

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

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

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
консервированной пищевой рыбной продукции**

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) консервов групп А

| Микроорганизмы, выявленные в консервах | Консервы общего назначения |
|---|---|
| 1 Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта |
| 2 Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | Не отвечают требованиям промышленной стерильности (не допускается в г (см)) |
| 3 Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта |
| 4 Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| 5 Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°C |

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) пастеризованная пищевая рыбная продукция
группы Д

| Показатели | Допустимый уровень |
|--|--|
| 1 Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 2×10^2 КОЕ/г |
| 2 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | Не допускаются в 1 г продукта |
| 3 <i>V. cereus</i> | Не допускаются в 1 г продукта |
| 4 Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1 г продукта * |
| 5 <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки | Не допускаются в 1 г продукта |
| 6 Патогенные, в том числе сальмонеллы | Не допускаются в 25 г продукта |

Примечание:

* Для рыбных полуконсервов – не допускается в 1 г (см³) продукта