$	0,1	25	50	50	
кремовыми, на основе пралине	$5\cdot10^4$	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Конфеты диабетические	$5\cdot10^3$	1,0	25	50	50	
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	$1\cdot10^4$	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Карамель неглазированная						
леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	$5\cdot10^2$	1,0	25	50	50	
с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	$5\cdot10^3$	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками						
помадной, фруктовой	$1\cdot10^4$	0,1	25	50	50	
молочной, сбивной, ореховой	$5\cdot10^4$	0,1	25	50	50	
1.5.2.7. Карамель диабетическая	$5\cdot10^2$	1,0	25	50	50	
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	$1\cdot10^3$	1,0	25	10	10	
1.5.2.9. Резинка жевательная	$5\cdot10^2$	1,0	25	50	50	
1.5.2.10. Халва						
глазированная	$1\cdot10^4$	0,01	25	50	50	
Неглазированная	$5\cdot10^4$	0,01	25	50	50	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	2	3	4	5	6	7
1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия						
пастила, зефир, мармелад неглазированные	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100	
пастила, зефир, мармелад глазированные	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100	
Пастиломармеладные изделия диабетические	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
1.5.2.12. Восточные сладости						
типа мягких конфет, косхалва, ойла	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	100	100	
типа мягких конфет глазированные	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	100	100	
щербеты	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	200	100	
рахат-лукум	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	100	
1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели						
орех обжаренный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
козинак	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
типа карамели глазированные	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 B_1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	*Пестициды***		

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			
1.5.3.1. Шоколад						
обыкновенный и десертный без добавлений	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
обыкновенный и десертный с добавлениями	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	100	
с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	100	
1.5.3.2. Шоколад диабетический	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
1.5.3.3. Пасты, кремы						
молочные, шоколадные	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
ореховые	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.4. Какао-бобы и какао-продукты	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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 допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1.5.4.1. Какао-порошок						
товарный	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	100	100	
для промпереработки	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	100	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.5. Мучные кондитерские изделия	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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 (коли формы)	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	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,01*	25	100	50	* в 0,1 г не допускается со сроком годности 5 и более сут.
белково-сбивной, типа суфле	$1 \cdot 10^4$	0,01*	0,01*	25	50	100	* то же
фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	$1 \cdot 10^4$	0,01*	0,1*	25	50	100	* то же
жировой	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1*	25	50	100	* то же
творожно-сливочной	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1*	25	-**	-**	* то же ** дрожжи - 50, плесени - 100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более сут.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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 (коли формы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
типа «картошка»	$5\cdot10^4$	0,01*	0,1*	25	50	100	* то же
с заварным кремом	$1\cdot10^4$	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	$1\cdot10^4$	1,0*	0,1	25	50	50	
1.5.5.3. Торты, пирожные, рулеты диабетические	$5\cdot10^3$	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой							
жировой	$5\cdot10^3$	0,1	-	25	50	50	
пралине, шоколадно-ореховой	$5\cdot10^4$	0,01	-	25	50	50	
1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой							
сливочной, жировой	$5\cdot10^4$	0,01	0,1	25	50	100	
фруктовой, с цукатами, маком, орехами	$1\cdot10^4$	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6. Кексы							
с сахарной пудрой	$5\cdot10^3$	0,1	-	25	50	50	
глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	$5\cdot10^3$	0,1	-	25	50	100	
1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	$5\cdot10^3$	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8. Вафли							
без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	$5\cdot10^3$	0,1	-	25	50	100	
с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	$5\cdot10^4$	0,01	-	25	50	100	
1.5.5.9. Пряники, коврижки							
без начинки	$2,5\cdot10^3$	1,0	-	25	50	50	
с начинкой	$5\cdot10^3$	0,1	-	25	50	50	
1.5.5.10. Печенье							
сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	$1\cdot10^4$	0,1	-	25	50	100	
с кремовой прослойкой, начинкой	$1\cdot10^4$	0,1	0,1	25	50	100	
галеты, крекеры	$1\cdot10^3$	1,0	-	25	-	100	
1.5.5.11. Мучные восточные сладости							
бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	$5\cdot10^2$	1,0	-	25	50	50	
земелах	$5\cdot10^3$	1,0	-	25	50	50	
рулеты и трубочки с орехами	$1\cdot10^3$	1,0		25	50	50	
глазированные	$1\cdot10^4$	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*	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Пестициды		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

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

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

Измененная редакция. Изм. № 2, 18

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 белокочанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150	
		300	защищенный грунт
	огурцы	150	
		400	защищенный грунт
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук-перо	600	
		800	защищенный грунт
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
	перец сладкий	200	
		400	защищенный грунт
	кабачки	400	
	арбузы	60	
	дыни	90	
	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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
		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
	* данная норма вступает в силу с момента включения её в Единые санитарные требования таможенного союза.		
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	овощи, бахчевые, грибы
		0,05	фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	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), 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
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежезамороженные и продукты их переработки						
овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	$1\cdot10^4$	1,0	25	$1\cdot10^2$	$1\cdot10^2$	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	$1\cdot10^5$*	0,01	25	$5\cdot10^2$	$5\cdot10^2$	* для овощей резанных, в т.ч. смесей - $5\cdot10^5$
овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	$5\cdot10^5$	0,01	25	$5\cdot10^2$	$5\cdot10^2$	в бланшированных L. monocytogenes в 25 г не допускаются
грибы быстрозамороженные бланшированные	$1\cdot10^4$	1,0	25	$1\cdot10^2$	$1\cdot10^2$	
полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	$5\cdot10^4$	0,01	25	$1\cdot10^3$	-	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	2	3	4	5	6	7
салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	$5\cdot10^4$	0,1	25	$1\cdot10^2$	$1\cdot10^2$	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	$5\cdot10^4$	0,1	25	$2\cdot10^2$	$2\cdot10^2$	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускается
котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	$1\cdot10^5$	0,1	25	$1\cdot10^3$	-	
- полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	$5\cdot10^4$	0,01	25	-	$2\cdot10^2$	
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки						
плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	$5\cdot10^4$	0,1	25	$2\cdot10^2$	$1\cdot10^3$	
плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	$5\cdot10^5$	0,1	25	$5\cdot10^2$	$1\cdot10^3$	
ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	$5\cdot10^4$	0,1	25	$2\cdot10^2$	$5\cdot10^2$	
ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные	$1\cdot10^5$	0,01	25	$5\cdot10^2$	$1\cdot10^2$	
блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	$1\cdot10^3$	1,0	25	$1\cdot10^2$*	$1\cdot10^2$*	* количество дрожжей и плесеней в сумме
полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	$1\cdot10^5$	0,1	25	$1\cdot10^3$*	$1\cdot10^3$*	* то же
- полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные	$1\cdot10^5$	0,01	25	$1\cdot10^3$	$1\cdot10^3$	*- количество дрожжей и плесеней в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
грибы	цезий-137	2500	то же

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		
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель					
овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	$5 \cdot 10^5$	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	B. cereus $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г, не более
сухое картофельное пюре	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$5 \cdot 10^2$	
картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	$2 \cdot 10^4$	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	
чипсы картофельные	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	
чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	$2 \cdot 10^2$	
1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды					
фрукты и ягоды (сухофрукты)	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$5 \cdot 10^2$	дрожжи $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г, не более
плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$1 \cdot 10^2$	
цукаты	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
1.6.2.3. Грибы сушеные	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	$5 \cdot 10^2$	
1.6.2.4. Концентраты пищевые					
десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	$1 \cdot 10^2$	S. aureus в 1 г и B. cereus в 0,1 г не допускаются
порошки овощные (сублимационной сушки)	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	$1 \cdot 10^2$	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 прилож. 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 прилож. 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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микробиологические показатели	
Индекс, группа продуктов	Требования
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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.4. Консервы грибные	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Пестициды, радионуклиды	по п. 1.6.1	

Микробиологические показатели
должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные), мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	*Токсичные элементы*		
- соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	свинец	0,5 0,4 1,0	овощные фруктовые, ягодные 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
напитки	свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,1 0,03 0,005	
концентраты		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
	Нитраты, пестициды		
соки, напитки, концентраты		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	Бк/кг
	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 прилож. 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 прилож. 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 прилож. 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 прилож. 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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в т.ч. 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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам

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	2	3	4	5	6	7
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже	50	1000	-	1,0*	5,0	молочнокислые микроорганизмы в 1 $см^3$ не допускается; * масса $см^3$, в которой не допускается
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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					
непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	$2 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^2$	
1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 $см^3$ не допускаются
1.6.5.10. Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т. ч. ароматизированные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	$5 \cdot 10^4$	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
1.6.6. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины		
	патулин	0,05	яблочные, облепиховые
	*Нитраты, пестициды***		

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			
1.6.6.1. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, нестерилизованные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
1.6.6.2. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 ($см^3$), в которой не допускаются	
	мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. 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), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.6.8.1. Специи и пряности						
готовые к употреблению	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,01	25	$1 \cdot 10^3$	
специи и пряности сырье перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный	$2 \cdot 10^6$	0,001	-	25	$1 \cdot 10^4$	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
орех и др.						
1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	$5\cdot10^5$	0,01	0,01	25	$2\cdot10^2$	
1.6.8.3. Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые	$5\cdot10^4$	0,01	0,01	25	$2\cdot10^2$	
1.6.8.4. Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	$5\cdot10^3$	1,0	-	25	$1\cdot10^2$	B. cereus $1\cdot10^2$, КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.9. Орехи	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	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	$1\cdot10^3$	
1.6.9.2. Орехи обжаренные	0,1	25	$5\cdot10^2$	
1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	$1\cdot10^2$	
1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	$1\cdot10^2$	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	*Токсичные элементы*		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Микробиологические показатели		
	плесени	$1\cdot10^3$	КОЕ/г, не более
1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Микробиологические показатели		
	плесени	$5 \cdot 10^2$	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.

