

Приложение 1
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного и
диетического профилактического питания»

**Микробиологические нормативы безопасности
(патогенные)**

В пищевых неконсервированных продуктах, нормируются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*; *Enterobacter sakazakii* (в продуктах для детей с рождения).

Показатель	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия	50 - продукты для диабетиков
	Продукты для питания беременных и кормящих женщин на молочной основе	50
	Продукты для лечебного питания детей (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	100 (50 - продукты прикорма, продукты сухие высоко- и низкобелковые, сублимированные)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Продукты для беременных и кормящих женщин на молочной и соевой основе	50 25 - для сухих на молочно-зерновой
	Продукты для питания детей раннего возраста:	
	Продукты для лечебного питания на молочной основе, в том числе ДМК, для недоношенных (кроме стерилизованных и асептического фасования)	100 50 - для сухих молочных высокобелковых; продуктов ДМК - кисломолочных, творога, каш молочных готовых

Enterobacter sakazakii	Продукты для лечебного питания и для недоношенных детей сухие; молочные продукты ДМК для детей с рождения	300 при обнаружении в нормируемой массе бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. шН и сальмонеллам
------------------------	--	--

Приложение 2
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного и
диетического профилактического питания»

Микробиологические нормативы безопасности (условно патогенные)

В пищевых продуктах, вырабатываемых с использованием технологической и/или пробиотической микрофлоры нормируется содержание и видовой состав молочнокислых и пробиотических микроорганизмов - таблица 1.

В пищевых неконсервированных продуктах, подвергнутых переработке перед реализацией населению, нормируются условно-патогенные микроорганизмы, санитарно-показательные микроорганизмы и микроорганизмы-возбудители порчи, характеризующие безопасность, санитарно-гигиеническое состояние производства и стабильность продукции в хранении - таблица 2.

Соответствие указанным показателям оценивается на стадии оборота пищевых продуктов в течение всего срока их годности.

Таблица 1

Требования к содержанию биотехнологических и пробиотических микроорганизмов в пищевых продуктах

Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов <i>Lactobacillus</i> , <i>Propionibacterium</i>)	1×10^6	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин.
---	-----------------	--

Таблица 2

Требования к условно-патогенным и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевых продуктах

2.1 Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Бактерии рода <i>Proteus</i>	В 1,0 г не допускаются	Мясо (все виды животных): охлажденное - для диетического питания.

2.8. Напитки

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	100	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , объем (см ³), в котором не допускаются	В 300 см ³ (в 3-х пробах по 100 см ³)	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы фекальные), в массе продукта (г/см ³) не допускается	300 см ³ (в 3-х пробах по 100 см ³)	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), в массе продукта (г/см ³) не допускается	300 см ³ (в 3-х пробах по 100 см ³)	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные

2.9. Другие продукты

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5×10^2	Пектин для продуктов диетического питания.
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г	5×10^3	Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии).
	1,0	Пектин для продуктов диетического питания; Желатин пищевой для продуктов диетического питания;
S.aureus, не допускаются в массе продукта	1	Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии);
B.sereus	10	Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
Дрожжи	10	Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	50	Пектин (для продуктов диетического питания)

Плесени	50	Пектин (для продуктов диетического питания)
	100	Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)

2.11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5×10^3	Травяные инстантные чаи (на растительной основе);
	$2,5 \times 10^4$	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте);
	5×10^4	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления);
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта	3,0 г	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе;
	1,0 г	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте); Травяные инстантные чаи;
	0,1 г	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления);
E.coli не допускаются в массе продукта	10 г	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте);
S.aureus не допускаются в массе продукта	10 г	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе;
	1,0 г	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте);
Плесени, КОЕ/г	10	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе;
	50	Травяные инстантные чаи;
	100	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте);

	200	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления);
Дрожжи, КОЕ/г	10	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе;
	50	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка сухие инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте); Травяные инстантные чаи (на растительной основе);
	100	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления);
B.cereus, КОЕ/г	В 1,0 г не допускается	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе;
	100	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	2×10^2	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте)

