

**Технический регламент  
«О безопасности специализированной пищевой продукции,  
диетического и лечебно-профилактического питания»**

**Статья 1. Сфера применения и цели принятия технического регламента**

1. Настоящий технический регламент «О безопасности специализированной пищевой продукции, диетического и лечебно-профилактического питания» (далее – Технический регламент) устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования) к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;
- 4) формы и правила оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Технического регламента.

2. Целями принятия настоящего Технического регламента являются: защита жизни и (или) здоровья человека; предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).

**Статья 2. Объекты технического регулирования**

1. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются выпускаемые в обращение (оборот) и находящиеся в обращении (обороте) на территориях государств-членов Таможенного союза:

- специализированная пищевая продукция – пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;  
продукты диетического и лечебно-профилактического питания.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на:

- детское питание;  
пищевые продукты и блюда, изготовленные в лечебных и оздоровительных учреждениях.

3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевым продуктам в части их маркировки, материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, в том числе упаковке, и используемому продовольственному сырью, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

4. Процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания, обеспечивающие их безопасность, должны соответствовать требованиям,

установленным настоящим Техническим регламентом и техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

### **Статья 3. Правила идентификации**

1. Идентификация специализированной пищевой продукции, диетического и лечебно-профилактического питания проводится в соответствии с правилами, установленными техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», посредством визуальной проверки наличия идентификационных показателей с использованием нанесенной на продукцию маркировки и (или) сопроводительной документации, а также (при невозможности идентификации вышеперечисленными методами) посредством проведения лабораторного исследования по отобраным в установленном порядке образцам продукции на отождествление качества и безопасности продукции стандарту, предъявленному производителем.

2. Идентификация проводится в целях:

1) установления принадлежности специализированной пищевой продукции, диетического и лечебно-профилактического питания к области применения настоящего Технического регламента;

2) установления соответствия специализированной пищевой продукции, диетического и лечебно-профилактического питания, в том числе их наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего Технического регламента;

3) выявления возможной фальсификации.

3. Идентификационными показателями являются:

1) наименование изделия;

2) требования к упаковке;

3) требования к маркировке;

4) органолептические показатели: консистенция, вкус, запах;

5) гигиенические и другие показатели в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента и нормативной документации на конкретный вид диетического (лечебного и профилактического) питания;

6) энергетическая ценность;

7) лечебные и (или) профилактические свойства.

4. Идентификация проводится методами:

1) визуального осмотра;

2) определения принадлежности к кодам Единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза;

3) оценки характерных признаков, включенных в терминологию и информацию, представленную на потребительской (групповой, транспортной) упаковке;

4) оценки соответствия органолептических, физико-химических и гигиенических показателей специализированной пищевой продукции, диетического и лечебно-профилактического питания требованиям

нормативной, технической и иной сопроводительной документации или договоров-контрактов на поставку конкретных видов продукции.

#### **Статья 4. Определения**

В настоящем Техническом регламенте используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также следующие термины и определения:

**специализированная пищевая продукция** – пищевая продукция, в которых для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов; и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции; и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты; и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах;

**пищевая продукция диетического лечебного питания** – пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, с лечебным эффектом, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

**пищевая продукция диетического профилактического питания** – пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

**пищевая продукция для питания спортсменов** – пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности, и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленная на достижение высших спортивных достижений;

**диетические продукты с низким содержанием натрия** – продукты, произведенные без добавления солей натрия, и содержание натрия в которых составляет не более половины от содержания натрия в аналогичном продукте, произведенном обычным способом, и не более 120 мг/100 г конечного продукта, при обычном употреблении;

**диетические продукты с очень низким содержанием натрия** – продукты, произведенные без добавления солей натрия, и содержание натрия в которых составляет не более половины от содержания натрия в аналогичном продукте, произведенном обычным способом, и не более 40 мг/100 г конечного продукта, при обычном употреблении;

**лечебно-профилактическое питание** – питание человека, предназначенное для предупреждения воздействия на организм неблагоприятных факторов производства и окружающей среды, а также факторов риска развития алиментарно-зависимых заболеваний. Лечебно-профилактическое питание направлено на повышение защитных функций физиологических барьеров организма человека (кожи, слизистых желудочно-кишечного тракта и верхних дыхательных путей), на регуляцию процессов биотрансформации ядов, выведение ядов из организма, нормализацию функции органов и систем, усиление антитоксической функции организма человека (печени, легких, кожи и др.), предупреждение дефицита незаменимых пищевых веществ, нормализацию ауторегуляторных реакций и повышение общей сопротивляемости организма с учетом неблагоприятных эколого-гигиенических проблем региона.

### **Статья 5. Правила обращения на рынке**

1. Специализированная пищевая продукция, продукты диетического и лечебно-профилактического питания выпускаются в обращение на рынке при их соответствии настоящему Техническому регламенту, а также другим техническим регламентам Таможенного союза и (или) техническим регламентам ЕврАзЭС, действие которых на них распространяется.

2. Специализированная пищевая продукция, продукты диетического и лечебно-профилактического питания, соответствие которых требованиям настоящего Технического регламента не подтверждено, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке.

3. На территориях государств-членов Таможенного союза специализированная пищевая продукция, продукты диетического и лечебно-профилактического питания выпускаемая в обращение (оборот) должна:

1) сопровождаться документами, подтверждающими безопасность продукции, документами, обеспечивающими их прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения и перевозки и сроке годности;

2) быть изготовлены производителем, включенным в Государственный реестр производственных объектов, осуществляющих деятельность (для продукции животного происхождения);

3) при использовании по назначению в течение срока годности не причинять вреда жизни или здоровью потребителей.

### **Статья 6. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции, диетическим, лечебно-профилактическим продуктам**

1. Продовольственное сырье, пищевые добавки используемое при производстве специализированной пищевой продукции должно соответствовать требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» и

требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом. В производстве специализированной пищевой продукции разрешается использовать пищевые добавки, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

2. Продовольственное сырье животного происхождения не должно содержать остаточных количеств пестицидов и других средств защиты растений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных препаратов, ветеринарных препаратов, лекарственных средств для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, средств для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы.

3. Продовольственное сырье растительного происхождения не должно содержать остаточных количеств пестицидов и других средств защиты растений, микотоксинов, средств для проведения фумигации помещений и тары для хранения с целью борьбы с вредителями продовольственных запасов.

4. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, о пестицидах, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

5. В производстве специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов допускается использовать пищевые добавки, разрешенные к применению на территории Таможенного союза, внесенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации и соответствующие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

6. Диетические и лечебно-профилактические продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска и патогенеза заболеваний, соответствовать установленным гигиеническим требованиям по допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

7. Лечебно-профилактическое питание назначается рабочим, имеющим профессиональный контакт с вредными физическими или химическими факторами. Питание предназначено для здоровых людей трудоспособного возраста и основывается на принципах рационального питания с учетом особенностей обмена ксенобиотиков и роли отдельных частей пищи, оказывающих защитный эффект.

8. Установлено 5 рационов лечебно-профилактического питания:

1) рацион 1 – для работающих в условиях возможного воздействия рентгеновских лучей и радиоактивных веществ;

2) рацион 2 – для работающих в условиях воздействия щелочных металлов, хлора, его неорганических соединений, соединений хрома, цианистых соединений, фосгена и других;

3) рацион 3 – для работающих в условиях воздействия неорганических соединений свинца;

4) рацион 4 – для работающих в условиях воздействия нитро- и аминсоединений бензола, его гомологов с хлорированными углеводородами, соединениями мышьяка и теллура, соединений фосфора и других веществ;

5) рацион 5 – для работающих в условиях воздействия тетраэтилсвинца, бромированных углеводородов, сероуглерода, тиофоса, неорганических соединений ртути, соединений марганца и бария.

9. Рационы лечебно-профилактического питания включают хлебобулочные изделия, мясо, рыбу, овощи, фрукты, молоко, яйца, молочные продукты. Замена предусмотренных продуктов другими допускается производить только биологически равноценными продуктами.

10. Не допускается:

1) использование для производства продуктов диетического питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

2) присутствие в продуктах диетического (лечебного и профилактического) питания микотоксинов;

3) присутствие бенз(а)пирена в продуктах диетического питания.

4) использование для производства пищевой продукции для беременных и кормящих женщин продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО;

5) использование для производства продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания биологически активных добавок к пище;

б) использование при производстве диетических продуктов, запрещается использовать животное сырьё с превышением допустимого содержания лекарственных средств, а также с содержанием стимуляторов роста и кормовых добавок, запрещённых к применению на территории государств-членов Таможенного союза.

8. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в приложениях 1, 2, 3 и 4 к настоящему Техническому регламенту.

9. Добавление йодосодержащих соединений к заменителям соли должно соответствовать нормам национального законодательства той страны, где продукт продается.

10. Содержание натрия в заменителях соли не должно превышать 120 мг/100 г массы смеси заменителей соли.

11. Классификация диетических (лечебных) пищевых продуктов при алиментарно-зависимых и других распространенных заболеваниях в соответствии с приложением 5 к настоящему Техническому регламенту.

12. Классификация диетических (профилактических) пищевых продуктов изложена в приложении 6 к настоящему Техническому регламенту.

13. Классификация диетических продуктов по химическому составу изложена в приложении 7 к настоящему Техническому регламенту.

### **Статья 7. Требования к упаковке и маркировке специализированной пищевой продукции, диетическим и лечебно-профилактическим продуктам**

1. Упаковка и маркировка специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов должна отвечать требованиям технических регламентов Таможенного союза «Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки» и «О безопасности упаковки».

2. Специализированная пищевая продукция, диетические и лечебно-профилактические продукты должны быть расфасованы и упакованы способом, позволяющим обеспечить их безопасность и заявленным в маркировке потребительским свойствам в течение срока годности при соблюдении условий ее транспортировка и хранения.

3. При упаковке специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов должны применяться материалы и изделия, соответствующие требованиям безопасности к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

4. Диетические (лечебные и профилактические) пищевые продукты должны выпускаться только в фасованном виде в мелкоштучной упаковке для разового потребления

5. На продуктах диетического питания маркировка должна содержать четкие указания о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию в питании.

6. Инструкции по хранению открытой упаковки продукта, предназначенного для диетического применения, должны быть приведены на маркировке, если это необходимо для обеспечения полноты свойств и питательности продукта. Если продукт нельзя хранить после открытия упаковки, или нельзя хранить в упаковке после открытия, об этом должно содержаться соответствующее предостережение.

7. Маркировка диетических продуктов включает следующую дополнительную информацию:

1) ингредиентный состав в порядке убывания в весовом или процентом выражении;

2) назначение и условия применения;

3) сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов), процентное содержание от суточной потребности;

4) способы и условия приготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов диетических продуктов);

5) условия хранения (в отношении диетических продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения);

6) противопоказания.

8. В дополнение ко всем указаниям по маркировке, касающимся диетических продуктов с низким содержанием натрия (за исключением заменителей соли как таковых), должны выполняться следующие особые указания по маркировке:

1) маркировка должна содержать описание «продукт с низким содержанием натрия» или «продукт с очень низким содержанием натрия»;

2) содержание натрия должно быть указано на маркировке с точностью до 5 мг/100 грамм, в том числе в расчете на порцию указанного объема при обычном употреблении;

3) должно быть указано среднее содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта при обычном употреблении, а также энергетическая ценность в калориях или килоджоулях;

4) должно быть указано наличие заменителей соли, перечисленных в приложении 8 настоящего Технического регламента;

5) при добавлении заменителя соли, полностью или частично состоящего из соли калия, необходимо указывать на маркировке суммарное содержание калия, выраженное в миллиграммах катиона на 100 грамм продукта при обычном употреблении.

9. Заменители соли должны называться «заменителем соли с низким содержанием натрия» или «диетическая соль с низким содержанием натрия». На маркировке заменителей соли должен содержаться полный список ингредиентов, а также содержание катионов (натрия, калия, кальция, магния, аммония и холина) на 100 грамм массы смеси заменителей.

10. Маркировка специализированных продуктов, предназначенных для питания спортсменов должна включать следующую дополнительную информацию:

- для продуктов, 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»;

- на потребительскую упаковку дополнительно выносятся информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля от физиологической потребности; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения.

11. Нанесение на потребительскую упаковку информации о специальных питательных свойствах, диетическом лечебном, диетическом профилактическом назначении продукта, наличии в нем биологически активных веществ, отсутствии вредных веществ, о показаниях к применению при отдельных видах заболеваний и другие, при наличии документов,



подтверждающих данные свойства, выданных уполномоченными органами государств-членов Таможенного союза.

12. Маркировка и прилагаемые документы должны быть сделаны на языке (языках) той страны, где осуществляется продажа продукта.

### **Статья 8. Обеспечение соответствия требованиям безопасности**

1. Соответствие продукции настоящему Техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности других технических регламентов, которые распространяются на данную продукцию.

2. Методы контроля устанавливаются в стандартах, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту Таможенного союза».

### **Статья 9. Требования безопасности к процессам производства, хранения и транспортирования (или перевозки) специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов**

1. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать поточность производственных процессов, исключая встречные и перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненной и чистой тары, инвентаря.

2. Полы в производственных, складских и вспомогательных помещениях должны быть выполнены из разрешенных водонепроницаемых материалов, выдерживающих обработку моющими и дезинфицирующими препаратами с гладкой, нескользкой поверхностью.

3. Потолки и стены производственных помещений должны иметь гигиеничное покрытие, пригодное для санитарной обработки.

4. Все применяемые для отделки поверхностей помещений материалы должны быть разрешены к применению на территории Таможенного союза.

5. Подготовка, обработка, производство, упаковка, хранение, транспортировка и реализация специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов должны осуществляться с соблюдением требований гигиены.

6. Изготовитель должен производить продукцию таким образом, чтобы она соответствовала требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом.

7. Технологические процессы подготовки, изготовления и другие этапы производства продуктов специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов осуществляются в соответствии с технологическими инструкциями.

8. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

9. Для работы с живыми микроорганизмами выделяются отдельные помещения.

10. Цеха по производству диетических продуктов на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола герметизируются. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, должны быть пригодными для мытья и дезинфекции.

11. Юридические и физические лица, индивидуальные предприниматели, изготавливающие диетические продукты из сырья животного происхождения обеспечивают его безопасность от возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

12. Сроки годности, условия хранения (до и после вскрытия потребительской упаковки), транспортировки и реализации специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов устанавливаются изготовителем с учетом показателей безопасности используемого сырья, пищевых добавок и ингредиентов, технологических режимов производства, материала и технологии упаковки на основании результатов исследований. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение срока годности.

13. Транспортные средства должны обеспечивать температурно-влажностные режимы перевозки, быть исправными и чистыми.

#### **Статья 10. Оценка соответствия.**

1. Подтверждением безопасности специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов является наличие Свидетельства о государственной регистрации, оформленного по Единой форме, утвержденной Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

2. Сроки хранения свидетельств о государственной регистрации – на весь период поставок продукции и (или) их производства.

3. Подтверждение соответствия специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов осуществляется в форме декларирования соответствия на базе собственных доказательств. В доказательной базе подтверждения соответствия обязательно наличие копии свидетельства о государственной регистрации (или выписка из Реестра свидетельств о государственной регистрации).

4. Оценка соответствия специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов, процессов производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания обеспечивающих безопасность этих продуктов, проводится в формах и по правилам, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

5. Для целей оценки (подтверждения) соответствия требованиям настоящего Технического регламента могут применяться на добровольной основе международные, региональные стандарты, а в случае их отсутствия – до принятия региональных стандартов – национальные (государственные) стандарты государств-членов Таможенного союза, перечень которых утвержден Комиссией Таможенного союза.

6. В целях проведения исследований (испытаний) и измерений при оценке соответствия специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов требованиям настоящего Технического регламента Комиссия Таможенного союза утверждает перечень международных и региональных стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов государств-членов Таможенного союза, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки соответствия продукции.

7. Субъект (изготовитель или уполномоченное изготовителем лицо, или импортер) обеспечивает хранение доказательственных материалов и документов, подтверждающих безопасность продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания, а также обеспечивающих предоставление этих документов органам государственного контроля (надзора).

## **Статья 11. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза**

1. Специализированная пищевая продукция, диетические и лечебно-профилактические продукты, соответствующие требованиям безопасности настоящего Технического регламента и прошедшие процедуру подтверждения соответствия согласно статье 10 «Оценка соответствия» настоящего Технического регламента, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов в обращение на рынке.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на упаковку, а также приводится в прилагаемых к специализированной пищевой продукции, к диетическим и лечебно-профилактическим продуктам документах.

Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов.

5. Маркировка специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов единым знаком обращения продукции на

рынке государств-членов Таможенного союза свидетельствует о их соответствии требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на них.

### **Статья 12. Защитительная оговорка**

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять меры для ограничения, запрета выпуска в обращение (оборот), а также изъятия с рынка на территории государства-членов Таможенного союза, специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов несоответствующих требованиям настоящего Технического регламента и представляющих опасность для жизни и здоровья человека, имущества, охраны окружающей среды.

2. Уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Комиссию Таможенного союза и уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Контроль на своей территории за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляется уполномоченным органом каждого государства-члена Таможенного союза.

### **Статья 13. Заключительные положения**

1. Настоящий Технический регламент вступает в силу по истечении одного года со дня его официального опубликования.

2. Государства-члены Таможенного союза до дня вступления в силу настоящего Технического регламента должны отменить действие национальных технических регламентов, устанавливающих требования к специализированной пищевой продукции, диетическим и лечебно-профилактическим продуктам.

3. Документы, подтверждающие безопасность специализированной пищевой продукции, диетических и лечебно-профилактических продуктов, изготовленных до вступления в силу настоящего Технического регламента, и выданные до вступления его в силу, считаются действительными до окончания срока действия, установленного в них.

4. Специализированная пищевая продукция, диетические и лечебно-профилактические продукты изготовленные до вступления в силу настоящего Технического регламента, допускается к реализации в течение срока годности.

5. На специализированную пищевую продукцию, диетические и лечебно-профилактические продукты, выпущенные в обращение до вступления в силу настоящего Технического регламента, распространяются требования, действовавшие до вступления в силу настоящего Технического регламента.

---

Приложение 1  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности специализированной  
пищевой продукции, диетического и  
лечебно-профилактического питания»

**Микробиологические нормативы безопасности  
(патогенные)**

В пищевых неконсервированных продуктах, в том числе для детского питания, нормируются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*; бактерии рода *Yersinia* (при наличии эпидситуации в регионе производства); *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
	Жиры специального назначения, майонезы, маргарины, спреды, кремы на растительных маслах, жир-сырец убойного скота, шпик	25
	Продукты для питания беременных и кормящих женщин на молочной основе	50
	Продукты для питания детей раннего возраста, в том числе для лечебного питания детей (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	100 (50 – продукты прикорма, продукты сухие высоко- и низкобелковые, сублимированные)
	Продукты для беременных и кормящих женщин на молочной и соевой основе	50 25 - для сухих на молочно-

Listeria monocytogenes		зерновой
	<b>Продукты для питания детей раннего возраста:</b>	
	Молочные смеси жидкие и сухие типа инстант, 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	Молочные смеси для детей с рождения и каши сухие молочные для детей с 4-х мес. моментального приготовления, 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. coli и сальмонеллам

## Приложение 2

к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности специализированной  
пищевой продукции, диетического и  
лечебно-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.

В пищевых консервированных продуктах, нормируются показатели соответствия промышленной стерильности – таблица 3.

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

Таблица 1

**Требования к содержанию биотехнологических и пробиотических микроорганизмам в пищевых продуктах**

	$1 \times 10^{10}$	Закваски из чистых культур концентрированные (в т.ч. жидкие, замороженные); Закваски сухие концентрированные
Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г, не менее	$1 \times 10^9$	Закваски сухие;
	$1 \times 10^8$	Закваски из чистых культур и для кефира симбиотические жидкие, замороженные; закваски жидкие, изготовленные на молочных кухнях
	$1 \times 10^7$	Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе; Жидкие кисломолочные продукты
	$1 \times 10^6$	Творог и продукты на его основе, кроме выработанного с ультрафильтрацией, сепарированием, зернёного
Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов <i>Lactobacillus</i> , <i>Propionibacterium</i> ),	$10^5$	БАД на основе чистых веществ и на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов – пробиотиков;
	$1 \times 10^6$	Кисломолочные продукты ДМК, неасептического розлива, Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие, обогащенные бифидобактериями и др. пробиотическими микроорганизмами

КОЕ/г, не менее		Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин; Сухие молочные смеси моментального приготовления с добавлением пробиотиков, БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные;
	$10^7$	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин; Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий
	$10^8$	БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);
	$10^9$	БАД – сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов;
	$10^{10}$	БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные;
Количество микроорганизмов технологической микрофлоры, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее	$10^{10}$	Концентраты стартовых культур лиофильно высушенных (для производства ферментированных мясных продуктов)
	$10^9$	Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)
Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г	не допускаются	Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки

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
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	10	Мясо (всех видов убойных животных) парное
	100	Яйцо куриное, перепелиное диетическое
	$1 \times 10^3$	Мясо (всех видов убойных животных) замороженное, охлажденное; Изделия колбасные вареные, в том числе из мяса птицы, в том числе нарезанные; Продукты мясные вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные; Паштеты, в т.ч. в оболочках; тушки и части тушек птицы и изделия из них запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; в том числе рубленые
	$2 \times 10^3$	Колбасы кровяные, ливерные, зельцы, сальтисоны; Желированные продукты из мяса и птицы; паштеты из мяса птицы;
	$2,5 \times 10^3$	Изделия колбасные вареные: второго, третьего сорта, в том числе нарезанные



	$5 \times 10^3$	Паштеты из птичьей печени; Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов; Фарш куриный тепловой сушки; Яйцо куриное столовое и др. видов птицы
	$1 \times 10^4$	Мясо замороженное; охлажденное в отрубях, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу; Блюда готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса животных и птицы (без соусов), жареные, отварные; Тушки и мясо птицы охлажденное; Сушеные продукты из мяса птицы, в том числе фарш цыплят; белок яичный сублимационной сушки
	$2 \times 10^4$	Блюда и из рубленого мяса и птицы готовые, быстрозамороженные, в том числе с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов
	$2,5 \times 10^4$	Альбумин пищевой; Концентраты пищевые из мяса и субпродуктов сухие
	$5 \times 10^4$	Сухой концентрат плазмы крови; Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания; желток яичный сублимационной сушки
	$1 \times 10^5$	Тушки и мясо птицы замороженное; яичные продукты жидкие: фильтрованные пастеризованные; Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: мясокостные, бескостные без панировки
	$5 \times 10^5$	Блоки из мяса жилованного замороженные; Полуфабрикаты мясные бескостные маринованные: крупнокусковые; кровь пищевая; Тушки и мясо птицы фасованное; Яичные продукты жидкие; замороженные
	$1 \times 10^6$	Полуфабрикаты мясные бескостные мелкокусковые и из мяса птицы натуральные и рубленые, в том числе мясокостные, бескостные в панировке, со специями, соусом, маринованные; мясо кусковое бескостное в блоках; Мясо птицы механической обвалки, костный остаток, полуфабрикат костный; Кожа птицы; Субпродукты птицы и полуфабрикаты из них.
	$2 \times 10^6$	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, в том числе в тестовой оболочке, фаршированные
	$5 \times 10^6$	Мясо замороженное и мясная масса после дообвалки костей убойных животных.; полуфабрикаты мясные рубленые и фарш из мяса убойных животных; полуфабрикаты мясокостные.
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), - не допускаются в массе продукта (г)	В 1,0 г	Мясо (всех видов животных) парное; Колбасные изделия, в том числе из мяса птицы, полукопченые, варенокопченые; варено-копченые, полукопченые, вареные; в том числе нарезанные, Продукты мясные вареные; копчено-вареные; копчено-запеченные, запеченные, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы; Колбасы кровяные; ливерные; Паштеты из печени и (или) мяса; Концентраты пищевые из мяса и субпродуктов сухие; Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; Кулинарные изделия из рубленого мяса
	В 0,1 г	Мясо (всех видов животных) подмороженное; Кровь пищевая и продукты её переработки сухие: альбумин, концентрат плазмы; Колбасы и продукты из мяса и птицы сырокопченые и сыровяленые; Желированные продукты из мяса и птицы; Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы; Паштеты и ливерные колбасы из мяса и субпродуктов птицы. Продукты сушеные из мяса птицы; Яйцо куриное, перепелиное диетическое; Яичные продукты жидкие пастеризованные; замороженные;