Измененная редакция. Изм. № 2, 18

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 масленичных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
		0,5	для семян пищевого мака
	ртуть	0,05	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	соя, хлопчатник
		0,4	лен, горчица, рапс
		0,5	подсолнечник, арахис, кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	лен, горчица, рапс
		0,15	подсолнечник, арахис
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 B_1	0,005	для нерафинированных масел
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	
		0,05	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
		0,1	рафинированные, дезодорированные
	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	*Показатели окислительной порчи*		
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы		
	свинец	0,1	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)		0,3	майонез
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	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	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1.7.3.1. Майонез						
в потребительской таре	-	0,1	25	$5 \cdot 10^2$	50	
для промпереработки	-	0,01	25	$1 \cdot 10^3$	50	
1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$	
1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные	-	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	50	
1.7.3.4. Кремы на растительных маслах	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.4. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других 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	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	шпик копченый
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	50	то же

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	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			Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	$5 \cdot 10^4$	0,001	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается
1.7.4.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых продуктов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 B_1	0,0005	
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Диоксины***:	0,000003	(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	Примечание
		БГКП (коли формы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	$1 \cdot 10^4$	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	$1 \cdot 10^5$*	0,01	0,1	25	100 в сумме		то же* в кислосливочном масле не нормируется
1.7.6.3. Масло шоколадное	$1 \cdot 10^5$	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 %	$2 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	200	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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	10,0	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 B_1	0,0005	
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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)

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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			
1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60 % и более	$1 \cdot 10^5$	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	Примечание
1.7.8. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	*Показатели окислительной порчи*		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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).

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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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 α-активность	0,2	Бк/кг

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Удельная суммарная β-активность	1,0	Бк/кг
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	100	КОЕ/см^3, не более
	БГКП (колиформы)	100	объем (см^3), в котором не допускается; проводится 3-кратное исследование по 100 см^3
	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 допускается	
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 100 г не допускаются	
	Pseudomonas aeruginosa	в 100 г не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3	не более 10	
	плесени, КОЕ/см^3	не более 10	
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. п. 1.2.1 и 1.2.4		
1.8.5. Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие и искусственно минерализованные	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины		
	патулин	0,05	сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый
	Кофеин	150	для напитков, содержащих кофеин
		400	для специализированных напитков, содержащих кофеин
	Хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	Общая минерализация	2,0	г/л, не более - искусственно минерализованные напитки

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см^3, не более	Примечание
		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 сут.	30	333	25	100	
1.8.5.2. Напитки безалкогольные сокосодержащие со сроком стойкости 30 сут и более					
на сахарах	-	100	100	15*	* КОЕ/100 см^3, не более
на подсластителях	100	100	100	-	количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см^3 не более

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, $см^3$, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
сокосодержащие	-	100	100	40*	* объем ($см^3$), в котором не допускаются
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре	$5 \cdot 10^4$*	1,0	25	10**	* кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия ** объем ($см^3$), масса (г), в которых не допускаются
1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	$5 \cdot 10^5$	1,0	25	100 - дрожжи 100 - плесени	
1.8.5.5. Сиропы непастеризованные	-	1,0	25	50*	* КОЕ/10 $см^3$, не более
1.8.5.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	-	1,0	25	40*	объем, $см^3$, 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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам см. 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/$см^3$, не более	Объем или масса продукта ($см^3$, г), в которых не допускаются		Дрожжи и плесени	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
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
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт	0,05	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые
		1,0	г/дм^3, не более (коньяки, коньячные спирты)
	Хинин	300	спиртные напитки, содержащие хинин
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	пиво

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3, не более	Объем или масса продукта (см^3, г), в которых не допускаются		Дрожжи и плесени	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
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

Измененная редакция. Изм. № 2, 16, 18

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 B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
		0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
	ДДТ и его метаболиты	0,15	из подсолнечника, арахиса
		0,1	из льна, горчицы, рапса
		0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
		0,02	из зерновых
	Олигосахара	2,0	%, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	ингибитор трипсина	0,5	то же
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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	
1.9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	$5{,}0 \cdot 10^4$*	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более, * $5 \cdot 10^3$ - для детских продуктов
1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	-	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	25	-	плесени·10 КОЕ/г, не более
1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	$2{,}5 \times 10^{(4)}$	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 B_1	0,0005	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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	
1.9.2.1. Казеинаты пищевые	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.2. Концентрат сывороточный белковый	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	S. aureus в 0,1 г не допускаются
1.9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый	$2{,}5 \cdot 10^3$	1,0	25	S. aureus в 1 г не допускаются

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Микробиологические показатели
см. раздел «Мясо и мясопродукты» п. п. 1.1.2.2 и 1.1.2.3

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	100	с термической обработкой
1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	$5 \cdot 10^4$	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*		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	Олигосахара	по п. 1.9.1	
	Ингибитор трипсина	то же	
напитки концентрированные, сгущеные и сухие; тофу и окара сухие	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	Радионуклиды		
	цезий-137	130	Бк/кг, в пересчете на сухое вещество
	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)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus	
1.9.5.1. Напитки из бобов сои						
напитки соевые асептического розлива	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					
напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	$5 \cdot 10^4$	0,1*	1,0	25	0,1	* 1,0 - со сроками годности более 72 ч; плесени - 10, КОЕ/г, не более
налитки 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)	$5 \cdot 10^4$**	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	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	25	0,1	плесени - 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.6. 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: гхатти, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар, альгинаты, каррагинан камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	пектин
	цинк	25	то же
	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/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.9.6.1. Пектин					
для продуктов детского и диетического питания	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	дрожжи - 50 КОЕ/г, не более
для продуктов массового потребления	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	100	дрожжи·100 КОЕ/г, не более
1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	100	
1.9.6.3. Каррагинан	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	100	
1.9.6.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	500*	дрожжи и плесени в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.7. Желатин, концентраты соединительнотканных белков	*Токсичные элементы*		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	
для продуктов массового потребления	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.8. Крахмал, патока и продукты их переработки	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,5	кукурузные
		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)	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	250	250	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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			
экструзионный						
1.9.8.3. Патока низкоосахаренная	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Концентрат лактулозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	50	100	S. aureus в 1,0 г не допускаются
1.9.8.6. Глюкозо-фруктозный сироп	$1 \cdot 10^5$	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	$1 \cdot 10^4$	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	
1.9.9.1. 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 - для культур, 10^{10} КОЕ/см^3 - для концентратов; дрожжи 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ - $1 \cdot 10^4$ 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 (α, β, γ-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 другие сахароспирты	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	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 другие сахароспирты	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	$1 \cdot 10^2$	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	*Токсичные элементы*		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
		0,01	«Экстра», лечебно-профилактическая
	йод	0,04	мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень - 0,04 ± 0,015
1.9.13. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	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	$1 \cdot 10^3$	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		
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	$1 \cdot 10^4$	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	$1 \cdot 10^4$	0,01	1,0	-	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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		
1.9.14.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре)	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	-	25	500	
1.9.14.6. Супы сухие грибные, требующие варки	$5 \cdot 10^4$	0,001	0,01	-	25	500	
1.9.14.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	$5 \cdot 10^4$	1,0	0,01	-	25	200	
1.9.14.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	-	25	100	B. cereus - 100, и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.9. Кисели плодово-ягодные сухие	$1 \cdot 10^5$	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г, не более
1.9.14.10. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	$5 \cdot 10^3$	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 т.ч. продукция общественного питания							
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов							
без заправки	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются;
с заправками (майонез, соусы и др.)	$5 \cdot 10^4$	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	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются;
с заправками (майонез, соусы и др.)	$1 \cdot 10^5$	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	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	1,0	0,1	25	

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
с заправками (майонез, соусы и др.)	$5 \cdot 10^4$	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	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
с заправками (майонез, соусы и др.)	$5 \cdot 10^4$	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)	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
паштет из мяса и печени	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
говядина, птица, кролик, свинина и т.д., отварные (без заправки и соуса)	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки и соуса
рыба отварная, жареная под маринадом	$1 \cdot 10^4$	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)	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной
супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод, консервированных и сушеных	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.8. Супы горячие и другие горячие блюда							
борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	-	-	25	
супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
супы-пюре	$5 \cdot 10^2$	1,0	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.9. Блюда из яиц							
яйца вареные	$1 \cdot 10^3$	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	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.10. Блюда из творога							
вареники ленивые, пудинг вареный на пару	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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
1.9.15.11. Блюда из рыбы							
рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом): запеченные изделия, пироги	$2,5\cdot10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
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.	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.13. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.14. Гарниры							
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)	$1\cdot10^3$	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки
картофель отварной, жаренный (без заправки)	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
овощи тушеные (без заправки)	$5\cdot10^2$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.15. Соусы и заправки для вторых блюд	$5\cdot10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки							
компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	$5\cdot10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
компоты из плодов и ягод сушеных	$5\cdot10^2$	1,0	-	1,0	-	50	
кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	$5\cdot10^2$	1,0	-	1,0		50	
соки фруктовые и овощные свежеотжатые	$1\cdot10^3$	1,0	1,0	1,0	-	25	в овощных соках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
желе, муссы	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	$1\cdot10^5$	0,1	-	0,1	-	25	
шарлотка с яблоками	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
коктейли молочные	$1\cdot10^5$	0,1	-	1,0	-	25	
сливки взбитые	$1\cdot10^5$	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	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	-	25	
1.9.15.19. Пицца готовая	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Вата сахарная	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.22. 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, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11, 18

1.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс, группа продуктов	Показатели		Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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			
БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения	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, 1.5.6; для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 1.5.1)			
1.10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан	*Токсичные элементы*			
	свинец		1,0	
	мышьяк		0,2	
	кадмий		0,1	
	ртуть		0,03	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
и другие полисахариды)	*Микотоксины*		регламентируются по сырью
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.10.4.1. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и другие полисахариды), в т. ч. с пребиотическим действием	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.5. 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 (α, β, γ-изомеры)	0,1	для композиций с включением растительных компонентов
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды		для композиций с включением растительных компонентов
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	патогенные, в т.ч. 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	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	10,0	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	*Токсичные элементы*		
	свинец	6,0	
	мышьяк	3,0	
		12,0	мумие
	кадмий	1,0	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	ртуть	1,0	
	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 т.ч. сальмонеллы		
1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	$1 \cdot 10^4$	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
1.10.7. БАД на растительной основе в т.ч. цветочная пыльца	*Токсичные элементы*		
	свинец	6,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	1,0	
сухие (чаи)	ртуть	0,1	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002

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	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	$1 \cdot 10^4$	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 - $1 \cdot 10^5$ КОЕ/ г, не менее
жидкие асептического разлива	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам							

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	-	10	50	50	B. cereus - 200 КОЕ/г, не более
смеси высушенных лекарственных растений (чаи)	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,1	-	10	100	10^3	
БАД - чаи (детские сухие)	$5 \cdot 10^3$	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 мясомолочного 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 B_1	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
	*Антибиотики***		
БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
БАД на основе молочного сырья	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускается
	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 мг/кг
1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и других морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	*Токсичные элементы*		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускается
	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*		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
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 $1 \cdot 10^9$ 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 $1 \cdot 10^8$ КОЕ/г
БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	10,0	-	10,0	50,0	10*		микроорганизмы-пробиотики - не менее $1 \cdot 10^{10}$ 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 $1 \cdot 10^7$ 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 (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускается
	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	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	

Измененная редакция. Изм. № 18

* 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.

