

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
рыбной продукции»
(ТР ТС ___/2013)

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
БЕЗОПАСНОСТИ**

Таблица 1

Микробиологические нормативы безопасности
пищевой рыбной продукции

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|---------------------|---|
| Количество аэробных и мезофильных факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см^3), не более | 1 x 10 ³ | Изделия варено-мороженые структурированные; икра осетровых рыб зернистая пастеризованная |
| | 5 x 10 ³ | Икра других видов рыб пастеризованная; гидролизат из водных биологических объектов морского промысла; двустворчатые моллюски живые; джемы из морской капусты |
| | 1 x 10 ⁴ | Пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения неразделанная; кулинарные изделия с термической обработкой, икорные продукты; салаты многокомпонентные без заправки; икра осетровых рыб зернистая баночная, паюсная; аналоги икры в том числе белковые |
| | 2 x 10 ⁴ | Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые блюда из рыбы и нерыбных объектов промысла, в т.ч. упакованные под вакуумом; вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных |
| | 3 x 10 ⁴ | Пищевая рыбная продукция холодного копчения, разделанная, в т.ч. в нарезку |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|------------|-----------------------|---|
| | 7,5 x 10 ⁴ | Пищевая рыбная продукция холодного копчения, балычные изделия, в т.ч в нарезку |
| | 5 x 10 ⁴ | Рыба-сырец и рыба живая; пищевая рыбная продукция охлажденная и мороженая: фарш особой кондиции; филе рыбное, рыба специальной разделки; пресервы из разделанной и термически обработанной рыбы, из мяса двухстворчатых моллюсков; рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. упакованное под вакуумом; рыба вяленая, провесная, сушеная; кулинарные многокомпонентные изделия с термической обработкой, желеобразные продукты; молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые; икра осетровых рыб ястычная соленая; икра лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков; ракообразные и другие беспозвоночные живые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые; сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; водоросли, травы морские-сырец, в т.ч. замороженные и сушеные |
| | 1 x 10 ⁵ | Пищевая рыбная продукция охлажденная и мороженая кроме фарша особой кондиции; фарш из пищевой рыбной продукции, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; водные биологические ресурсы; печень, головы рыб мороженые; пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. неразделанной; пресервы «Пасты» - пасты белковые; рыбная продукция холодного копчения, соленая, пряная, маринованная, в т.ч. филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; молоки соленые; икра лососевых рыб зернистая соленая; икра других видов рыб – пробойная, |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|---------------------|---|
| | | ястычная соленая, копченая, вяленая |
| | 2 x 10 ⁵ | Пресервы из разделанной рыбы и других водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб); кулинарные изделия без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селедочное, икорное, крилевое и др.; кулинарные икорные продукты: многокомпонентные блюда |
| | 5 x 10 ⁵ | Пресервы «Пасты» - пасты рыбные; супы сухие с рыбой, требующие варки |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г) | 1 | Пресервы из термически обработанной рыбы; пищевая рыбная продукция горячего копчения; кулинарные изделия с термической обработкой, фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; кулинарные икорные продукты с термообработкой; варено-мороженая продукция - изделия структурированные; икра осетровых рыб, лососевых рыб зернистая соленая, других видов рыб пастеризованная; водные биологические ресурсы – двухстворчатые моллюски живые, вяленые и сушеные; вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных; сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: гидролизат и белково-углеводный концентрат из мидий; водоросли и травы морские сушеные, джемы из морской капусты |
| | 0,1 | Пищевая рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. в нарезку, балычные изделия, в том числе в нарезку; рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. упакованное под вакуумом; рыба соленая, пряная, маринованная; рыба вяленая, провесная, сушеная; пресервы |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|------------|-------------------|---|