		сухие, смеси для омлета
	В 0,01 г	Мясо (всех видов животных) охлажденное и замороженное в отрубях, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу; Мясные блюда готовые, быстрозамороженные; Фарш цыплят сублимационной сушки; Яйцо столовое, Яичные продукты сублимационной сушки:
	В 0,001 г	Мясо замороженное, в том числе блочное, жилованное; Полуфабрикаты мясные бескостные
	В 0,0001 г	Мясо замороженное после дообвалки костей; Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие и из мяса птицы мясокостные, рубленые, в т.ч. панированные, в тестовой оболочке, фаршированные; фарши
E.coli не допускается в массе продукта (г)	В 1,0 г	Колбасы и продукты из мяса и птицы сырокопченые и сыровяленые, в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом;
S.aureus не допускается в массе продукта (г)	В 1,0 г	Кровь пищевая; колбасы и продукты из мяса и птицы вареные, запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые, колбасы кровяные; ливерные, в том числе из мяса птицы и субпродуктов; Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы; Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: жареные, отварные, из рубленого мяса с соусами и гарнирами; Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов; Желированные продукты из птицы; Яичные продукты жидкие пастеризованные, замороженные; сухие, смеси для омлета;
	В 0,1 г не допускается	Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса без соусов, жареные, отварные, из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках; Желированные мясные продукты; Колбасные изделия из мяса птицы полукопченые; Паштеты из птичьей печени, Фарш куриный сублимационной и тепловой сушки
	В 0,01 г не допускается	Сушеные продукты из мяса птицы
Бактерии рода Proteus	В 1,0 г не допускаются	Мясо (все виды животных): охлажденное - для диетического питания; альбумин пищевой; Фарш куриный сублимационной и тепловой сушки; Сушеные продукты из мяса птицы; Яичные продукты жидкие: фильтрованные, пастеризованные; яичные продукты сухие, смеси для омлета
	В 0,1 г не допускаются	Мясо (все виды животных): охлажденное со сроком годности более 7 суток
Сульфитредуцирующие клостридии	В 1,0 г не допускаются	Кровь пищевая, альбумин; сухой концентрат плазмы крови; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках.
	В 0,1 г не допускаются	Колбасные изделия из мяса и птицы варено-копченые, полукопченые; вареные, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы; Продукты мясные вареные, копчено-вареные; копчено-запеченные, запеченные, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы Колбасы кровяные, ливерные, в том числе из мяса птицы и субпродуктов; паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. птиц; Желированные продукты мясные и из птицы; тушки и части тушек птицы и изделия

		запеченные, варено-копченые, копченые. сырокопченые, сыровяленые; Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы;
	В 0,01 г не допускаются	Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, колбасные изделия полукопченые и варено-копченые; вареные; из мяса птицы сыровяленые, сырокопченые, полукопченые ; Продукты мясные копчено-вареные; Колбасы кровяные, ливерные.
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные/ из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные/ из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.
	$1 \times 10^4$	Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:
Плесени, КОЕ/г	500	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые панированные, в тестовой оболочке, фаршированные, со сроком годности более 1 месяца
	100	Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие

## 2.2. Молоко и молочные продукты

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г)	$2 \times 10^5$	молоко сырое высший сорт
	$1 \times 10^6$	молоко сырое 1 сорта, 2 сорта
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г)	100	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре ультрапастеризованные (без асептического розлива)
	$1 \times 10^3$	Сахар молочный рафинированный; концентрат лактулозы; масло топленое; молочный жир
	$2,5 \times 10^3$	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре топленые; концентраты альбумина и казеина
	$5 \times 10^3$	Сыры плавленные без компонентов
	$1 \times 10^4$	Белок и сахар молочные; сыры и сырные продукты плавленные, копченые; масло из коровьего молока марочное; препараты молокосвертывающие животные;
	$2 \times 10^4$	Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре
	$3 \times 10^4$	Жидкие смеси для мягкого мороженого
	$3,5 \times 10^4$	Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром
	$4 \times 10^4$	Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре
	$5 \times 10^4$	Пахта, сыворотка сгущенная; Продукты молочные, молочные составные, концентраты белковые сывороточные, питательные среды для заквасок, сыры, сырные продукты сухие; Ферментные препараты молокосвертывающие растительные и микробные;
$7 \times 10^4$	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	

	1x10 <sup>5</sup>	молоко сырое высший сорт; Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые, взбитые в потребительской таре пастеризованные; Молоко обезжиренное для промпереработки, напитки молочные, сыворотка, продукты кисломолочные, масло сливочное сухие; спред, топленые смеси; мороженое закаленное и мягкое
	2x10 <sup>5</sup>	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые пастеризованные во флягах и цистернах; масса из альбумина и продукты на ее основе, кроме сквашенных; паста масляная
	5x10 <sup>5</sup>	молоко сырое 1 сорт, Сливки сырые высший сорт
	4x10 <sup>6</sup>	молоко сырое 2 сорт, Сливки сырые 1 сорт
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	10 г	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре ультрапастеризованные (без асептического розлива); закваски из чистых культур жидкие, замороженные;
	3,0 г	Закваски для кефира симбиотические (жидкие);
	1,0 г	сквашенные молочные и молочные составные продукты; Молоко, сливки, пахта, сыворотка сгущенные; какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром; концентраты сывороточные, альбуминовые, казеиновые, белок, сахар молочные, казеин; концентрат лактулозы; сыры, сырные продукты сухие; масло топленое; молочный жир; закваски сухие; ферменты молокосвертывающие;
	0,1 г	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре, топленые; взбитые; продукты кисломолочные жидкие, сметана и продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами, со сроком годности более 72 час; масса из альбумина, продукты на ее основе, кроме сквашенных; продукты молочные, молочные составные, кисломолочные сухие; казеинаты пищевые; сыры и сырные продукты плавленые, копченые; Масло из коровьего молока: марочное, Паста масляная без компонентов; Мороженое мягкое и десерты из него, смеси, глазурь для мягкого мороженого;
	0,01 г	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые пастеризованные; продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, со сроком годности не более 72 часов; творог и продукты на его основе со сроком годности более 72 часов; напитки сухие молочные; Масло сливочное, масло сухое; Спреды, топленая смесь; мороженое закалённое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого закаленного; питательные среды для заквасок сухие
	0,001 г	Сметана; творог и продукты на его основе, со сроком годности не более 72 часов; сыры, сырные продукты; паста масляная с компонентами;
Е.coli не допускается в массе продукта (г)	25 г	Ферментные препараты молокосвертывающие;
S.aureus и другие коагулазоположительные	10 г	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые ультрапастеризованные (без асептического розлива); закваски жидкие, замороженные;

стафилококки не допускаются в массе продукта (г)	1,0 г	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре, пастеризованные; продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами, сквашенные молочные и молочные составные продукты термические обработанные, какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром; продукты молочные, молочные составные, в том числе кисломолочные сухие; концентраты лактулозы, сывороточный белковый, альбумина и казеина; белок и сахар молочные, казеины; мороженое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого; закваски сухие;
	0,1 г	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые, взбитые пастеризованные, во флягах, цистернах; творог и продукты на его основе, со сроком годности не более 72 часов; масса из альбумина и продукты на ее основе, кроме сквашенных; маслосливочное; масло сухое; паста масляная; спреда, топленая смесь.
	0,001 г	Сыры, сырны продукты
Плесени, КОЕ/г, не более	5 (в сумме с дрожжами)	Закваски
	50	Продукты кисломолочные жидкие, сметана, творог и продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами со сроком годности более 72 часов; сквашенные молочные и молочные составные продукты; масса из альбумина, продукты на ее основе, кроме сквашенных; напитки сухие молочные; белок молочный, казеины; сыры плавленые без компонентов; масло сливочное марочное;
	100 (* - в сумме с дрожжами)	Продукты кисломолочные, сыворотка, пахта, заменитель цельного молока сухие; сахар молочный; концентрат лактулозы; сыры и сырны продукты плавленые с компонентами; масло сливочное без компонентов; масло сухое*; паста масляная; спреда, топленая смесь.
	200	Масло топленое; Молочный жир;
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Белок молочный, казеины;
	50	Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами со сроком годности более 72 часов; сквашенные молочные и молочные составные продукты, термически обработанные; сыворотка, продукты кисломолочные, пахта, заменитель цельного молока сухие; сахар молочный; концентрат лактулозы; сыры плавленые без компонентов;
	100	Сметана, творог и продукты на их основе со сроком годности более 72 часов; творог и продукты на его основе со сроком годности не более 72 часов с компонентами; масса из альбумина и продукты на ее основе, кроме сквашенных; сыры плавленые с компонентами; сырны продукты плавленые; масло сливочное с компонентами; паста масляная; спреда, топленая смесь.

Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в массе продукта (г)	0,01 г	Белок молочный, казеины; питательные среды для заквасок; ферментные препараты молокосвертывающие животные;
--	--------	--

### 2.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	Изделия вареномороженные структурированные; Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная.
	$2 \times 10^3$	Майонез на основе рыбных бульонов.
	$5 \times 10^3$	Икра других видов рыб пастеризованная; гидролизат из нерыбных объектов морского промысла, двухстворчатые моллюски живые. Джеммы из морской капусты.
	$1 \times 10^4$	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.
	$2 \times 10^4$	Варено-мороженная продукция: быстрозамороженные готовые блюда из рыбы и нерыбных объектов промысла, в т.ч. упакованные под вакуумом; Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных.
	$3 \times 10^4$	Рыбная продукция холодного копчения, разделанная, в т.ч. в нарезку.
	$7,5 \times 10^4$	Рыбная продукция холодного копчения, балычные изделия, в т.ч. в нарезку.
	$5 \times 10^4$	Рыба-сырец и рыба живая; рыбная продукция охлажденная и мороженая: фарш особой кондиции; 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, желированные продукты; Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые; Икра осетровых рыб ястычная соленая; лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков; Ракообразные и другие беспозвоночные живые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; Водоросли, травы морские-сырец, в т.ч. замороженные и сушеные.
	$1 \times 10^5$	Рыбная продукция охлажденная и мороженая кроме фарша особой кондиции, нерыбные объекты промысла; Печень, головы рыб мороженые; Пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. неразделанной; пресервы пасты белковые; Рыбная продукция холодного копчения, соленая, пряная, маринованная, в т.ч. филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; Икра лососевых рыб зернистая соленая; Икра других видов рыб – пробойная, ястычная соленая, копченая,

		вяленая.
	$2 \times 10^5$	Пресервы из разделанной рыбы и нерыбных объектов промысла 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.
	$5 \times 10^5$	Пресервы «Пасты» - пасты рыбные; супы сухие с рыбой, требующие варки.
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), в массе продукта не допускаются	1,0 г	Пресервы из термически обработанной рыбы; 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-мороженная продукция - изделия структурированные; Икра осетровых рыб, лососевых рыб зернистая соленая, других видов рыб пастеризованная; Нерыбные объекты промысла – двухстворчатые моллюски живые, вяленые и сушеные; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: гидролизат и белково-углеводный концентрат из мидий; Водоросли, и травы морские сушеные, джемы из морской капусты.
	0,1 г	Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. в нарезку, балычные изделия, в т.ч. в нарезку; Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. упакованное под вакуумом, Рыба соленая, пряная, маринованная; Рыба вяленая, провесная, сушеная; Пресервы «Пасты» из белковой пасты, из мяса двухстворчатых моллюсков; Кулинарные изделия желированные, икорные многокомпонентные продукты без термической обработки; Варено-мороженная продукция - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом, из нерыбных объектов промысла; 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, мороженные; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; Водоросли, травы морские морские-сырец.
	0,01 г	Рыба-сырец и рыба живая, нерыбные объекты промысла – ракообразные и др. беспозвоночные живые. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: фарш особой кондиции; Пресервы пряного и специального посола из разделанной рыбы и из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из пасты рыбной; 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; Майонез на основе рыбных бульонов.
	0,001 г	Охлажденная и мороженая рыба и рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш рыбный

		<p>пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом и нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные;</p> <p>Супы сухие с рыбой, требующие варки;</p> <p>Кулинарные изделия без тепловой обработки: масло селечное, икорное, крилевое и др.;</p> <p>Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые;</p> <p>Печень, головы рыб мороженые.</p>
S. aureus в массе продукта не допускаются	1,0 г	<p>Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; из термически обработанной рыбы, из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, с гарниром и без гарнира;</p> <p>Рыбная продукция горячего и холодного копчения, балычные изделия в т.ч. в нарезку,</p> <p>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; без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; Вареномороженая продукция: изделия структурированные, из нерыбных объектов промысла: мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля;</p> <p>Икра осетровых рыб; лососевых рыб зернистая соленая; других видов рыб; аналоги икры;</p> <p>Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:</p> <p>гидролизат из мидий (МИГИ-К), белково-углеводный концентрат из мидий.</p>
	0,1 г	<p>Охлажденная и мороженая рыбная продукция: фарш особой кондиции;</p> <p>Пресервы «Пасты», из мяса двухстворчатых моллюсков;</p> <p>Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. фарш и колбасные изделия, рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в т.ч. филе, упакованное под вакуумом; соленая, пряная, маринованная, разделанная, в т.ч. с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; Кулинарные изделия без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селечное, икорное, крилевое и др., кулинарные икорные многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания;</p> <p>Вареномороженая продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом; из нерыбных объектов промысла: ракообразные; Молоки соленые; двухстворчатые моллюски.</p>
	0,01 г	<p>Рыба-сырец и рыба живая; Рыба охлажденная, мороженая; Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головноногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): живые, охлажденные, мороженые;</p> <p>Охлажденная и мороженая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом;</p> <p>Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые;</p> <p>Печень, головы рыб мороженые.</p>



V. parahaemolyticus, КОЕ/г	10	Рыбная продукция из морской рыбы холодного копчения, в т.ч в нарезку, Рыба морская разделанная подкопченнная, малосоленая, в т.ч. филе.
	100	Рыба-сырец и рыба живая (морская); <u>Охлажденные и мороженные</u> : рыба (морская), рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки (для морской рыбы), фарш рыбный пищевой и фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; молоки и икра ястычная (для морской рыбы); Печень, головы рыб мороженные; Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные: живые, охлажденные, мороженные; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые.
	В 25 г не допускаются	Нерыбные объекты промысла-двухстворчатые моллюски живые
Бактерии рода Enterococcus	В 0,1 г не допускаются	Нерыбные объекты промысла-двухстворчатые моллюски живые
	$1 \times 10^3$	<u>Варено-мороженная продукция</u> : - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом (в продукции из порционных кусков); из нерыбных объектов промысла: ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в продукции из порционных кусков).
	$2 \times 10^3$	<u>Варено-мороженная продукция</u> : изделия структурированные; из нерыбных объектов промысла: Ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в фаршевой продукции).
Сульфитредуцирующие кlostридии, в массе продукта не допускаются	1,0 г	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, упакованные под вакуумом; Варено-мороженная продукция: изделия структурированные, из нерыбных объектов промысла - ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в упаковке под вакуумом); Икра осетровых и лососевых рыб зернистая соленая; других видов рыб: пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая, пастеризованная; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: белково-углеводный концентрат из мидий, упакованный под вакуумом.
	0,1 г	Охлажденная и мороженная рыбная продукция: фарш особой кондиции; Пресервы «Пасты» из белковой пасты; аналоги икры, в т.ч. белковые; Рыбная продукция горячего и холодного копчения, под вакуумом; Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. провесная (под вакуумом); Варено-мороженная продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная (под вакуумом); Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски живые; Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных.
	0,01 г	Охлажденная и мороженная рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш рыбный

		пищевой, 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 нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира; рыба сушеная (под вакуумом); Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный.
Плесени, в массе продукта	В 0,1 г не допускаются	Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная, других видов рыб пастеризованная.
Плесени, КОЕ/г	10	Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы, в т.ч. малосоленые; из разделанной рыбы и из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; Пресервы «Пасты» - пасты рыбные, из белковой пасты; из мяса двухстворчатых моллюсков; Майонез на основе рыбных бульонов.
	50	Рыба вяленая; Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная, ястычная слабосоленая, соленая; лососевых рыб зернистая соленая; других видов рыб: пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая; аналоги икры, в т.ч. белковые.
	100	Водоросли и травы морские сушеные
Дрожжи, в массе продукта	В 0,1 не допускаются	Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная; других видов рыб пастеризованная.
Дрожжи, КОЕ/г	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 нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из мяса двухстворчатых моллюсков; пресервы «Пасты» - пасты рыбные, из белковой пасты; Рыба вяленая; Майонез на основе рыбных бульонов; Икра осетровых рыб ястычная слабосоленая, соленая.
	200	Икра лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков
	300	Икра лососевых рыб зернистая соленая - баночная, бочковая; других видов рыб пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая
Плесени и дрожжи, КОЕ/г	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 Proteus в	В 0.1 г не	Кулинарные изделия без тепловой обработки из рыбы и морепродуктов, икорные продукты -

массе продукта	допускаются	многокомпонентные блюда.
	В 1,0 г не допускаются	Нерыбные объекты промысла-двухстворчатые моллюски живые

#### 2.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
<b>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г</b>	$1 \times 10^3$	Хлебобулочные изделия с начинками;
	$5 \times 10^3$	Крупы не требующие варки; Хлебобулочные изделия с кремом;
	$1 \times 10^4$	Палочки крупяные всех видов;
	$5 \times 10^4$	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной и растительной основе; Отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей;
	$1 \times 10^5$	Безбелковые макаронные изделия;
<b>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г)</b>	В 1,0 г не допускаются	Палочки крупяные всех видов; Хлебобулочные изделия с начинкой;
	В 0,1 г не допускаются	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе; Отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей;
	В 0,01 г не допускаются	Крупы не требующие варки; Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе; Безбелковые макаронные изделия; Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом;
<b>S.aureus</b>	В 1,0 г не допускается	Хлебобулочные изделия с начинкой;
	В 0,1 г не допускается	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе ;
<b>Плесени</b>	50	Крупы не требующие варки; Палочки крупяные всех видов; Пищевые волокна из отрубей; Хлебобулочные изделия с начинкой;
	100	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (В сумме с дрожжами); Отруби пищевые из зерновых (С термической обработкой);
	200	Безбелковые макаронные изделия (в сумме с дрожжами);
<b>Дрожжи</b>	100	Безбелковые макаронные изделия;
<b>B. cereus</b>	В 0,1 г не допускается	Крупы не требующие варки; Палочки крупяные всех видов;
<b>Proteus</b>	В 0,1 г не допускается	Хлебобулочные изделия с начинкой;