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

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

Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)**

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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.

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

Приложение 2

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	≤ 10	20 - 50	20 - 50	1	10 - 50	-	≤ 30	1300 - 2500
Грейпфрутовый	9,5	≥ 200	8,0 - 20,0	0,2 - 12,0	≤ 10	20 - 50	20 - 50	0,9 - 1,02	5 - 40	-	≤ 30	900 - 2000
Яблочный	10,0	-	0,05 - 0,2	> 3,0	≤ 20	45 - 85	15 - 35	0,3 - 0,5	5 - 30	2,5 - 7,0	≤ 30	900 - 1500
Виноградный*	13,5	-	0 - 0,5	2,5 - 7,0	≤ 20	60 - 110	60 - 110	1,0	нет	-	≤ 30	900 - 2000
Ананасовый	11,2	≥ 50	3,0 - 11,0	1,0 - 4,0	≤ 20	15 - 40	15 - 40	0,8 - 1,1	25 - 80	-	≤ 30	900 - 2000
Абрикосовый (пюре)	10,2 (11,2)	-	1,5 - 16,0	5 - 20	≤ 20	10 - 45	15 - 50	1,0 - 2,5	< 55	1,5 - 10	≤ 35	2000 - 4000
Томатный	5,0	-	2,0 - 5,0	0,1 - 0,6	≤ 20	12 - 18	10 - 16	0,8 - 1,0	< 1	-	≤ 100	1500 - 3500
Черная смородина (пюре)	11,6	≥ 750	26,0 - 2,0	1 - 4	≤ 20	30 - 65	23 - 50	0,6 - 0,9	0 - 5	-	≤ 30	2300 - 4100
Вишневый	13,5	-	0,0 - 0,4	15,5 - 27,0	≤ 20	32 - 60	35 - 70	1,0 - 1,35	нет	10 - 35	≤ 30	1600 - 3500
Персиковый	10,0	-	1,5 - 5,0	2,0 - 6,0	≤ 20	10 - 32	7,5 - 25	0,8 - 1,0	12 - 60	1 - 5	≤ 35	1400 - 3300
Клубничный	7,0	-	5 - 11	0,6 - 5,0	≤ 20	18 - 40	15 - 35	0,75 - 1,0	< 10	< 0,25	≤ 40	1300 - 2800
Грушевый	11,9	-	< 4,0	0,8 - 5,0	≤ 20	50 - 90	10 - 35	< 0,4	0 - 15	-	≤ 30	1000 - 2000
Лимонный	8,0	≥ 150	45 - 63	1,0 - 7,5	≤ 20	3 - 12	3 - 11	0,9 - 1,3	< 7,0	-	≤ 30	1100 - 2000

* - винная кислота 2,0 - 7,0 г/л

Измененная редакция. Изм. № 2

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Приложение 3

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 (B_1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (B_2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (B_6)	мг/л	0,3 - 1,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (B_{12})	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	+	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см^3, не менее	1×10^7	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1×10^6	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1×10^7	+	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 (B_1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (B_2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	3,0 - 14,0	+	
пиридоксин (B_6)	мг/л	0,4 - 1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (B_{12})	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	-	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см^3, не менее	1×10^7*	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1×10^6	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1×10^7	+	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 (B_1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (B_2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (B_6)	мг/л	0,3 - 1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (B_{12})	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	+	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
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/см^3, не менее	1×10^7	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1×10^6	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1×10^7	+	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.

Измененная редакция. Изм. № 10

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	
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Микробиологические показатели		
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С; не нормируется для кисломолочных
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 °С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/г, не менее в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с прилож. 10 к настоящим санитарным правилам	
Жидкие кисломолочные смеси		
БГКП (колиформы)	3	объем ($см^3$), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/$см^3$, не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/$см^3$, не менее в кисломолочных
плесени	10	КОЕ/$см^3$, не более
дрожжи	10	то же
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

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	$5 \cdot 10^3$ - $6 \cdot 10^3$	-	
Углеводы	г/л	70 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 800	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	600 - 900	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
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 (B_1)	то же	400 - 800	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600 - 1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
пиридоксин (B_6)	то же	500 - 700	+	
ниацин (РР)	то же	4000 - 8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 150	+	
цианкобаламин (B_{12})	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	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С
	$3 \cdot 10^3$	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	$2{,}5 \cdot 10^4$	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	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

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	
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	+	для профилактического питания
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)	мг-экв	100-200	-	для витаминизированных продуктов
β-каротин	то же	0,05 - 0,1		то же
тиамин (B_1)	то же	0,1 - 0,2	-	то же
рибофлавин (B_2)	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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

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	
Белок	г г, не более	2,0 - 3,2 4,0	+ +	для профилактического питания
Жир	г г, не менее	2,5 - 7,0 1,5	+ +	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 (B_1)	то же	0,05 - 0,1	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,1 - 0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2 - 8	+	то же
Кислотность	^{0} Т, не более	100	-	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели		
БГКП (колиформы)	3,0	объем ($см^3$), в котором не допускается
E. coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем ($см^3$), в котором не допускается
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/$см^3$, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	10^4	для кефира
плесени	10	КОЕ/$см^3$, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/$см^3$, не менее
Бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	КОЕ/$см^3$, не менее: при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	то же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 10, 11

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	
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	^{0} Т, не более	150	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
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 (α, β, γ-изомеры)	0,55	
ДДТ и его метаболиты	0,33	
Микробиологические показатели		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10

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
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	$2{,}5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	25	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 10, 11

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	
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	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
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 (B_1)	то же	0,2 - 0,5	+	то же
рибофлавин (B_2)	то же	0,2 - 0,5	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/см^3, не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см^3), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см^3), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см^3, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обаботки продукта		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	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	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

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	
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
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины		
афлатоксин В	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для для всех видов
фумонизины B_1 и B_2	0,2	для кукурузной муки
Пестициды		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-D кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте)		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
металлические примеси	$3 \cdot 10^4$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	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	по п. 3.1.2.1	
Радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси		
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10 18

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 (B_1)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,4 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	4 - 8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5 - 10	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30 - 100	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Антибиотики: (в готовом к употреблению продукте)*		
левомицетин	не допускается	0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед./г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед./г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед./г
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
афлатоксин m1	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	0,05
*Пестициды**:*		
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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

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	
Белок	г	12 - 20	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
	г, не менее	7	+	
Жир	г	10 - 18	+	в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25 % при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	г, не менее	5,0		
	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	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
B. cereus	$2 \cdot 10^2$	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	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 10, 11

3.1.2.5. Растворимое печенье

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	5 - 11	+	
Жир	то же	6 - 12	+	
Углеводы	то же	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 440	+	
Минеральные вещества				
натрий	мг	300 - 500	+	
кальций	то же	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10 - 18	+	то же
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,3 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	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	$1 - 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п. 3.1.2.1	

Измененная редакция. Изм. № 10

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		Примечания
		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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	%	4 - 25	-	для пюре
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту)
	то же	0,8	-	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчёте на яблочную кислоту)
Общая кислотность	%, не более	0,8	-	
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
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Минеральные вещества				
калий	мг	70 - 300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
	мг, не менее	25,0		в конце срока годности
β-каротин	то же	1 - 4	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	< 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку
афлатоксин М	не допускается	< 0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин В	не допускается	< 0,00015 для фруктово-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
5-Оксиметилфурфурол	по п. 2.2.	для фруктовых соков и нектаров
	20,0	для соковой продукции
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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10 18

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	
1	2	3	4	5
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
Токсичные элементы		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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

1. Пищевом 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	+	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	1,0	то же
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10

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 - 8,00	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Углеводы	то же	5 - 15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40 - 140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
β-каротин	мг	1 - 3	-	для витаминизированных продуктов
тиамин (B_1)	мг	0,1 - 0,2	-	то же
рибофлавин (B_2)	то же	0,1 - 0,3	-	то же
ниацин (PP)	то же	1 - 4	-	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Микотоксины		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих томаты
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015, для содержащих крупу
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	< 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05, для содержащих крупу
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 10, 18

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 (B_1)	мг	0,1 - 0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,1 - 0,3	+	то же
ниацин (PP)	то же	11	+	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 (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
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 прилож. 8	
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 10

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

3.1.5.2. Рыборастительные консервы

1. Пищевая ценность (*к 100 г продукта*)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, на 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	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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
Токсичные элементы		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^3$	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

* 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).

Измененная редакция. Изм. № 18

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	
Крахмал или	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	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*	по п. 3.2.1.1.	
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы*	25	то же * для сосисок и сарделек дополнительно *L. monocytogenes*
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10

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	+	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	$1 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
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	

Измененная редакция. Изм. № 10

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	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	100	то же
Диоксины	не допускаются	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10

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	
Макаронные изделия				
Белки	г	10 - 13	+	
Жиры	то же	1 - 3	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300 - 360	+	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Железо	мг	1,0 - 2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,15 - 0,25	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,1 - 0,15	+	то же
ниацин (PP)	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 (B_1)	мг	0,15 - 0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,1 - 0,5	+	то же
ниацин (PP)	то же	1,5 - 3,0	+	то же
Мучные кондитерские изделия				
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25	+	для печенья
		38	+	для изделий из бисквитного полуфабриката

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	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 B_1	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшеницы, ячменя
зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,0002
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.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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	
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 бифинилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5\text{-}10^4$	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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни
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	< 0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки
Антибиотики*: контроль по сырью		
левомицитин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
тетрациклиновой группы	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
пенициллин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	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 бифенилы	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:

* 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.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/к
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
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	то же
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3	Масса продукта (г, см^3), 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	1×10^5	0,01	25	S. aureus в 1 см^3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см^3 не допускаются
Сливки пастеризованные:				
в потребительской таре	1×10^5	0,01	25	S. aureus в 1 см^3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см^3 не допускаются
Молоко топленое	$2,5 \times 10^3$	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/см^3 (г)	Масса продукта (г, см^3), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/см^3 (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 × 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 × 10^7; бифидобактерии - не менее 1 × 10^6	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
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.

Измененная редакция. Изм. № 11

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	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечанием
1	2	3
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 M_1	не допускается	0,0005
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,01
Тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	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/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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 плавленые				
- без наполнителей	5×10^3	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1×10^4	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Примечание:

* 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.