2.14. Специализированные продукты для лечебного питания детей, для недоношенных

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	1×10^2	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, творог кальцинированный, изготовленные на молочных кухнях
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	2×10^2	Пастеризованные колбаски на мясной основе
	5×10^2	Смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях
	2×10^3	Продукты на основе изолята соевого белка, Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка; продукты без фенилаланина или с низким его содержанием; продукты для недоношенных детей, восстанавливаемые при 37-50°C
	3×10^3	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия), продукты для недоношенных детей, восстанавливаемые при 70-85°C
	5×10^3	

	1×10^4	Сублимированные продукты на мясной основе для детей до 2 лет
	$1,5 \times 10^4$	Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет
	$2,5 \times 10^4$	Низколактозные и безлактозные продукты, сухие молочные высокобелковые продукты
	5×10^4	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г	3,0	
	1,0	Низколактозные и безлактозные продукты, Продукты на основе изолята соевого белка, Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия), Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, Сублимированные продукты на мясной основе, Продукты для недоношенных детей
	0,3	Сухие молочные высокобелковые продукты Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)
	0,1	
	1	Продукты для недоношенных детей
E.coli не допускаются в массе продукта, г	10	Продукты для недоношенных детей
S.aureus не допускаются в массе продукта, г	10	Продукты для недоношенных детей
	1,0	Низколактозные и безлактозные продукты, Сухие молочные высокобелковые продукты, Продукты на основе изолята соевого белка, Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, Сублимированные продукты на мясной и молочной основе (творог и др.)
	0,1	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)
Сульфитредуцирующие клостридии, не	0,1	Сублимированные продукты на мясной основе

допускаются в массе продукта, г		
Плесени, КОЕ/г	10	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия), Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием
	50	Продукты на основе изолята соевого белка, Продукты для недоношенных детей
	100	Низколактозные и безлактозные продукты, Сухие молочные высокобелковые продукты, Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)
	200	
Дрожжи, КОЕ/г	10	Продукты на основе изолята соевого белка, Продукты для недоношенных детей
	50	Низколактозные и безлактозные продукты, Сухие молочные высокобелковые продукты, Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия), Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием
		Сублимированные продукты на мясной и молочной основе (творог и др.)
	100	Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет
B.cereus, КОЕ/г	100	Продукты на основе изолята соевого белка, Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия), Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, Сублимированные продукты на мясной основе для детей до 2 лет, Продукты для недоношенных детей
	2×10^2	Низколактозные и безлактозные продукты, Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет

Приложение 3
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного и
диетического профилактического питания»

7. МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- мышьяк	1,0	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- кадмий	0,2	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- ртуть	0,3	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
Пестициды		
- ГХЦГ а(в, Y - изомеры)	0,1	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- ДДТ и его метаболиты	0,2	Масло растительное (все виды), жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
Полихлорированные бифенилы	3,0	Продукты, содержащие жиры рыб, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
Показатели окислительной порчи:		
- кислотное число	4,0 мг КОН/г	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
	0,6 мг мг КОН/г	Рафинированные растительные масла

- перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
--------------------	---	--

8. НАПИТКИ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	Воды питьевые минеральные природные
- кадмий	0,01	Воды питьевые минеральные природные
- ртуть	0,005	Воды питьевые минеральные природные

9. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Мышьяк	1,0	Соль лечебно-профилактическая
Олигосахара:	2,0 %, не более	Для соевых продуктов диетического питания: изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты соевых белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них, отруби, продукты белковые из семян сои, напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара
Ингибитор трипсина:	0,5 %, не более	Для соевых продуктов диетического питания: изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты соевых белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них, отруби, продукты белковые из семян сои, напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара

11. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,05	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте)
	0,3	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления); продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
	0,02	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
- мышьяк	0,05	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,2	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
	0,1	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
- кадмий	0,02	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте); продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,06	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- ртуть	0,005	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,03	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
	0,01	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
Микотоксины		
- афлатоксин М1	не допускается ($<0,00002$ мг/кг)	Продукты на молочной основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