## 2.5. Сахар и кондитерские изделия

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
<b>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г</b>	500	Карамель неглазированная (леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной), диабетическая; Резинка жевательная; Мучные восточные сладости (бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек)
	$1 \times 10^3$	Ирис; Пастиломармеладные изделия: неглазированные, диабетические; Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный); Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»; Печенье: галеты, крекеры; Мучные восточные сладости: рулеты и трубочки с орехами;
	$2,5 \times 10^3$	Пряники, коврижки: без начинки;
	$5 \times 10^3$	Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные), диабетические; Карамель неглазированная с начинкой: ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.; Пастиломармеладные изделия: глазированные; Восточные сладости: типа мягких конфет, типа карамели (козинак); Шоколад диабетический; Пасты, кремы: молочные, шоколадные; Торты и пирожные, рулеты диабетические; Торты вафельные с начинкой: жировой; Кексы; кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Вафли: без начинки, с начинками; Пряники, коврижки: с начинкой; Мучные восточные сладости (земелах);
	$1 \times 10^4$	Конфеты и сладости: неглазированные (на основе пралине, на кондитерском жире), глазированные с корпусами: помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными, из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными; Карамель глазированная с начинками: помадной, фруктовой, ликерной, желейной; Халва глазированная; Драже; Восточные сладости: типа мягких конфет глазированные (рахат – лукум); типа карамели глазированные; Шоколад обыкновенный и десертный без добавлений; Какао-порошок для промпереработки; Торты и пирожные: с отделками ;Рулеты бисквитные с начинкой: фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Печенье: сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное, с кремовой прослойкой, начинкой; Мучные восточные сладости глазированные;
	$5 \times 10^4$	Конфеты и сладости глазированные с корпусами: молочными, сбивными, из сухофруктов, кремовыми, на основе пралине; Карамель глазированная с начинками: молочной, сбивной, ореховой; Халва неглазированная; Шоколад с добавлениями, с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские; Пасты, кремы ореховые; Торты и пирожные с отделками ; Торты вафельные с начинкой: пралине, шоколадно-ореховой, халвичной; Рулеты бисквитные с начинкой: сливочной, жировой; Вафли глазированные шоколадной глазурью;
	$1 \times 10^5$	Какао-порошок товарный;

<b>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г)</b>	В 1,0 г не допускаются	Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные), глазированные с корпусами, диабетические; Карамель: неглазированная; диабетические; Ирис; Резинка жевательная; Пастиломармеладные изделия: диабетические; Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный); Сахарные отделочные полуфабрикаты; Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; Рулеты бисквитные с начинкой; Пряники, коврижки: без начинки, с начинкой; Печенье: галеты, крекеры; Мучные восточные сладости ;
	В 0,1 г не допускаются	Конфеты и сладости глазированные с корпусами (молочными, сбивными, из сухофруктов, из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными); Драже; Карамель: неглазированная с начинкой, в т.ч. глазированная; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа мягких конфет, типа мягких конфет глазированные, типа карамели (козинак), типа карамели глазированные; Шоколад и конфеты типа «Ассорти»; Пасты, кремы (молочные, шоколадные); Торты и пирожные: с отделками ( со сроком годности не менее 5 сут); Торты и пирожные, рулеты диабетические; Торты вафельные с начинкой (жировой); Кексы; Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Вафли; Печенье (сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, затяжное, овсяное, с кремовой прослойкой, начинкой); Мучные восточные сладости глазированные;
	В 0,01 г не допускаются	Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами; Халва; Восточные сладости: рахат – лукум; Пасты, кремы ореховые; Какао-порошок товарный, для промпереработки; Торты и пирожные: с отделками (со сроком годности менее 5 сут); Торты вафельные с начинкой ; Рулеты бисквитные с начинкой (сливочной, жировой);
<b>S.aureus</b>	В 1,0 г не допускается	Торты и пирожные: с отделками (с заварным кремом), диабетические; Рулеты: бисквитные с начинкой (фруктовой, с цукатами, маком, орехами), диабетические
	В 0,1 г не допускается	Торты и пирожные: с отделками (сливочный (если срок годности не менее 5 сут), фруктовой, помадной, из шоколадной глазури, жировой, творожно-сливочной, сливочнорастительной, типа «картошка»); без отделок; с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Печенье: с кремовой прослойкой, начинкой;
	В 0,01 г не допускается	Торты и пирожные: с отделками, в т.ч. замороженные: сливочный (если срок годности менее 5 сут);
<b>Плесени</b>	10	Ирис;
	50	Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами, диабетические; Драже; Карамель: неглазированная; глазированная с начинками; диабетическая; Резинка жевательная; Халва; Пастиломармеладные изделия (диабетические);

		Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный, козинак); типа карамели глазированные; Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»; Шоколад: обыкновенный и десертный без добавлений; диабетический; Пасты, кремы: молочные, шоколадные; Торты и пирожные: с отделками ; без отделок; диабетические; Торты вафельные с начинкой; Кексы (с сахарной пудрой); Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Пряники, коврижки: без начинки и с начинкой; Мучные восточные сладости: бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек, земелах, рулеты и трубочки с орехами;
	100	Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами из сухофруктов, кремовыми, на основе пралине; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа мягких конфет, глазированные, щербеты, рахат – лукум; Шоколад и конфеты шоколадные; Пасты, кремы ореховые; Какао-порошок; Торты и пирожные: с отделками (белково-сбивной, типа суфле, фруктовой, помадной, из шоколадной глазури, жировой, творожно-сливочной, сливочнорастительной, типа «картошка», с заварным кремом); Рулеты бисквитные с начинками сливочной, жировой, фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Кексы (глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой); Вафли; Печенье; Мучные восточные сладости глазированные;
<b>Дрожжи</b>	10	Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные); Ирис;
	50	Конфеты и сладости: неглазированные (на основе пралине, на кондитерском жире); глазированные с корпусами, диабетические; Драже; Карамель: неглазированная; глазированная с начинками; диабетическая; Резинка жевательная; Халва; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа карамели, типа карамели глазированные; Сахарные отделочные полуфабрикаты; Шоколад и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские; диабетический; Пасты, кремы; Торты и пирожные: с отделками, без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; рулеты диабетические; Торты вафельные: с начинкой (жировой, пралине, шоколадно-ореховой, халвичной); Рулеты бисквитные с начинкой; Кексы; Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Вафли; Пряники, коврижки; Печенье; Мучные восточные сладости: бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек, земелах, рулеты и трубочки с орехами, глазированные;
	100	Восточные сладости: типа мягких конфет, типа мягких конфет глазированные; Какао-порошок товарный, для промпереработки; Торты и пирожные с отделками (сливочный);
	200	Конфеты и сладости: глазированные с корпусами (из сухофруктов);

	Восточные сладости: типа щербеты;
--	-----------------------------------

### 2.6. Плодоовощная продукция

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	50	Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты;
	$1 \times 10^3$	Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Чипсы картофельные; Цукаты;
	$5 \times 10^3$	Десерты овощные и фруктовые; Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный; Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей;
	$1 \times 10^4$	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками;
	$2 \times 10^4$	Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой;
	$5 \times 10^4$	Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Сухое картофельное пюре; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Порошки овощные (сублимационной сушки); Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые;
	$1 \times 10^5$	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные, быстрозамороженные;
	$5 \times 10^5$	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Грибы сушеные; Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами;
	$2 \times 10^6$	Специи и пряности сырье;
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются	$10^3$	Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты;
	1,0 г	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки);

		Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодоваягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки); Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей;
	0,1 г	Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты); Плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные; Сухое картофельное пюре; Чипсы картофельные; Чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Орехи обжаренные;
	0,01 г	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Порошки овощные (сублимационной сушки); Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами; Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые; Орехи натуральные очищенные необжаренные;
	0,001 г	Грибы сушеные; Специи и пряности сырье;
S.aureus в массе продукта (г) не допускаются	1,0 г	Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки);
Плесени	В 1,0 г не допускается	Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты; Концентрированные овощные пюре, консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;
	50	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодоваягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты;
	100	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные (в сумме с дрожжами); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Порошки овощные (сублимационной сушки); Чеснок