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	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Измененная редакция. Изм. № 10

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	+	
	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 (B_1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (B_2)	то же	500 - 1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300 - 700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (B_{12})	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	-	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
холин	то же	50 - 100	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
Низколактозное молоко				
Белок	г/л	40 - 47	+	
Казеин/сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	мг/л	5000 - 6000	-	
Углеводы	г/л	60 - 65	+	
Глюкоза	то же	25 - 28	+	
Галактоза	то же	6 - 7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600 - 680	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	$2,5 \cdot 10^4$	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	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

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	+	
	мг/л, не менее	4000		
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650 - 720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	450 - 750	+	
фосфор	то же	250 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	
натрий	то же	200 - 320	+	
магний	то же	40 - 80	+	
медь	то же	0,4 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5 - 15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 100	-	
тиамин (B_1)	то же	300 - 600	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 150	+	
цианкобаламин (B_{12})	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
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 B_1	не допускается	< 0,00015
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 2, 11, 18

3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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	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 (B_1)	то же	1,6	+	
рибофлавин (B_2)	то же	3,6	+	
пиридоксин (B_6)	то же	1,6	+	
ниацин (РР)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	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	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	< 1 мг/кг

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11, 18

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	
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
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины		
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015
зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшеницы, ячменя
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды		в готовом к употреблению продукте
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \cdot 10^4$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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	
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	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 (B_1)	то же	400 - 600	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	500 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

2. Показатели безопасности

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	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

Измененная редакция. Изм. № 2, 18

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	
Белок (экв.)	г/л	16 - 20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570 - 720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	40 - 60	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
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 (B_1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (B_2)	то же	500 - 1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20 - 100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды	по п. 3.3.1	
***Микробиологические показатели*:**		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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 (B_2)	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
Токсичные элементы		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*	по п. 3.3.3	
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 18

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
Токсичные элементы		
свиней	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	$1{,}5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	

Измененная редакция. Изм. № 10, 18

3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	< 0,002
алдрин	не допускается	< 0,002
Микотоксины		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте.
стронций-90	25	то же

Измененная редакция. Изм. № 18

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	
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	то же	4,0 - 11,0	+	
цинк	то же	5 - 12	+	
хлориды	то же	450 - 700	+	
марганец	мкг/л	30 - 300	+	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
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 (B_1)	то же	400 - 2000	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600 - 2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2 - 5	+	
пиридоксин (B_6)	мкг/л	400 - 2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400 - 500	+	
цианкобаламин (B_{12})	то же	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50 - 300	+	
инозит	то же	30 - 50	+	
биотин	мкг/л	15 - 50	+	
холин	мг/л	50 - 150	+	
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	290 - 310	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37 - 50° С
	$3 \cdot 10^3$	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	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на основе молока)

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11, 18

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

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

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

Измененная редакция. Изм. № 2

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

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3(г), не более	Масса продукта (см^3, г), в которой не допускаются				Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
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 $1\cdot10^6$ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии $1\cdot10^7$ 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 $1\cdot10^7$ 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. 3.1.1.5
творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	$1\cdot10^3$	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	$5\cdot10^3$	1,0	10,0	-	50*	* только сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	микроорганизмы заквасочной микрофлоры $1\cdot10^8$ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4

Измененная редакция. Изм. № 2

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 - 0	+	
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 (B_1)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
рибофлавин (B_2)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8 - 12	+	
пиридоксин (B_6)	то же	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10 - 25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8 - 2,0	+	
цианкобаламин (B_{12})	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*		для продуктов на молочной основе
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	$2,5 \cdot 10^4$	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 допускаются
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 прилож. 8 к настоящим санитарным правилам		
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3	объем ($см^3$), в котором не допускаются
S. aureus	10	то же
B. cereus	1,0	объем ($см^3$)
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	50	то же
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	КОЕ/$см^3$, не менее, при изготовлении с их использованием
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/$см^3$, не менее
плесени	10	КОЕ/ $см^3$, не более
дрожжи	10	КОЕ/ $см^3$, не более
Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на основе молока)

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11, 18

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	
Влага	г	4 - 6	-	
Белок	г	10 - 14	+	
Жир	г	2 - 10	+	
Углеводы	то же	70 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	34060	+	
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
витамин D	мкг	5 - 10	+	то же
витамин С	мг	30 - 120	+	то же
тиамин (B_1)	мг	0,2 - 0,7	+	то же
рибофлавин (B_2)	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
1	2	3
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
Пестициды**	по п. 3.1.2.1	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте)		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \cdot 10^4$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы 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	< 1 мг/кг (для продуктов на основе молока)

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11, 18

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 сухих веществ (соки)	г, не менее	5		соки
Углеводы	г	4 - 20		
Минеральные вещества				
железо	мг	2 - 4		для обогащенных продуктов
Витамины				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15 - 30		для витаминизированных продуктов
β-каротин	то же	1 - 2		то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	100 - 00		то же
ретинол (А)	мг-экв	100 - 300		то же

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-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 фруктовых соков и нектаров
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

Измененная редакция. Изм. № 2, 18

3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

1. Показатели безопасности (*в готовом к употреблению продукте*)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

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

Измененная редакция. Изм. № 18

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	ингибирующие вещества	не допускается	молоко и сливки сырье
	Диоксины:	не допускаются	
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.1. Молоко коровье сырое						
высший сорт	$3 \cdot 10^5$	-	-	25		соматические клетки - не более $5 \cdot 10^5$ в 1 $см^3$
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	-	-	25		
3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25 %, сухое обезжиренное	$2{,}5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25,0	плесени - 100; дрожжи - 50	
3.6.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа)	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.4. Углеводно-белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.5. Мелочно-белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2{,}5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи -10	
3.6.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2{,}5 \cdot 10^4$	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	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	$1{,}5 \cdot 10^4$	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)	$1{,}5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	$2{,}5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
3.6.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	$2{,}5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	

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

Измененная редакция. Изм. № 18

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
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	$2{,}5 \cdot 10^4$	1,0	-	25	100	100
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	25	200	100
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Крупа манная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. Толокно овсяное	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	10

Измененная редакция. Изм. № 2, 10, 11

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,02	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-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	< 0,02 для яблочных облепиховых
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Нитраты	100	фрукты
Измененная редакция. Изм. № 2, 10			
3.6.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	Диоксины:	Не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед./г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед./г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед./г
	Пестициды**		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины:	Не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Измененная редакция. Изм. № 10

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.4.2. Мясо убойных животных (в тушах и отрубах)				
парное	10	1,0	-	25
охлажденное	$1 \cdot 10^3$	0,1	-	25
замороженное	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	25
замороженное в блоках и кусках	$1 \cdot 10^5$	0,001	-	25
субпродукты	-	-	-	25
кровь пищевая сухая	$2{,}5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25

Измененная редакция. Изм. № 2

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.5. Мясо птицы	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	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 (г), в которой не допускается		
		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	$1 \cdot 10^5$	-	-	25
мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	$1 \cdot 10^5$	-	-	25
мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	$2 \cdot 10^5$	-	-	25
мясо механической обвалки	$1 \cdot 10^6$	-	-	25
3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	$2 \cdot 10^5$	-	-	25

Измененная редакция. Изм. № 10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.6. Рыба	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	< 0,001
	гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	полихлорированные бифенилы	2,0	
	Диоксины:	Не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (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	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25

Измененная редакция. Изм. № 2, 10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Показатели окислительной порчи		
	перекисное число	2	мг КОН/г
	кислотное число	0,6	ммоль активного кислорода/кг
	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 (г), в которой, не допускаются				
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
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

Измененная редакция. Изм. № 10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.8. Масло коровье высший сорт	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболитв	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 (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно L. monocytogenes
3.6.8.2. Жир птичий топленый	$1 \cdot 10^2$	1,0	1,0	25	-	

Измененная редакция. Изм. № 2, 10

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

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

Измененная редакция. Изм. № 2

3.6.10. Прочие компоненты						
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
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускается
3.6.10.2. Минеральный премикс	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	25	-	-
3.6.10.4. Пектин	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	25	100	100

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

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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Приложение 4

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

Приложение исключено с 1 сентября 2007 г.

Измененная редакция. Изм. № 5.

Приложение 5а

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 жирных кислот, 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 B_1 (тиамин), витамин B_2 (рибофлавин, флавинмононуклеотид), витамин B_6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин B_{12} (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:

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

3.1. Бифидобактерии, в т.ч. видов infantis, bifidum, longum, breve, adolescentis; Lactobacillus, в т.ч. видов acidophilus, fermentii, casei, plantarum, bulgaricus и др.; Lactococcus; Streptococcus thermophilus; Propionibacterium и др.;

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

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, минералоорганические 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, воск, цветочная пыльца, перга.

Приложение 5б

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:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
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 плодоношения
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
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.	Все 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 - C. 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
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	Sorghum halepense (L.) Pers.	Все части

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
	трава)		
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.	Эхинопсии перуанский	Echinopsis peruviana	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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Измененная редакция. Изм. № 7, 15

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 брыжейку животных всех возрастов,

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.), все тело; Скорпион (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:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
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

Измененная редакция. Изм. № 7, 15

Приложение 6

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 п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15	Икра рыб семейств														
15.1	Щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-

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
15.2	Лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

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

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

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 п. п. 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	-	-	-	-

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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
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	-	-

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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
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