- афлатоксин В ₁	не допускается (<0,00015 мг/кг)	Продукты на соевой основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- дезоксиниваленол	не допускается (<0,05 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления) пшеничная, ячменная
- зеараленон	не допускается (<0,005 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления) кукурузная, пшеничная, ячменная
- Т-2 токсин	не допускается (<0,05 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- охратоксин А	не допускается (<0,0005 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- патулин	не допускается (<0,02 мг/кг)	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы), содержащие яблоки, томаты, облепиху, калину
Пестициды		
- ГХЦГ а(в, Y - изомеры)	0,02	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,01	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления); продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
- ДДТ и его метаболиты	0,01	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,005	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
- гексахлорбензол	0,01	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- ртутьорганические пестициды	не допускаются	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Бенз(а)пирен	не допускается (<0,2 мкг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Нитраты	200,0	Продукты на овощной, фруктово-овощной основе

	50,0	Продукты на фруктовой основе
5 -оксиметилфурфурол	20,0	Соковая продукция
Диоксины	не допускаются	Продукты на молочной основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Меламин	не допускается (<1,0 мг/кг)	Продукты на молочной основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Вредные примеси:		
- зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- металлические примеси	3 x 10 ⁻⁴ (%), размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Показатели окислительной порчи:		
- перекисное число	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира, не более	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте)

Приложение 4
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного и
диетического профилактического питания»

Состав заменителей соли

Состав заменителей соли	Условия применения
1	2
а) сульфат калия, калиевые, кальциевые и аммониевые соли адипиновой, глютаминовой и угольной, янтарной, молочной, винной, лимонной, уксусной, соляной, ортофосфорной кислот (и/или)	Не ограничено, однако содержание фосфора в смеси заменителей не должно превышать 4%, а NH_4^+ 3% от общей массы заменителей.
б) магниевые соли адипиновой, глютаминовой, угольной, лимонной, янтарной, уксусной, винной, молочной, соляной и ортофосфорной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими магния (перечислены в 3.2.1. (а), (б) и 3.2.1 (г), и/или)	Содержание Mg^{++} не должно превышать 20% по массе от общего содержания катионов K^+ , Ca , NH_4 , присутствующих в смеси заменителей, а содержание P не должно превышать 4% от общей массы заменителей.
в) холиновые соли уксусной, угольной молочной, винной, лимонной и соляной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими холин, перечисленными в разделах 3.2.1.(а), 3.2.1. (б) и 3.2.1 (д), и/или	Содержание холина не должно превышать 3% от массы смеси заменителей
г) свободные адипиновая, глютаминовая, лимонная, молочная, и малоновая кислоты	Не ограничено

Заменители соли могут также содержать:

- 1) коллоидный кремний или силикат кальция. Не более 1% от массы смеси заменителей, индивидуально или в комбинации;
- 2) наполнители: безопасные и подходящие пищевые продукты общего употребления (например, сахара, мука зерновых).

Приложение 5
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного и
диетического профилактического питания»

**Требования к пищевой ценности пищевой продукции
для диетического лечебного и диетического профилактического питания
детей раннего возраста**