		порошкообразный (сублимационной сушки); Орехи кокосовые высушенные;
	200	Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами; Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые;
	500	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Сухое картофельное пюре; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Грибы сушеные; Орехи обжаренные; Кофе; Концентрированные соки, морсы и пюре из фруктов и овощей;
	10 <sup>3</sup>	Плоды семечковых и косточковых, быстрозамороженные; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные (в сумме с дрожжами); Специи и пряности готовые к употреблению; Орехи натуральные очищенные необжаренные; Чай;
	10 <sup>4</sup>	Специи и пряности сырье;
Дрожжи	В 1,0 г не допускается	Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокодержачие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;
	50	Цукаты; Джем, варенье, повидло, конфитюры, плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные;
	100	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные;
	200	Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые;
	500	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Фрукты и ягоды (сухофрукты);
	10 <sup>3</sup>	Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные;
	2x10 <sup>3</sup>	Концентрированные соки, морсы из фруктов и овощей; концентрированные фруктовые и овощные пюре, быстрозамороженные;
Сульфитредуцирующие клостридии	В 1,0 г не допускается	Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные;
	В 0,01 г не	Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными

	допускается	овощами;
Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	В 1,0 г не допускается	Концентрированные соки и пюре из овощей, Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;
	В 0,1 г не допускается	Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках;
Молочнокислые микроорганизмы	В 1,0 г не допускается	Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;
Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus	В 1,0 г не допускается	Концентрированные соки и морсы из фруктов и овощей; концентрированные фруктовые и овощные пюре, консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;
	В 0,1 г не допускается	Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки);
	$10^2$	Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки);
	$10^3$	Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой;

### 2.7. Масличное сырье и жировые продукты

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$1 \times 10^3$	Смеси топленые растительно-сливочные
	$1 \times 10^4$	Кремы на растительных маслах
	$5 \times 10^4$	Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый, Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые
	$1 \times 10^5$	Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	1 г	Смеси топленые растительно-сливочные Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые
	0,1 г	Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел
	0,01 г	Маргарины, спреды растительно-жировые; Кремы на растительных маслах; спреды растительно-сливочные
	0,001 г	Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемпературируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемпературируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые;

		Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый
Дрожжи, КОЕ/г	50	Кремы на растительных маслах
	$1 \times 10^2$	Спреды растительно-сливочные
	$2 \times 10^2$	Смеси топленые растительно-сливочные
	$5 \times 10^2$	Маргарины, спреды растительно-жировые; майонезы, соусы майонезные и на основе растительных масел
	$1 \times 10^3$	Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемпературируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемпературируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые
Плесени, КОЕ/г	50	Маргарины, спреды растительно-жировые; Кремы на растительных маслах; Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел
	$1 \times 10^2$	Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемпературируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемпературируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые; Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г	$2 \times 10^2$	Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%
S.aureus, в массе продукта (г) не допускаются	0,1 г	Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более; Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запечены
	0,01 г	Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%

### 2.8. Напитки

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100см <sup>3</sup>	100	Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие со сроком годности 30 суток и более на подстальстителях
	10	Квасы фильтрованные пастеризованные; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные
Количество мезофильных аэробных и	30	Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток
	100	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
	500	Пиво пастеризованное и обеспложенное

факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	5x10 <sup>4</sup>	Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия)
	5x10 <sup>5</sup>	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков
Pseudomonas aeruginosa, объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	В 300 см <sup>3</sup> (в 3-х пробах по 100 см <sup>3</sup> )	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы фекальные), в массе продукта (г /см <sup>3</sup> ) не допускаются	300 см <sup>3</sup> (в 3-х пробах по 100 см <sup>3</sup> )	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
Бактерии группы кишечных палочек (КБГП), в массе продукта (г /см <sup>3</sup> ) не допускаются	333 см <sup>3</sup>	Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток
	300 см <sup>3</sup> (в 3-х пробах по 100 см <sup>3</sup> )	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
	100 см <sup>3</sup>	Воды питьевые, искусственно минерализованные; Напитки безалкогольные, в т.ч. сокодержащие со сроком годности 30 суток и более на сахарах, подсластителях, сокодержащие
	1 г/см <sup>3</sup>	Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков; Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков; Сиропы непастеризованные, пастеризованные, горячего розлива; Квасы нефильтрованные разливные; фильтрованные непастеризованные разливные; Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные разливные; слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные разливные; Пиво разливное
	3 г/см <sup>3</sup>	Квасы нефильтрованные: в кегах; Квасы фильтрованные непастеризованные: в кегах; Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные в кегах; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные в кегах; Пиво непастеризованное в кегах
	10 г/см <sup>3</sup>	Квасы фильтрованные непастеризованные: в полимерных бутылках (ПЭТФ); квасы фильтрованные пастеризованные; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.); Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные; Пиво непастеризованное в бутылках; пиво пастеризованное и обеспложенное

Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/100см <sup>3</sup>	15	Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие со сроком годности 30 суток и более на сахарах
	В 40см <sup>3</sup> не допускаются	Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие со сроком годности 30 суток и более сокосодержащие; Сиропы пастеризованные, горячего розлива; Пиво пастеризованное и обеспложенное
	В 10 г/см <sup>3</sup> не допускаются	Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/10см <sup>3</sup>	50	Сиропы непастеризованные
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см <sup>3</sup>	100	Квасы фильтрованные пастеризованные; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные
Дрожжи, КОЕ/ г/см <sup>3</sup>	100	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков
Плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	100	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков;

### 2.9. Другие продукты

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5x10 <sup>2</sup>	Пектин для продуктов диетического питания; Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару; Гарниры: овощи тушеные (без заправки); Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных
	1x10 <sup>3</sup>	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья; Студни из рыбы (заливные); Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жаренный (без заправки); Соки фруктовые и овощные свежееотжатые; Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая; Вата сахарная
	2,5x10 <sup>3</sup>	Концентрат альбуминоказеиновый; Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги

	$5 \times 10^3$	Каррагинан; Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.); Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки; Соусы и заправки для вторых блюд
	$1 \times 10^4$	Желатин пищевой для продуктов диетического питания; Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; Патока низкосахаренная; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки; Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты; Аминокислоты кристаллические и смеси из них; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. без заправки; Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные: борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)
	$2,5 \times 10^4$	Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные
	$2 \times 10^4$	Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые
	$5 \times 10^4$	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат белковый подсолнечный пищевой; Казеинаты пищевые; концентрат сывороточный белковый; отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки; Напитки на основе из бобов сои: напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; Продукты белковые соевые (тофу, окара) без применения заквасочных культур; Пектин для продуктов массового потребления; агар пищевой, агароид, фуцеллярин, альгинат натрия пищевой; мальтин, мальтодекстрины; бульоны пищевые сухие; Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре); Супы сухие грибные, требующие варки; Бульоны- концентраты сухие с пряностями, требующие варки; Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.); Пицца полуфабрикат замороженный
Цисты кишечных патогенных простейших		соки фруктовые и овощные свежееотжатые

организмов		
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г	10	
	1,0	<p>Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья; Концентрат сывороточный белковый, альбуминоказеиновый; напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты (со сроками годности более 72 ч); напитки соевые сквашенные (со сроками годности более 72 ч); Продукты белковые соевые (тофу) (со сроками годности более 72 ч); Пектин для продуктов диетического питания; Агар пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан; Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.); Желатин пищевой для продуктов диетического питания; Патока низкосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов); Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки; Бульоны пищевые сухие; Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты; Аминокислоты кристаллические и смеси из них; Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки; Студни из рыбы (заливные); Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жаренный (без заправки), овощи тушеные (без заправки); Соусы и заправки для вторых блюд; Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих. Консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных; соки фруктовые и овощные свежееотжатые; Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая; Вата сахарная;</p>
	0,1	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат белковый подсолнечный

		пищевой; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Казеинаты пищевые; Отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки; напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; напитки соевые сквашенные; Продукты белковые соевые (тофу); Пектин для продуктов массового потребления; Желатин пищевой для продуктов массового потребления; Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии); Салаты из сырых овощей и фруктов без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.); Коктейли молочные; Сливки взбитые; Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые;
	0,01	Окара соевая; Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый); Дрожжи хлебопекарные сухие; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре); Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Кисели плодово-ягодные сухие; Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной); Пицца полуфабрикат замороженный;
	0,001	Дрожжи хлебопекарные прессованные; Супы сухие грибные, требующие варки;
E.coli не допускаются в массе продукта	10	
	1	Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Супы горячие: супы-пюре; Соки фруктовые и овощные свежееотжатые; Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые;
	0,1	Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной); Пицца полуфабрикат замороженный;
S.aureus не допускаются	1	Напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; напитки соевые сквашенные;