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 (QUINOLONE YELLOW)	краситель
E107	Желтый 2G (YELLOW 2G)	краситель
E110	Желтый «солнечный закат» (SANSET 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 (CHLOROFYLL)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROFYLLS) (i)Хлорофилла комплекс медный (Chlorofyll copper complex) (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorofyll 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 - Plaint)	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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E163	Антоцианы (ANTHOCYANIN) (i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Black currant 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 METABISULPHITE)	консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM 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 (GUM GUAICUM)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE)	консервант
E249	Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
Е251	Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
Е252	Нитрат калия(POTASSIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
Е260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	консервант, регулятор кислотности
Е261	Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
Е262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
Е263	Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)	консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
Е264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATES)	регулятор кислотности
Е265	Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID)	консервант
Е266	Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)	консервант
Е270	Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC ACID, L-, D and DL-)	регулятор кислотности
Е280	Пропионовая кислота (PROPIONI ACID)	консервант
Е281	Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)	консервант
Е282	Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)	консервант
Е283	Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)	консервант
Е290	Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)	газ для насыщения напитков
Е296	Яблочная кислота (MALIC ACID DL-)	регулятор кислотности
Е297	Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)	регулятор кислотности
Е300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ACID, L-)	антиокислитель
Е301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	антиокислитель
Е302	Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)	антиокислитель
Е303	Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)	антиокислитель
Е304	Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)	антиокислитель
Е305	Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислитель
Е306	Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислитель
Е307	альфа-Токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
Е308	гамма-Токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
Е309	дельта-Токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
Е310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислитель
Е311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислитель
Е312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислитель
Е314	Гваяковая смола (GUAIAC RESINE)	антиокислитель
Е315	Изоаскорбиновая (эритирбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислитель
Е316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCOBATE)	антиокислитель
Е317	Изоаскорбаткалия (POTASSIUM)	антиокислитель
Е318	Изоаскорбат кальция (CALCIUM)	антиокислитель
Е319	трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	антиокислитель
Е320	Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	антиокислитель
Е321	Бутилгидрокситолуол, «Ионол» (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	антиокислитель
Е322	Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)	антиокислитель, эмульгатор
Е323	Аноксомер (ANOXOMER)	антиокислитель
Е325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель
Е326	Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, регулятор кислотности
Е327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
Е328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
Е329	Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
Е330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
Е331	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
Е332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комлексообразователь
Е333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь
Е334	Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
Е335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
Е336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES) (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
Е337	Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	стабилизатор, комплексообразователь
Е338	орто-Фосфорная кислота (ORTOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей
Е339	Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium ortophosphate) (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium ortophosphate) (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium ortophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
Е340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium ortophosphate) (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium ortophosphate) (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium ortophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
Е341	Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (ortophosphate) (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (ortophosphate) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (ortophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
Е342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium ortophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium ortophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
Е343	Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium ortophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium ortophosphate) (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium ortophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
Е345	Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)	регулятор кислотности
Е349	Малат аммония (AMMONIUM MALATE)	регулятор кислотности
Е350	Малаты натрия (SODIUM MALATES) (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
Е351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
Е352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
Е353	мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)	регулятор кислотности
Е354	Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)	регулятор кислотности
Е355	Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)	регулятор кислотности
Е356	Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
Е357	Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
Е359	Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
Е363	Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)	регулятор кислотности

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
Е365	Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
Е366	Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
Е367	Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
Е368	Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
Е375	Никотиновая кислота (NICITINIC ACID)	стабилизатор цвета
Е380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	регулятор кислотности
Е381	Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	регулятор кислотности
Е383	Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE)	загуститель, стабилизатор
Е384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
Е385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE)	антиокислитель, консервант, комплексообразователь
Е386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь
Е387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель, комплексообразователь
Е391	Фитиновая кислота (PHYTIN ACID)	антиокислитель
Е400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор
Е401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
Е402	Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
Е403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
Е404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель
Е405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	загуститель, эмульгатор
Е406	Агар (AGAR)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
Е407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH_4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
Е407а	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES-PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
Е409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
Е410	Камедь рожкового дерева (CARBON BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор
Е411	Овсяная камедь (OAT GUM)	загуститель, стабилизатор
Е412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор
Е413	Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор
Е414	Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM)	загуститель, стабилизатор
Е415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор
Е416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор
Е417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор
Е418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
Е419	Гхатти камедь (GUM GHATTI)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
Е420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор
Е421	Маннит (MANNITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
Е422	Глицерин (GLYCEROL)	влагоудерживающий агент, загуститель
Е425	Конжак (Конжаковая мука) (KONJAC FLOOUR)) (I) Конжаковая камедь (KONJAC GUM) (II) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE)	загуститель
Е430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)	эмульгатор
Е431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	эмульгатор
Е432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E440	Пектины (PECTINS)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE 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 (Powder cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор
E461	Метилцеллюлоза (CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (METHYL 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 CARBOXY 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 NH_4))	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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
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 ACIDS)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPILENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPILENE GLYCOL)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES) (i) Стероиллактилат 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 (SORBITANE MONOSTEARATE)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (SORBITANE MONOSTEARATE)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITANE MONOLAURATE)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITANE MONOOLEATE)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITANE MONOPALMITATE)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITANE 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
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 алюмонатриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмокалиевые (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 (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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
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 (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 (GYANYLIC 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-LEUCINE)	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 (PERTOLEUM WAX) (i) Монокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX) (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX)	глазирователь, разделяющий агент, герметик
E906	Бензойная смола (BENZOIN GUM)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (RICE BROWN WAX)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (WAX)	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 (BENZOLY PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
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)	пропеллент, 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 (TVINSWEET)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYROP)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактит (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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
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» (DISTARCH GLICERO)	стабилизатор загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, верифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLO-RIDE)	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 № 1	краситель
-	Красный для карамели № 2	краситель
-	Красный для карамели № 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

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
-	Ультрамарин	краситель
-	Формиат калия (POTASSIUM FORMATE)	консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
-	Эритрит (ERYTHRITOL)	подсластитель
-	Юглон	консервант

Измененная редакция. Изм. № 2

Приложение 8

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 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 др.);

- группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие pH 3,7 - 4,2, в т.ч. 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), плодовоягодные, в т.ч. 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 др.);
- группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с pH 3,7 и ниже.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

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

Таблица 1

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

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов, оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см^3) продукта	
2	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы 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. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см^3) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см^3) продукта
4	Неспорообразующие микроорганизмы 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
6	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

№ 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 (см^3) 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 (см^3) продукта	Не определяются
4	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е

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

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более $2 \cdot 10^2$ КОЕ/г (см^3)
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
3	B. cereus	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
4	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см^3) продукта*
5	S. aureus	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
6	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см^3) продукта
* для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см^3) продукта		

Таблица 5

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

№ п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1	Термостатная выдержка при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.)
2	Кислотность, °Т*	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Т
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов*	Не более 10 КОЕ/г (см^3)
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 9

Основные термины и определения

В настоящих санитарных правилах используются следующие основные термины и определения:

пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в т.ч. продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в т.ч. пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

продукты детского питания - предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты;

продукты диетического питания - предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;

продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

пробиотические продукты - пищевые продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющие на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: Bifidobacterium, Lactobacillus, Lactococcus, Propionibacterium и др.;

пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

генетически модифицированные источники пищи - используемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде пищевые продукты (компоненты), полученные из генетически модифицированных организмов;

генетически модифицированные организмы - организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинацию генов;

качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов - документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов;

нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

технические документы - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и др.);

оборот пищевых продуктов - купля-продажа (в т.ч. экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов (далее - реализация), их хранение и перевозки;

утилизация пищевых продуктов - использование некачественных и опасных пищевых продуктов в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты предназначены и в которых обычно используются.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Приложение 10

Нормативные и методические документы по методам определения и контроля безопасности и пищевой ценности продуктов

1. ГОСТ 30178-96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт».
2. ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита».
3. ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути».
4. ГОСТ 26928-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа».
5. ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка».
6. ГОСТ 26931-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди».
7. ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца».
8. ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия».
9. ГОСТ 26934-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка».
10. ГОСТ 26935-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова».
11. МУ 5178-90 «Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах».
12. МУ 01-19/47-11-92 «Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах».
13. ГОСТ 28038-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина».
14. МУ 4082-86 «Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».
15. МУ 5177-90 «Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах».
16. ГОСТ Р 51116-97 «Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)».
17. МУ 3184-84 «Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье».
18. МУК 4.4.1.011-93 «Определение летучих N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах».
19. СанПиН 42-123-4083-86 «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах».
20. МУ 5048-89 «Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства».
21. ГОСТ 29270-95 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов».
22. МУ 4721-88 «Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах».
23. ГОСТ Р 51650 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена».
24. Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах (№ 1426-76 МЗ СССР).
25. МУК 4.1-1023-01 «Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах» /Минздрав России. М., 2001.
26. ГОСТ Р 30059-93 «Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия».
27. ГОСТ 26181-84 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты».
28. ГОСТ Р 50476-93 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии».
29. ГОСТ 8756.1-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты».
30. ГОСТ Р 51182-98 «Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина».
31. ГОСТ 14351-73 «Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты».
32. ГОСТ 26811-86 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты».
33. «Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке» (№ 01- 19/60-11 от 4.04.93).
34. ГОСТ Р 51240-98 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д-фруктозы».
35. ГОСТ 30089-93 «Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты».
36. ГОСТ 30627.1-98 «Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой, доли витамина А (ретинола)».
37. ГОСТ 30627.2-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)».
38. ГОСТ 30627.3-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина Е (токоферола)».

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

39. ГОСТ 30627.4-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина РР (ниацина)».
40. ГОСТ 30627.5-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B_1 (тиамина)».
41. ГОСТ 30627.6-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)».
42. МР 01-19/137-17-95 «Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках».
43. ГОСТ 30418-96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава».
44. ГОСТ 51698-2000 «Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей».
45. «Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения». Минск-Москва, 1991.
46. МУК 4.2.026-95 «Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах».
47. МУ 3049-84 «Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства».
48. ГОСТ 23454-79 «Молоко. Методы определения ингибирующих веществ».
49. ГН 1.1546-96 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды».
50. МУ 5778-91 «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89.
51. МУ 5779-91 «Цезий-137». Определение в пищевых продуктах». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1- 89.
52. МУК 2.6.2717-98 «Радиационный контроль. Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка».
53. «Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах сельскохозяйственной продукции и растительности с применением сцинтилляционного гамма-спектрометра». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ№ 37/17-91.
54. «Методические рекомендации. Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды, пищевых продуктах и биопробах». Утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО «ВНИИФТРИ» В.П. Ярына 23.06.93.
55. СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
56. МУК 4.2.964-00 «Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования».
57. «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных» Сборник санитарных и ветеринарных правил. М., 1996.
58. «Методика лабораторной диагностики трихинеллеза». Утверждена Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР (Ветеринарное законодательство. М., 1988, Т. 4, С. 250 - 251).
59. МУК 3.2.988-00 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки».
60. «Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженная морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)». Согласована с Минздравом СССР 22.12.89.
61. МУК 4.2.796-99 «Методы санитарно-паразитологических исследований».
62. Санитарные правила по применению пищевых добавок № 1923-78 (с дополнениями) /Минздрав СССР. М., 1979.
63. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
64. ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа».
65. ГОСТ Р 51144-98 «Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб».
66. ГОСТ Р 51135-98 «Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа».
67. ГОСТ Р 300004.2-93 «Майонезы. Правила приемки и методы испытаний».
68. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».
69. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности». М., 1996.
70. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки». М., 2000.
71. ГОСТ Р 51766-2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

72. ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

73. МУК 4.1.985-00 «Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки».

74. МУК 4.1.986-00 «Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

75. МУК 4.1.991-00 «Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

76. МУК 4.1.003-95 «Определение селена в продуктах питания».

77. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

78. ГОСТ Р 51762-2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола».

79. ГОСТ Р 51786-2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности».

80. ГОСТ 30711-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1» .

81. ГОСТ Р 51181-98 «Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов».

