

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8

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

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ И ШКОЛЬНИКОВ
Пищевая ценность и показатели безопасности продуктов из пищевой
рыбной продукции

Таблица 1

Пищевая ценность полуфабрикатов из пищевой рыбной продукции
(в 100 г продукта)

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

Таблица 2

Показатели безопасности полуфабрикатов из пищевой рыбной продукции

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
---	----------------	----------

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Пестициды*:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины**	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,01	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие кlostридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.</i> <i>monocytogenes</i>	25	то же
сульфитредуцирующие кlostридии	0,01	масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом)
<i>V.parahaemolyticus</i>	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

Таблица 3

Пищевая ценность кулинарных изделий из пищевой рыбной продукции
(в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	13	+	
Жир	г, не более	8	+	
Энергетическая ценность	ккал	90 – 130	+	
Поваренная соль	г, не более	0,8	+	
Крахмал	г, не более	5	–	

Таблица 4

Показатели безопасности кулинарных изделий из пищевой рыбной продукции

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

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

Микотоксины (контроль по сырью):

афлатоксин М ₁	не допускается	для продукта с молочным компонентом
афлатоксин В ₁	не допускается	для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	для содержащих крупу, муку
зеараленон	не допускается	для содержащих крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	для содержащих крупу, муку
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов, содержащих муку и крупу

Антибиотики*** (контроль по сырью):

левомицетин	не допускается (<0,01)	для продукта с молочным компонентом
тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01 ед/г)	для продукта с молочным компонентом
пенициллин	не допускается (<0,01 ед/г)	для продукта с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается (<0,5 ед/г)	для продукта с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	для продукта с яичным компонентом

Пестициды*:

ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	контроль по сырью для крупы, муки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002
Нитраты	150	для продуктов, содержащих овощи
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины**	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:		

Примечание:

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

** Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье:

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

- 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

Конгенер	Величина ТЭ
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-иентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-геитахлорднбензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

*** Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью. Контроль содержания антибиотиков тетрациклиновой группы в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них, в меде осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.