| | 0,01 | <p>«Пасты» из белковой пасты, из мяса двухстворчатых моллюсков; кулинарные изделия желированные, икорные многокомпонентные продукты без термической обработки; варено-мороженая продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом, из водных биологических ресурсов; молоки соленые; икра других видов рыб кроме осетровых и лососевых – пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая; аналоги икры, в т.ч. белковые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые; сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; водоросли, травы морские-сырец</p> <p>Рыба-сырец и рыба живая; водные биологические ресурсы – ракообразные и др. беспозвоночные живые; охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: фарш особой кондиции; пресервы пряного и специального посола из разделанной и неразделанной рыбы и из других водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из пасты рыбной; пресервы «Пасты» – пасты рыбные; пищевая рыбная продукция холодного копчения, колбасные и фаршевые изделия; рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. разделанная, в т.ч. без консервантов, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; кулинарные изделия с термической обработкой: многокомпонентные изделия, в т.ч. замороженные, без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты; водоросли, травы морские-сырец, в том числе замороженные</p> |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|-------------------|---|
| | 0,001 | Охлажденная, мороженая рыба; пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки; фарш из пищевой рыбной продукции, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; водные биологические ресурсы: ракообразные и другие беспозвоночные охлажденные и мороженые; супы сухие с рыбой, требующие варки; кулинарные изделия без тепловой обработки: масло селедочное, икорное, крилевое и др.; молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые; печень, головы рыб мороженые |
| S. aureus, не допускаются в массе продукта (г) | 1 | Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; пресервы из термически обработанной рыбы, из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, с гарниром и без гарнира; пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, балычные изделия в т.ч. в нарезку; пищевая рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. фарш и колбасные изделия, кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом, многокомпонентные изделия, желированные продукты; кулинарные икорные продукты; кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; варено-мороженая продукция: изделия структурированные, из водных биологических ресурсов: мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля; икра осетровых рыб; лососевых рыб зернистая соленая; других видов рыб; аналоги икры; сушеные и белковые водные |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--------------------------------------|-------------------|---|
| | | биологические ресурсы: гидролизат из мидий (МИГИ-К), белково-углеводный концентрат из мидий |
| | 0,1 | Охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: фарш особой кондиции; Пресервы «Пасты», из мяса двухстворчатых моллюсков; Пищевая рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. фарш и колбасные изделия, рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, упакованное под вакуумом; Рыба соленая, пряная, маринованная, разделанная, в т.ч. с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; Кулинарные изделия без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селедочное, икорное, крилевое и др., кулинарные икорные многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания; Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом; Водные биологические ресурсы: ракообразные; Молоки соленые; двустворчатые моллюски |
| | 0,01 | Рыба-сырец и рыба живая; Рыба охлажденная, мороженая; Водные биологические ресурсы: ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): живые, охлажденные, мороженые; Охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш из пищевой рыбной продукции, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые; Печень, головы рыб мороженые |
| V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | 10 | Пищевая рыбная продукция из морской рыбы холодного копчения, в том числе в нарезку; Рыба морская разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|---------------------|---|
| | | под вакуумом |
| | 100 | Рыба-сырец и рыба живая (морская); Охлажденные и мороженые: рыба (морская); пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки (для морской рыбы); фарш из пищевой рыбной продукции и фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом, фарш особой кондиции; молоки и икра ястычная (для морской рыбы) охлажденные и мороженые; печень, головы рыб мороженые; Водные биологические ресурсы: ракообразные и другие беспозвоночные: живые, охлажденные, мороженые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые |
| V. parahaemolyticus, не допускаются в массе продукта (г/см ³) | 25 | Водные биологические ресурсы: двухстворчатые моллюски живые |
| Бактерии рода Enterococcus, не допускаются в массе продукта (г/см ³) | 0,1 | Водные биологические ресурсы: двухстворчатые моллюски живые. |
| Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более | 1 x 10 ³ | Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом (в продукции из порционных кусков); Варено-мороженая пищевая рыбная продукция из водных биологических ресурсов: ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в продукции из порционных кусков). |