82. ГОСТ Р 50479-93 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР».

83. ГОСТ Р 51435-99 (ИСО 8128-1-93) «Сок яблочный, сок яблочный консервированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».

84. ГОСТ Р 51440-99 (ИСО 8128-2-93) «Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии».

85. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / Под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М.: Брандес-Медицина, 1998.

86. ГОСТ 30349-96 «Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов».

87. ГОСТ 23452-79 «Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов».

88. МУ № 2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое».

89. МУ № 1875-78 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах, фосфатидных концентратах, лузге, жмыхе и шроте методом жидкостной хроматографии».

90. «Определение альдрина, гексахлорана, гептахлора, ДДТ, ДДД, ДДЭ в воде, овощах, фруктах и биологическом материале газожидкостной хроматографией» //В кн. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. М.: «Колос», 1977. С. 17 - 20.

91. МУ № 1222-75 «Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое».

92. МУ 1350-75 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей».

93. ГОСТ 27669-88 «Мука пшеничная. Методы пробной лабораторной выпечки хлеба».

Приложение 11

Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов

При отборе проб пищевых продуктов, подготовке их к анализу для микробиологических исследований и культивировании микроорганизмов необходимо руководствоваться положениями следующих документов.

1. ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа».

2. ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа».

3. ГОСТ 26670-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов».

4. ГОСТ 51446-99 (ИСО 7218-96) «Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований».

5. ГОСТ 10444.1-84 «Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе».

6. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».

7. МУК 4.2.590-96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100».

 Отбор проб конкретных продуктов, подготовка их к анализу и микробиологические исследования проводятся в соответствии с действующими документами.

Продукты для питания детей раннего возраста

8. МУК 4.2.577-96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов».

9. ГОСТ 26972-86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа».

10. ГОСТ 30705-2000 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

11. ГОСТ 30706-2000 «Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов».

12. СанПиН 42-123-4423-87 «Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения».

13. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Консервы полные (стерилизованные) всех наименований общего назначения и для детского питания

14. «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» (М., 1993; ГК СЭН РФ № 01-19.9-11 от 21.07.92).

15. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».

16. ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности».

17. ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов».

18. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов».

19. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

20. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus».

Консервы пастеризованные мясные и мясорастительные, из мяса птицы

21. «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» (М., 1993; ГК СЭН РФ № 01-19.9-11 от 21.07.92).

22. «Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных пастеризованных консервов». М., 1984.

23. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

24. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

25. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

26. ГОСТ 29185-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

27. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».

Мясо убойного скота, мясо птицы, яйцо и продукты их переработки

28. «Инструкция по порядку и периодичности контроля микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки». М., 2000.

29. «Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов». М., 1996. (Отраслевой нормативный документ).

30. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины, и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб».

31. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях». М., 1990.

32. ГОСТ 7702.2.0-95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям».

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

33. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
34. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
35. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
36. ГОСТ 7702.2.2.-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)».
37. ГОСТ 7702.2.3.-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл».
38. ГОСТ 7702.2.4-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus».
39. ГОСТ 7702.2.5.-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл».
40. ГОСТ 7702.2.6-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».
41. ГОСТ 7702.2.7-95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus».
42. ГОСТ 7702.2.1-95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
43. ГОСТ 28560-90 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia».
44. ГОСТ 29185-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».
45. ГОСТ 10444.9-88 «Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens».
46. ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков».
47. ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериологического анализа».
48. ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа».
49. ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».
50. ГОСТ Р 50454-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)».
51. ГОСТ Р 50455-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)».
52. ГОСТ 29184-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriacerae».
53. ГОСТ 30364.2-96 «Продукты яичные. Методы микробиологического контроля».
54. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Молоко и все виды молочных продуктов (*кроме продуктов для питания детей раннего возраста*)

55. ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа».
56. «Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности». М., 1988.
57. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за микробиологическими и химическими загрязнителями на предприятиях молочной промышленности». М., 1995.
58. ГОСТ 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия» (в части определения молочнокислых микроорганизмов; определения бифидобактерий в йогурте).
59. ГОСТ 13264-88 «Молоко коровье. Требования при закупках».
60. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
61. ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов».
62. ГОСТ 30347-97 «Молоко. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».
63. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Рыба, рыбные продукты и другие продукты моря

64. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных». Л., 1991.
65. «Методические указания по контролю в рыбных продуктах парагемолитических вибрионов - возбудителей пищевых токсикоинфекций». Л., 1991.
66. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю мидий в районах их выращивания, на обрабатывающих предприятиях и по очистке мидий от бактериального загрязнения», Керчь, 1987.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

67. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
68. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
69. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
70. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».
71. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».
72. ГОСТ 29185-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».
73. ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков».
74. ГОСТ 30726-01 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».
75. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия

76. ГОСТ 27543-87 «Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов».
77. ГОСТ 26968-86 «Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического анализа».
78. МУК 4.2.762-99 «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом».
79. ГОСТ 26972-86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа».
80. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
81. ГОСТ Р 50474-93 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
82. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
83. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».
84. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».

Овощи, фрукты, ягоды, грибы, продукты их переработки и специи

85. «Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции», Госагропром СССР, 29.09.89.
86. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля», Госагропром СССР, 20.11.84.
87. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
88. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
89. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
90. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».
91. ГОСТ 10444.8-88 «Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus».
92. Инструкция «Эпидемиология и лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий», МЗ СССР№ 15-6/042, 1990.

Масличные и жировые продукты

93. «Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности», Госагропром СССР от 21.11.88.
94. ГОСТ Р 50173-92 «Майонезы. Правила приемки и методы испытаний».
95. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».
96. МУК 4.2.577-96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов» - масла растительные для продуктов детского питания.
97. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Напитки и продукты брожения

98. ГОСТ 30712-2001 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа. Межгосударственный стандарт».
99. «Инструкция по микробиологическому контролю производства высокостойких безалкогольных напитков», Госагропром СССР, ИК 10-5031536105-91.

100. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пивоваренного и безалкогольного производства», Госагропром СССР, ИК 10-04-06-140-87.
101. ГОСТ 18963-73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа».
102. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
103. Методические рекомендации «Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)» /МЗ СССР. М., 1984.
104. МУК 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды». М., 2001.

Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания и предприятиях пищеконцентратной промышленности

105. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». М., 1984.
106. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
107. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
108. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
109. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».
110. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Listeria monocytogenes».
111. ГОСТ 28560-90 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia».
112. ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».
113. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Биологически активные добавки к пище

114. МУК 4.2.577-96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов».
115. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
116. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
117. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
118. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».
119. ГОСТ 10444.8-88 «Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus».
120. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».
121. ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».

Приложение 12

Рекомендуемые объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальные уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков, мг/кг (л)	ДСП**** (ссылки)
1	2	3	4	5	6
1. Стимуляторы роста					
1.1	Эстрадиол-17β* Estradiol-17β	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	-	0-0,05 (7)
1.2	Прогестерон* Progesterone	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	-	0-30 (7)
1.3	Тестостерон* Testosterone	крупный рогатый скот	печень почки жир	-	0-2 (7)
1.4	Зеранол*** Zeranol	крупный рогатый скот	мясо печень	0,002 0,01	0-0,5 (3)

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков, мг/кг (л)	ДСП**** (ссылки)
1	2	3	4	5	6
1.5	Тренболон ацетат Trenbolon acetate	крупный рогатый скот	мясо печень почки	0,002 как β-тренболон 0,01 0,01 как α-тренболон	0-0,01 (3)
1.6	Карбадокс Carbadox	свиньи	мясо печень	0,005 0,03 как хиноксалин 2-карбоновая кислота	(3)
1.7	Бычьи соматотропины** (Bovine somatotropins)	крупный рогатый скот молочного направления	молоко мясо печень почки жир	-	(6)
1.8	Меленгестрол ацетат*** Melengestrol Acetate	крупный рогатый скот	печень жир	0,002 0,005	0-0,3 (8)
	2. Глюкокортикоиды				
2.1	Дексаметазон*** Dexamethasone	крупный рогатый скот, кони, свиньи крупный рогатый скот	мясо почки печень молоко	0,0005 0,0005 0,0025 0,0003	0-0,015 (6)
	3. Транквилизаторы				
3.1	Азаперон Azaperone	свиньи	мясо жир печень почки	0,06 0,06 0,1 0,1 как сумма азаперона и азаперола	0-6 (6)
	4. β-Адреноцепторы-блокаторы				
4.1	Каразолол*** Carazolol	свиньи	мясо, жир печень почки	0,005 0,025 0,025	0-0,1 (7)
	5. Антимикробные средства				
5.1	Спектиномицин*** Spectinomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры куры крупный рогатый скот	мясо печень почки жир яйца молоко	0,5 2,0 5,0 2,0 2,0 0,2	0-40 (6)
5.2	Неомицин*** Neomycin	крупный рогатый скот свиньи, овцы, козы, утки, индюшки, куры куры	мясо печень почки жир молоко мясо печень жир почки яйца	0,5 15,0 20,0 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5	0-60 (7)
5.3	Гентамицин*** Gentamycin	крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот	мясо жир печень почки молоко	0,1 0,1 2,0 5,0 0,2	0-20 (6)
5.4	Цефтиофур Ceftiofur	крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	1,0 2,0 6,0 2,0 0,1 как десфуроил цефтиофур	0-50 (5)

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков, мг/кг (л)	ДСП**** (ссылки)
1	2	3	4	5	6
5.5	Сульфадимидин*** Sulphadimidine	Крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,1 0,1 0,1 0,025	0-50 (3)
5.6	Флумеквин*** Flumequine	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры	мясо печень почки жир	0,5 0,5 3,0 1,0	0-30 (8)
5.7	Линкомицин*** Lincomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,5 1,5 0,1 0,15	0-30 (8)
5.8	Тиамфеникол Thiamphenicol	свиньи	мясо печень почки жир	0,05 0,1 0,5 0,05 как сумма тиамфеникола и коньюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол	0-5 (7)
5.9	Данофлоксацин*** Danofloxacin	крупный рогатый скот, куры свиньи	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,4 0,4 0,1 0,1 0,05 0,2 0,1	0-20 (5)
5.10	Спирамицин Spiramycin	крупный рогатый скот куры свиньи	мясо печень почки жир молоко мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,6 0,3 0,3 0,2 0,2 0,6 0,8 0,3 как сумма спирамицина и неоспирамицина 0,2 0,6 0,3 0,3 как спирамицин	0-50 (5)
5.11	Сарафлоксацин*** Sarafloxacin	индейки, куры	мясо печень почки жир	0,01 0,08 0,08 0,02	0-0,3 (6)
6. Антигельминтные средства					
6.1	Клозантел*** Closantel	овцы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	1,5 1,5 5,0 2,0 1,0 1,0 3,0 3,0	0-30 (3)
6.2	Ивермектин Ivermectin	крупный рогатый скот	печень жир молоко	0,1 0,04 0,01 как 22,23-дигидроивермектин B_{1a} (H_2 B_{1a})	0-1 (8)