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукта, готового к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
Пищевая продукция низколактозная (безлактозная)	НИЗКОЛАКТОЗНАЯ И БЕЗЛАКТОЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ			
	Белок	г/л	12-21	
	Таурин	мг/л, не более	80	
	L-карнитин	То же	20 (при внесении)	
	Жир	г/л	30-40	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	
		мг/л, не более	4000-8000	
	Углеводы	г/л	65-80	
	Лактоза	г/л, не более	10	В низколактозной продукции
		то же	0,1	В безлактозной продукции
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	330-700	
	фосфор	То же	150-400	
	калий	То же	400-800	
	натрий	То же	150 - 300	
	магний	То же	30-90	
	медь	То же	0,3-1,0	
	марганец	мкг/л	10-300	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукта, готового к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
	железо	мг/л	3-14	
	цинк	То же	3-10	
	хлориды	То же	400-800	
	йод	мкг/л	50-150	
	зола	г/л	3-5	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	
	токоферол (Е)	мг/л	4-12	
	кальциферол (Д)	мкг/л	7,5-12,5	
	витамин К	То же	25-60	
	тиамин (В1)	То же	400-1000	
	рибофлавин (В2)	То же	500-1500	
	пиридоксин (В6)	То же	300-1000	
	Пантотеновая кислота	То же	2700-5000	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	60-150	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,0-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	2-10	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	
	биотин	мкг/л	10-40	
	карнитин	мг/л	10-20	
	инозит	мг/л	20-60	
	холин	То же	50-150	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	
	НИЗКОЛАКТОЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА			
	Белок	г/л	40-47	
	Казеин/сывороточные белки	-	80:20	
	Жир	г/л	20-38	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	
		мг/л	5000-6000	
	Углеводы	г/л	60-65	
	Глюкоза	То же	25-28	
	Галактоза	То же	6-7	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукта, готового к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
Смеси на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста	Лактоза	г/л, не более	16	
	Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	
	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	То же	500-800	
	натрий	То же	200-320	
	магний	То же	40-80	
	медь	То же	0,4-1,0	
	железо	мг/л	6-14	
	цинк	То же	4-10	
	зола	г/л	3-5	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	
	токоферол (Е)	мг/л	5-15	
	кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	
	витамин К	То же	25-100	
	тиамин (В1)	То же	300-600	
	рибофлавин (В2)	То же	600-1000	
	пиридоксин (В6)	То же	300-700	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	60-150	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	4-8	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	
	Таурин	мг/л	45-55	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукта, готового к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
Смеси на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста	L-карнитин	То же	10-20	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	
	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	
		мг/л, не менее	4000	
	Углеводы	г/л	70-95	
	Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	330-980	
	фосфор	То же	150-600	
	калий	То же	400-1000	
	натрий	То же	150-350	
	магний	То же	50-100	
	медь	То же	0,3-1,0	
	железо	мг/л	6-14	
	цинк	То же	3-10	
	зола	г/л	4-5	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	
	токоферол (Е)	мг/л	6-14	
	кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	
	тиамин (В1)	То же	400-600	
	рибофлавин (В2)	То же	600-1000	
	пиридоксин (В6)	То же	500-700	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	3-8	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукта, готового к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
Смеси без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни	Белок (экв.)	г/л	16-20	В продуктах на основе смеси аминокислот-отсутствие
	Фенилаланин	мг/л, не более	500	
	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	То же	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	
	зола	г/л	4-5	
	йод	мкг/л	50-120	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	
	токоферол (Е)	мг/л	4-12	
	кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	
	тиамин (В1)	То же	350-700	
	рибофлавин (В2)	То же	500-1000	
	пиридоксин (В6)	То же	300-700	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	3-8	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукта, готового к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
Смеси для питания недоношенных и (или) маловесных детей	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	
	Белок	г/л	18-24	
	Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	60	
	Казеин	% от общего количества белка, не более	40	
	Таурин	мг/л	45-60	
	Жир	г/л	34-45	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	
	Углеводы	г/л	65-90	
	Лактоза	То же	35-50	
	Энергетическая ценность	ккал/л	700-800	
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	600-1200	
	фосфор	То же	400-700	
	калий	То же	650-1000	
	натрий	То же	260-350	
	магний	То же	70-100	
	медь	То же	0,4-1,4	
	железо	мг/л	4,0-11	
	цинк	То же	5-12	
	хлориды	То же	450-700	
	марганец	мкг/л	30-300	
	йод	То же	70-220	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	600-1200	
	токоферол (Е)	мг/л	4-16	
	кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	
	Витамин К	То же	30-100	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукта, готового к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
	тиамин (В1)	То же	400-2000	
	рибофлавин (В2)	То же	600-2000	
	Пантотеновая кислота	мг/л	2-5	
	пиридоксин (В6)	То же	400-2000	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	400-500	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3	
	ниацин (РР)	мг/л	4-10	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-300	
	инозит	То же	20-280	
	биотин	мкг/л	15-50	
	холин	мг/л	50-150	
	L-карнитин	мг/л	10-20	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	

Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.