| | 2 x 10 ³ | Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: изделия структурированные; из водных биологических ресурсов: ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в фаршевой продукции). |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|-------------------|---|
| Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г) | 1 | Пресервы из термически обработанной рыбы; рыба вяленая; кулинарные изделия с термической обработкой: в том числе фаршевые запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом; многокомпонентные изделия, упакованное под вакуумом; варено-мороженная пищевая рыбная продукция: изделия структурированные, из водных биологических ресурсов – ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в упаковке под вакуумом); икра осетровых и лососевых рыб зернистая соленая; икра других видов рыб: пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая, пастеризованная; сушеные и белковые водные биологические ресурсы: белково-углеводный концентрат из мидий, упакованный под вакуумом |
| | 0,1 | Охлажденная и мороженная пищевая рыбная продукция: фарш особой кондиции; пресервы «Пасты» из белковой пасты; аналоги икры, в том числе белковые; пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, под вакуумом, в том числе колбасные изделия и фарш балычный; рыба, разделанная подкопченая, малосоленая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом; рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе повесная (под вакуумом), лососевые без консервантов, филе в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; рыба сушеная (под вакуумом); варено-мороженная пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная (под вакуумом); водные биологические ресурсы – двухстворчатые моллюски живые; вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|-------------------|--|
| | 0,01 | Охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш из пищевой рыбной продукция, фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом (в продукции, упакованной под вакуумом); пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; пресервы «Пасты» - пасты рыбные, из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира; рыба сушеная (под вакуумом); сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный |
| Плесени, не допускаются в массе продукта (г) | 0,1 | Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная, других видов рыб пастеризованная |
| Плесени, КОЕ/г (см ³), не более | 10 | Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы, в т.ч. малосоленые; пресервы из разделанной рыбы и из других водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; пресервы «Пасты» – пасты рыбные, из белковой пасты; пресервы из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира; из мяса двухстворчатых моллюсков |
| | 50 | Рыба вяленая; кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов с заправками; икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная, ястычная слабосоленая, соленая; икра лососевых рыб зернистая соленая, в том числе из замороженных ястыков; икра других видов рыб: пробойная соленая, ястычная |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|-------------------|--|
| | | слабосоленая, копченая, вяленая; аналоги икры, в т.ч. белковые |
| | 100 | Водоросли и травы морские сушеные |
| Дрожжи, не допускаются в массе продукта (г) | 0,1 | Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная; других видов рыб пастеризованная. |
| Дрожжи, КОЕ/г (см ³), не более | 50 | Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная, аналоги икры, в т.ч. белковые |
| | 100 | Пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. из разделанной рыбы и из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из мяса двухстворчатых моллюсков; пресервы «Пасты» – пасты рыбные, из белковой пасты; рыба вяленая; икра осетровых рыб ястычная слабосоленая, соленая |
| | 200 | Икра лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков |
| | 300 | Икра лососевых рыб зернистая соленая - баночная, бочковая; икра других видов рыб пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая |
| Плесени и дрожжи, КОЕ/г (см ³), не более | 100 | Рыба провесная, сушеная; вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных; супы сухие с рыбой, требующие варки; кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом, в т.ч. замороженные |
| Бактерии рода <i>Proteus</i> , не допускаются в массе продукта (г) | 0,1 | Кулинарные изделия без тепловой обработки из рыбы и морепродуктов, икорные продукты – многокомпонентные блюда |
| | 1 | Водные биологические ресурсы – |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|------------------------|-------------------|--|
| | | двухстворчатые моллюски живые |
| Listeria monocytogenes | 25 | Рыба, водные биологические ресурсы и продукты, вырабатываемые из них (кроме сушеных, провесных, вяленых, икры пастеризованной) |
| Сальмонеллы | 25 | Рыба, водные биологические ресурсы и продукты, вырабатываемые из них (кроме рыбного жира) |