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков, мг/кг (л)	ДСП**** (ссылки)
1	2	3	4	5	6
6.3	Флубендазол*** Flubendazole	свиньи птица	мясо печень мясо печень яйца	0,01 0,01 0,2 0,5 0,4	0-12 (3)
6.4	Тиабендазол Tiabendazole	крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи крупный рогатый скот, козы	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как сумма тиабендазола и 5-окситиабендазола	0-100 (5)
6.5	Триклабендазол Triclabendazole	крупный рогатый скот овцы	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,3 0,3 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как 5-хлор-6-(2^1,3^1,-дихлорфено-кси)-бензи-мидазол-2-он)	0-3 (1)
6.6	Левамизол*** Levamizole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица	мясо почки жир печень	0,01 0,01 0,01 0,1	0-6 (2)
6.7	Фебантел, фенбендазол и оксфендазол Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, кони, козы крупный рогатый скот	мясо почки жир печень молоко	0,1 0,1 0,1 0,5 0,1 как сумма фенбендазола, оксфендазола и оксфендазола сульфона в пересчете на оксфендазол сульфон	0-7 (6)
6.8	Моксидектин*** Moxidectin	крупный рогатый скот олени овцы крупный рогатый скот, олени, овцы	мясо мясо мясо печень почки жир	0,02 0,02 0,05 0,1 0,05 0,5	0-2 (6)
6.9	Дорамектин*** Doramectin	крупный рогатый скот свиньи крупный рогатый скот, свиньи	мясо мясо печень почки жир	0,02 0,005 0,1 0,03 0,15	0-0,5 (7)
6.10	Абамектин Abamectin	крупный рогатый скот	печень почки жир	0,1 0,05 0,1 как авермектин $B1_{\alpha}$	0-1 (4)
6.11	Эпринометин Epinomectin	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 2,0 0,3 0,25 0,02 как эпринометин $B1_{\alpha}$	0-10 (6)

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков, мг/кг (л)	ДСП**** (ссылки)
1	2	3	4	5	6
7. Антипротозойные средства					
7.1	Диклазурил*** Diclazuril	овцы, кролики, птица	мясо печень почки жир	0,5 3,0 2,0 1,0	0-30 (6)
7.2	Имидокарб*** Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,3 2,0 1,5 0,05 0,05	0-10 (6)
8. Трипаноцидные средства					
8.1	Изометамидиум*** Izometamidium	крупный рогатый скот	мясо жир молоко печень почки	0,1 0,1 0,1 0,5 1,0	0-100 (3)
8.2	Диминазен*** Diminazene	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,5 12,0 6,0 0,15	0-100 (2)
9. Инсектициды					
9.1	Цихалотрин*** Cyhalothrin	крупный рогатый скот свиньи овцы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,02 0,02 0,02 0,4 0,03	0-2 (8)
9.2	Дицикланил*** Dicyclanil	овцы	мясо печень почки жир	0,2 0,4 0,4 0,15	0-7 (8)
9.3	Трихлорфон*** Trichlorfon	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,05 0,05 0,05 0,05	0-20 (8)
9.4	Делтаметрин*** Deltamethrin	крупный рогатый скот, овцы, куры крупный рогатый скот куры	мясо печень почки жир молоко яйца	0,03 0,05 0,05 0,5 0,03 0,03	0-10 (7)
9.5	Фоксим*** Phoxim	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,05 0,05 0,05 0,4 0,01	0-4 (7)

Примечания.

* Комитет экспертов ФАО-ВОЗ рекомендует анализ остаточных количеств половых гормонов и прогестерона проводить в печени, почках и жире, но максимально допустимые уровни остатков данных стероидов не приведены.

** Относится к полученным методом генной инженерии полным аналогам бычьего соматотропина (БСТ) - препаратам очень высокой степени чистоты (практически без примесей): сомагребову (somagrebove), сометрибову (sometribove), сомавубову (somavubove) и сомидобову (somidobove). В связи со значительными отличиями БСТ и соматотропина человека по химическому составу, физико-химическим, иммунологическим свойствам и видовой специфичности, а также на основе оценки отдельных препаратов. Комитет считает, что наличие возможных остатков БСТ в пищевых продуктах безопасно для здоровья человека, поэтому нет необходимости устанавливать максимальные уровни остатков данных препаратов. Показана возможность использования дополнительных методов оценки продуктов животноводства - на основе анализа соматотропин-зависимых соматомединов.

*** Указанные максимальные уровни остатков даны на исходный препарат.

**** ДСП - Допустимое суточное поступление в мкг/кг массы тела.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Приложение 13

Основные положения, используемые при разработке допустимых удельных активностей в пищевых продуктах, и гигиеническая оценка соответствия установленным нормативам

13.1. Нормативы относятся к ^{90}Sr и ^{137}Cs как ведущим радионуклидам техногенного происхождения, определяющим дозы внутреннего облучения для пищевого пути поступления. Вклад в дозу от поступления ^{90}Sr и ^{137}Cs с основными пищевыми продуктами не должен превышать 1 мЗв/год.

13.2. Значение 1 мЗв/год представляет собой уровень исключения вмешательства при торговле пищевыми продуктами.

13.3. В расчетах использован фактический среднероссийский рацион по состоянию на 1996 г., для сравнения приведены данные за 1992 - 1996 гг. (табл. 1).

Таблица 1

Среднедушевое потребление пищевых продуктов, г/сутки

Продукты	1992	1993	1994	1995	1996
Хлеб и хлебопродукты (в пересчете на муку)	286,0	293,0	276,0	279,0	266,0
Молоко и молокопродукты*	563,5	586,6	584,5	478,8	450,8
Картофель	293,0	309,0	309,0	309,0	296,0
Овощи и бахчевые	214,0	210,0	194,0	227,0	214,0
Мясо и мясопродукты	158,0	158,0	158,0	145,0	132,0
Рыба и рыбопродукты	32,9	29,6	23,0	26,3	26,3
Фрукты и ягоды	78,9	85,5	82,2	82,2	85,5
Итого	1626,3	1671,7	1626,7	1547,3	1470,6

* без масла

13.4. В отношении мало потребляемых (по массе) пищевых продуктов сделаны следующие допущения:

- доза за счет их потребления находится вне дозы 1 мЗв/год;
- ограничение дозы за счет потребления такого отдельного продукта - до 1 % и в сумме дозовая квота на все мало потребляемые продукты не должна превышать 10 % (0,1 мЗв/год).

13.5. В связи с тем что настоящие санитарные правила предназначены для ограничения облучения населения в ситуациях долговременного остаточного радиоактивного загрязнения при расчете дозового коэффициента на единицу поступления для ^{90}Sr, в качестве референтной популяции, для которой проводится расчет доз облучения, принято население России с учетом его возрастной структуры. Эффективный дозовый коэффициент ($e_{эф}$) для популяции России равен $3{,}6 \cdot 10^{-8}$ Зв/Бк.

13.6. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия - В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности ^{90}Sr и ^{137}Cs в пробе:

$$B = (A/H)\ 90Sr + (A/H)\ 137Cs, \text{ где}$$

А - измеренное 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.

13.7. Контроль за удельной активностью пищевых продуктов и гигиеническая оценка проводится в соответствии с действующими методическими указаниями по отбору проб, анализу и гигиенической оценке при радиационном контроле стронция-90 и цезия-137 в пищевых продуктах.

Приложение 14

Основные требования к этикетированию пищевой ценности пищевых продуктов

14.1. Расфасованные пищевые продукты должны иметь этикетку (вкладыш), на которой наносится маркировка с указанием показателей пищевой ценности, которая характеризуется энергетической ценностью (калорийностью) и массовой долей пищевых веществ в 100 г (или одноразовой порции)продукта.

14.2. Обозначение пищевой ценности не выполняется для вкусовых продуктов (чай, кофе, уксус,

специи, поваренная соль и др.), сырых пищевых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, ягоды, фрукты и др.), а также для нефасованных готовых кулинарных и выпеченных изделий и продукции общественного питания.

14.3. Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их количество в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта составляет не менее 2 %, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5 % от рекомендуемого суточного потребления.

14.4. Необходимые данные для расчета вклада пищевого продукта в удовлетворение суточного потребления для условного «среднего» взрослого человека при нанесении на этикетку приведены в табл. 1, составленной с учетом «Норм физиологической потребности в пищевых веществах и энергии» (1991) и рекомендаций ФАО-ВОЗ.

Таблица 1

Расчетная физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии при нанесении на этикетку

Основные пищевые вещества	Суточная потребность
1	2
Энергетическая ценность, ккал	2500
Белки, г	75
Жиры, г, в т.ч., полиненасыщенные жирные кислоты, г	83 11
Усвояемые углеводы, г, в т.ч. сахар (сахароза)	365 65
Пищевые волокна, г	30
Минеральные вещества, мг: железо йод цинк селен кальций магний фосфор калий	 14 0,15 15 0,07 1000 400 1000 3500
Витамины: А (на ретиноловый эквивалент), мкг B_1 (тиамин), мг B_2 (рибофлавин), мг B_6, мг Вс (фолиевая кислота), мкг B_{12} (кобаламин), мкг С (аскорбиновая кислота), мг D, мкг Е (на токофероловый эквивалент), мг РР (на ниациновый эквивалент), мг	 1000 1,5 1,8 2,0 200 3 70 5* 10 20
* 5 мкг холекальциферола - 200 МЕ витамина D.	

14.5. Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и поваренной соли (в пересчете на натрий) ограничивается в соответствии с рекомендациями ФАО-ВОЗ (табл. 2), что также отражается на этикетке, в т.ч. в % от допустимого суточного потребления.

Таблица 2

Допустимое потребление некоторых пищевых веществ

Пищевое вещество	Допустимое потребление
Насыщенные жирные кислоты, не более, г	25
Холестерин, не более, мг	300
Натрий, не более, мг	2400 (не более 6,15 г пищевой соли)

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

14.6. Во всех случаях обогащения пищевых продуктов белками, жирами, углеводами, минеральными веществами, витаминами, про- и пребиотиками приводятся сведения об их количестве с учетом их естественного содержания в продукте.

14.7. Для продуктов со сложным сырьевым составом мясного, рыбного или молочного происхождения с частичной заменой или добавлением белковых или жировых продуктов другого происхождения сведения о составе жировых и белковых компонентов отражаются на этикетке. При этом наименование пищевого продукта не должно вводить потребителя в заблуждение относительно состава и пищевой ценности продукта.

14.8. В алкогольных напитках указывается содержание алкоголя, % об.

14.9. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов определяются изготовителем (разработчиком технической документации). Для определения пищевой ценности могут использоваться методы, представленные в «Руководстве по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов» // Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., (М., 1998), рекомендованные Минздравом России.

Допускается использование расчетного метода с учетом рецептуры и данных по составу сырья из действующих официальных справочников («Таблицы химического состава пищевых продуктов»).

14.10. Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов рекомендуется использовать следующие коэффициенты:

белки - 4 ккал/г,

углеводы - 4 ккал/г,

жиры - 9 ккал/г,

органические кислоты - 3 ккал/г,

алкоголь (этанол) - 7 ккал/г.

При пересчете с общепринятой в промышленности спиртуозности, % об., на калорийность используют формулу: ккал (за счет этанола) = объем продукта/100×крепость (% об.)×0,8×7.

14.11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется формула: белок = общий азот по Кьельдалю×*К*,

где *К* - коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту («Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов» // Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. М., 1998).

Для пищевых продуктов со сложным сырьевым составом и для тех, у которых коэффициент пересчета не установлен, принимается *К* = 6,25.

Приложение 15
(справочное)

Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания

15.1. Продукты детского питания на молочной основе

К этим продуктам относятся, в первую очередь, «заменители женского молока», предназначенные для смешанного и искусственного вскармливания детей. «Заменитель женского молока» - высококачественный продукт, изготовляемый преимущественно на основе коровьего молока, а также на основе белков, сои и др., максимально приближенный по составу к женскому молоку и тем самым адаптированный к особенностям метаболизма, функционального состояния и иммунно-реактивности первого года жизни.

Для характеристики пищевой ценности «заменителя женского молока» используются специальные показатели, отражающие:

- биологическую ценность белкового компонента продукта;
- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение омега-3 и омега-6 жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин Е);
- пищевую ценность углеводов;
- минеральный и витаминный состав;
- величины осмоляльности (осмолярности) и потенциальной водно-солевой нагрузки на почки.

Закономерности развития ребенка на ранних этапах онтогенеза и связанные с этим изменения потребности в пищевых веществах и энергии явились основанием к разработке 2 вариантов адаптированных молочных смесей:

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

• для детей от 0 до 3 месяцев;
• для детей с 3 до 12 месяцев.

Вместе с тем, в питании детей могут использоваться и частично адаптированные формулы, включающие отечественные и зарубежные смеси прежних поколений, а также смеси для детей второго полугодия жизни (т. н. «последующие формулы»).

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах.

На основе рекомендуемого состава могут быть разработаны сухие и жидкие, пресные и кисломолочные смеси. В качестве заквасок для кисломолочных смесей и используются бифидо- и лактобактерии, ацидофильная палочка и др. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не превышает 70 градусов Т.

«Заменители женского молока», предназначенные для вскармливания детей первых месяцев жизни, целесообразно дополнительно обогащать защитными факторами (лизоцимом, бифидобактериями и др.), поскольку дети этого возраста характеризуются незрелым иммунным ответом, и их иммунологический статус в значительной мере определяется факторами иммунологической резистентности, содержащимися в женском молоке.

Наряду с показателями пищевой ценности, исключительно важное значение для «заменителей женского молока» имеют показатели безопасности.

Для производства адаптированных смесей должно использоваться коровье молоко, а также другие компоненты, специально предназначенные для производства продуктов детского питания.

Другая группа продуктов детского питания на молочной основе - это жидкие и пастообразные молочные продукты, изготовляемые из цельного коровьего молока: молоко, кисломолочные продукты, творог. Эти продукты используются в питании ребенка первого года жизни в качестве прикорма, а также детей от 1 до 3 лет. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания в них белка и жира. Кислотность жидких кисломолочных продуктов не превышает 70 - 100 градусов Т, а пастообразных - 150 градусов Т.

15.2. Продукты прикорма на зерновой основе

К этим продуктам относится мука (из различных круп) для детского питания, сухие молочные каши, а также специализированное растворимое печенье и макаронные изделия для детского питания.

Крупяной компонент вводится в рацион ребенка первого года жизни с 4,5 - 5 месяцев, как дополнительный источник энергии, а также новых углеводов (крахмала, пищевых волокон), растительного белка, некоторых витаминов и минеральных солей. В соответствии с международными рекомендациями злаковые продукты прикорма (муку и сухие каши) следует обогащать кальцием, железом и основными витаминами.

Наиболее современной формой выпуска этих продуктов являются быстрорастворимые (инстантные) мука и сухие каши, для приготовления из которых готовых блюд (молочных каш) не требуется варка. Эта группа продуктов, представленная в отдельном разделе, характеризуется существенно более жесткими требованиями к микробиологическим нормативам, чем каши, требующие варки.

Безопасность продуктов прикорма на зерновой и зерномолочной основе определяется главным образом безопасностью основного исходного сырья - крупы и муки, а также молока. Для производства продуктов детского питания на зерновой основе используют крупу и муку, специально предназначенные для питания детей раннего возраста. В их состав могут быть также введены сахар, декстринмальтоза, мед, растительные масла, натуральные ароматизаторы (ванилин, сухие порошки фруктов и овощей).

15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

К ним относятся: консервированные фруктовые, ягодные, овощные и смешанные соки и пюре. Эти продукты используют в качестве прикорма (как правило, первого), начиная с 3 - 4 месяцев жизни. Пищевая ценность этих продуктов определяется содержанием в них легкоусвояемых углеводов, минеральных солей (калия, железа), витаминов (С, Р, биофлавоноидов, β-каротина), пищевых волокон. Важным показателем служит также общая кислотность, которая не превышает 0,8 %, и степень измельчения консервов (гомогенизированные, мелкоизмельченные, крупноизмельченные).

Наряду с указанными продуктами, в эту группу входят консервы со сложным сырьевым составом - из овощей, злаков и мяса, и из овощей, злаков и рыбы. Пищевая ценность этих консервов повышена за счет сочетания нескольких групп продуктов - мяса (рыбы), овощей и злаков, дополняющих друг друга по набору нутриентов.

Безопасность плодоовощных консервов определяется главным образом безопасностью исходного сырья и, прежде всего, плодов и овощей, а также дополнительных компонентов.

15.4. Продукты прикорма на мясной основе

К ним относятся консервы на основе говядины, а также свинины, конины с добавлением субпродуктов, и консервы на основе мяса птицы. Они используются в питании детей с 7 - 8 месяцев, а по показаниям - в более раннем возрасте.

Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов А, B_1, B_2, B_6, B_{12}, железа.

15.5. Продукты прикорма на рыбной основе

К ним относятся рыбные консервы для детского питания. Они используются с 8 - 9 месяцев жизни ребенка 1 - 2 раза в неделю. Пищевая ценность рыбных консервов определяется наличием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров (содержащих дефицитные в питании человека омега-3 жирные кислоты), витаминов B_1, B_6, B_{12}, железа, некоторых микроэлементов.

15.6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

Эти продукты предназначены главным образом для организованного питания в соответствующих учреждениях. Вместе с тем, они могут использоваться и в домашних условиях.

Целесообразность использования этих специализированных продуктов с повышенной биологической и пищевой ценностью для детей и подростков обусловлена необходимостью рационализации питания, устранения дефицита ряда нутриентов и, прежде всего, минеральных солей, в т.ч. микроэлементов, имеющего место в результате сложившихся в настоящее время неблагоприятных социально-экономических и экологических условий проживания.

15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями.

Во-первых, наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Эти требования являются общими для продуктов питания, предназначенных для здоровых и больных детей, и были подробно рассмотрены выше в разделе, посвященном продуктам питания для здоровых детей.

Во-вторых, эффективностью лечебного действия продуктов, которая определяется либо элиминацией, либо, наоборот, обогащением продукта теми или иными пищевыми веществами в соответствии с их целевым назначением и характером метаболических нарушений при каждом конкретном заболевании или группе заболеваний.

В соответствии с этими критериями, к числу показателей пищевой ценности продуктов детского питания относится содержание макро- и микронутриентов, которые при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, детей с пищевой аллергией) должны в максимальной степени обеспечить потребности ребенка.

Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом диетотерапии, критерием может являться степень элиминации ряда компонентов (например, удаление лактозы из продуктов для детей с синдромом мальабсорбции, удаление аллергенов из продуктов для детей с пищевой аллергией и др.).

Приложение 16
(справочное)

Нормативные ссылки

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
3. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22 июля 1993 г.
4. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 9 января 1996 г.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

5. Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» от 9 января 1996 г.

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации».

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».

10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 89 от 26 марта 2001 г. «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий, парфюмерной и косметической продукции, средств и изделий для гигиены полости рта, табачных изделий».

11. Маркировка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. СП 2.3.2.10.14-01.

12. Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. МУК 2.3.2.970-00.

13. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. МУК 2.3.2.721-98.

14. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 14 от 08.11.00 «О порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников».

15. Социальное положение и уровень жизни России /Госкомстат России. М., 1997. - С. 135, 147.

16. ICRK 82 «Protection of the Public in Situation of Prolonged Radiation Exposure», 1999. - 41 p.

17. WHO Technical Report Series № 832, 1993.

18. WHO Technical Report Series № 851, 1995.

19. Codex Alimentarius - V. 3. Rome, 1996.

20. WHO Technical Report Series № 876, 1998.

21. WHO Technical Report Series № 879, 1998.

22. WHO Technical Report Series № 41, Geneva, 1998.

23. WHO Technical Report Series № 43, Geneva, 2000.

24. WHO Technical Report Series № 45, Geneva, 2000.

Приложение 17
(справочное)

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	
2.1.1.1.6	сырокопченые колбасы	не менее 20	не более 50	менее 1	
2.1.1.1.7	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	

Индекс	Наименование продукта	Белок	Жир	Углеводы	Примечания
2.1.4. Жировые продукты					
2.1.4.1	масло коровье (сливочное)		не менее 72		Растительных или кулинарных жиров - отсутствие

Измененная редакция. Изм. № 2

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
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 B_1	Тиамин бромид, тиамин хлорид; тиамин мононитрат
Витамин B_2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин B_6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль, пиридоксамин и его фосфаты, пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин B_{12}	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;

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru

Наименование	Форма
	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 18 введено дополнительно. Дополнение № 14.

Документ скачан с портала нормативных документов www.OpenGost.ru