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности
другой пищевой рыбной продукции

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|-------------------|--|
| Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1×10^3 | Студни из рыбы (заливные); блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| | $2,5 \times 10^3$ | Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги |
| | 1×10^4 | Салаты с добавлением рыбы без заправки; рыба отварная жареная под маринадом; супы холодные: щи зеленые с рыбой (без заправки) |
| | 5×10^4 | Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.) |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|-------------------|---|
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г) | 1 | Студни из рыбы (заливные); рыба отварная жареная под маринадом; блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| | 0,1 | Салаты с добавлением рыбы без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.) |
| | 0,01 | Супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной) |
| E.coli, не допускаются в массе продукта, (г) | 0,1 | Салаты с добавлением рыбы без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной) |
| S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г) | 1 | Студни из рыбы (заливные); рыба отварная жареная под маринадом; блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; |
| | 0,1 | Супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной) |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|-------------------|---|
| Бактерии рода <i>Proteus</i> , не допускаются в массе продукта, (г) | 0,1 | Салаты с добавлением рыбы; студни из рыбы (заливные); рыба отварная, под маринадом, припущенная, тушеная, жареная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной); готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г) | 0,1 | Готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 200 | Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом |
| | 500 | Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.) |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 50 | Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.) |

Таблица 3

Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста)

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|-------------------|---------------------------------------|
| Количество мезофильных аэробных и факультативно | 1×10^3 | Полуфабрикаты из водных биологических |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|---------------------|---|
| анаэробных микроорганизмов, КОЕ/ (см ³), не более | | ресурсов – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.) |
| | 1 x 10 ⁴ | Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки |
| | 2 x 10 ⁴ | Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| | 5 x 10 ⁴ | Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г) | 1 | Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; кулинарные изделия из водных биологических ресурсов без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, изделия структурированные («крабовые палочки» и др.) |
| | 0,1 | Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| | 0,01 | Полуфабрикаты из водных биологических |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|-------------------|---|
| | | ресурсов |
| S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г) | 1 | Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; кулинарные изделия из водных биологических ресурсов без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, изделия структурированные («крабовые палочки» и др.) |
| | 0,1 | Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| | 0,01 | Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов |
| Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г) | 0,1 | Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки |
| Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г) | 1 | Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные, упакованные под вакуумом, изделия структурированные («крабовые палочки» и др.) |
| | 0,1 | Колбасные изделия, паштеты, полуфабрикаты из водных биологических |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|---------------------|--|
| | | ресурсов; быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| | 0,01 | Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов, упакованные под вакуумом |
| V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | 100 | Полуфабрикаты из морской рыбы |
| Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более | 1 x 10 ³ | Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом |
| | 2 x 10 ³ | Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов – изделия структурированные фаршевые |
| Дрожжи и плесени, в сумме, КОЕ/г, не более | 100 | Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные |

Таблица 4

Микробиологические нормативы безопасности основных видов продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой рыбной продукции для детского питания

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|--|---------------------|---|
| Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/(см ³), не более | 5 x 10 ⁴ | Рыба – сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая |

| Показатели | Допустимые уровни | Примечания |
|---|-------------------|------------|
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г) | 0,01 | |
| <i>S.aureus</i> , не допускаются в массе продукта, (г) | 0,01 | |

Таблица 5

Микробиологические показатели безопасности консервированных пищевых рыбных продуктов

| Группы консервов | Требования промышленной стерильности | | Примечания |
|---------------------------------|--|---|---|
| | группы микроорганизмов, выявляемые в консервах | критерии оценки | |
| Полные консервы групп «А» и «Б» | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта | Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре |
| | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> | Не более 11 клеток в 1 г (см ³) | |
| | Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта | |
| | Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) | Не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта | |
| | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта | |

| Группы консервов | Требования промышленной стерильности | | Примечания |
|---|--|---|---|
| | группы микроорганизмов, выявляемые в консервах | критерии оценки | |
| | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта при температуре хранения выше +20 °С | |
| Полные консервы групп «А» и «Б» для детского и диетического питания | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. polumexa</i> | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта | Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре |
| | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> | Не более 11 клеток в 1 г (см ³) | |
| | Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта | |
| | Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) | Не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта | |
| | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта | |
| | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Не допускаются в 1 г (см ³) продукта при температуре хранения выше +20 °С | |

| Группы консервов | Требования промышленной стерильности | | Примечания |
|-------------------------|---|---------------------------------|--|
| | группы микроорганизмов, выявляемые в консервах | критерии оценки | |
| Полуконсервы группы "Д" | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ) | Не более 2×10^2 КОЕ/г | Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре |
| | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | Не допускаются в 1 г продукта | |
| | <i>B. cereus</i> | Не допускаются в 1 г продукта | |
| | Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускаются в 1,0 г продукта | |
| | <i>S. aureus</i> и др. коагулазо-положительные стафилококки | Не допускаются в 1 г продукта | |