в массе продукта		<p>Продукты белковые соевые (тофу); окара соевая; Дрожжи хлебопекарные прессованные; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии); Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из рыбы (заливные); Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Супы горячие и другие горячие блюда: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жареный (без заправки), овощи тушеные (без заправки); Соусы и заправки для вторых блюд; Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных; соки фруктовые и овощные свежееотжатые; Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; Коктейли молочные; Сливки взбитые; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая; Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые;</p>
	0,1	<p>Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Концентрат сывороточный белковый; Дрожжи хлебопекарные сухие; Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной); Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.); Пицца полуфабрикат замороженный;</p>

Proteus	0,1	Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д.; Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. Студни из рыбы, говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная, под маринадом, припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги Супы холодные (окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом без заправки сметаной) Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц Сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д. Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, жаренный, овощи тушеные) Соусы и заправки для вторых блюд Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, г	1	Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов) Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)
	0,1	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Казеинаты пищевые Бульоны пищевые сухие; Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре, грибные); Бульоны- концентраты сухие с пряностями, требующие варки
Живые клетки продуцента, не допускаются в массе	1	Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки

продукта, г		
V.cereus	В 0,1 г не допускается	Напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; Напитки соевые сквашенные; Продукты белковые соевые (тофу), окара
	10	Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	100	Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Концентраты каш сухие быстрого приготовления
Дрожжи	В 1,0 г не допускается	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья
	10	Напитки на основе из бобов сои (напитки соевые сквашенные) Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов) Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	50	Продукты белковые соевые (тофу) Пектин (для продуктов диетического питания) Патока низкосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки
	100	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные Пектин (для продуктов массового потребления) Концентраты каш сухие быстрого приготовления
	200	Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом; Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом
	250	Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный
	500	Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый) Кисели плодово-ягодные сухие

		Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.)
	500 в сумме с плесенями	Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)
Плесени	В 1,0 г не допускается	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья
	10	Концентрат белковый подсолнечный пищевой Напитки на основе из бобов сои Продукты белковые соевые (тофу), окара Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)
	50	Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки Пектин (для продуктов диетического питания) Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.)
	100	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные Отруби пищевые из зерновых Пектин (для продуктов массового потребления); Агар пищевой, агароид, фуцелларин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан Патока низкосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками Дрожжи хлебопекарные прессованные Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Сухие продукты для

		профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	200	Бульоны- концентраты сухие с пряностями, требующие варки
	250	Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный
	500	Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый) Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре, грибные); Кисели плодово-ягодные сухие

### 2.10. Биологически активные добавки к пище

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.;
	$1 \times 10^4$	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные; БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов;
	$5 \times 10^4$	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды); БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков;
	$5 \times 10^5$	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай);
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта	В 10 г	БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные; БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные;
	В 2,0 г	БАД – сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов;
	В 1,0 г	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.; БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);
	В 0,1 г	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми,

		<p>микрористаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды); БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов – пробиотиков;</p> <p>БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.)</p> <p>- сухие; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов;</p>
	В 0,01 г	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай);
E.coli не допускаются в массе продукта	В 5,0 г	БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);
	В 1,0 г	<p>БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрористаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды); БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов – пробиотиков;</p> <p>БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.)</p> <p>- сухие; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов;</p>
	в 0,1	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай);
S.aureus не допускаются в массе продукта	10 г	БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные; БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные;
	2,0 г	БАД – сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов;
	1,0 г	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё; БАД на растительной основе, в т.ч.

		цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов – пробиотиков; БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие; БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);
	10	БАД – сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов; БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные (в сумме с дрожжами); БАД – жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные (в сумме с дрожжами);
	50	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.; БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.); БАД на основе дрожжей и их лизатов;
	100	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды) (в сумме с дрожжами); БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков (в сумме с дрожжами); БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё (в сумме с дрожжами); БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов – пробиотиков; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.);
	200	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие (в сумме с дрожжами); БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие (в сумме с дрожжами);
	10 <sup>3</sup>	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай);
Дрожжи	10	БАД – сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов; БАД на основе дрожжей и их лизатов;
	50	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.; БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);
	100	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные,

		порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов – пробиотиков; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.);
Живые клетки продуцента	В 0,1 г не допускается	БАД на основе дрожжей и их лизатов;
<i>B.cereus</i>	$2 \times 10^2$	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.;

### 2.11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	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);
	$5 \times 10^4$	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);
<i>E.coli</i> 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);
<i>S.aureus</i> 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);
V.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)
	$2 \times 10^2$	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте)

### 2.12. Продукты для питания детей раннего возраста, в том числе изготовленные на молочных кухнях системы здравоохранения

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$1 \times 10^2$	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, творог кальцинированный, изготовленные на молочных кухнях
	$2 \times 10^2$	Пастеризованные колбаски на мясной основе
	$5 \times 10^2$	Смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях
	$1 \times 10^3$	Каши молочные готовые, изготовленные на молочных кухнях
	$2 \times 10^3$	Сухие молочные смеси, молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки моментального приготовления (кроме кисломолочных) восстанавливаемые при 37-50°C
	$3 \times 10^3$	Сухие молочные смеси моментального приготовления (кроме кисломолочных) восстанавливаемые при 70-85°C
	$1 \times 10^4$	Каши сухие молочные и безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления), растворимое печенье
	$5 \times 10^3$	Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.), изготовленные на молочных кухнях;
	$1,5 \times 10^4$	Молоко пастеризованное, в т.ч. витаминизированное, жидкие молочные напитки
	$2,5 \times 10^4$	Последующие смеси, молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки требующие термической обработки после восстановления
	$5 \times 10^4$	Мука и крупа, каши сухие молочные, требующие варки
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не	0,1	Жидкие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки для детей старше 6 месяцев, молоко пастеризованное, в т.ч. витаминизированное; Мука и крупа, каши сухие молочные, требующие варки

допускаются в массе продукта, г (см <sup>3</sup> )	0,3	Творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями
	1,0	Сухие молочные смеси, молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки моментального приготовления; Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива; Последующие смеси, молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки требующие термической обработки после восстановления; Каши сухие молочные и безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления), растворимое печенье; пастеризованные колбаски на мясной основе; продукция молочных кухонь - творог кальцинированный, каши молочные готовые, настои (из шиповника, черной смородины и т.п.),
	3,0	Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями; кисломолочные продукты, неасептического розлива, изготовленные на молочных кухнях;
	10	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива и смеси восстановленные пастеризованные, закваски (жидкие), изготовленные на молочных кухнях;
E.coli не допускаются в массе продукта, г (см <sup>3</sup> )	10	Сухие молочные смеси, молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки моментального приготовления; Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива; Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями; продукция молочных кухонь - Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, Смеси восстановленные пастеризованные, Кисломолочные продукты, неасептического розлива, Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.), Закваски (жидкие);
	1	молоко пастеризованное, в т.ч. витаминизированное, Творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями; Жидкие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки для детей старше 6 месяцев;
S.aureus не допускаются в массе продукта, г (см <sup>3</sup> )	10	Сухие молочные смеси моментального приготовления; Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива; Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями; продукция молочных кухонь - Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, Смеси восстановленные пастеризованные, Кисломолочные продукты, неасептического розлива, Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.), Закваски (жидкие);
	1,0	молоко пастеризованное, в т.ч. витаминизированное, творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями; молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молкосодержащие напитки, Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления); продукция молочных кухонь - творог кальцинированный, каши молочные готовые

Плесени, КОЕ/г	10	Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива; Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями, Творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями;
	50	Сухие молочные смеси (моментального приготовления),
	100	Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления), молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молочкосодержащие напитки моментального приготовления
	200	Смеси последующие, Мука и крупа, каши сухие молочные и безмолочные быстрорастворимые, требующие варки
Дрожжи, КОЕ/г	10	Сухие молочные смеси (моментального приготовления), Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями (кроме кефира), творог
	50	Смеси последующие, Мука и крупа, каши сухие молочные и безмолочные быстрорастворимые, требующие варки, молоко сухое
	100	Мука и крупа, требующая варки
V.cereus, КОЕ/г	В 25 г(см <sup>3</sup> ) не допускается	молоко пастеризованное, в т.ч. витаминизированное
	В 1,0 г не допускается	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)
	20	Смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях
	100	Сухие молочные смеси моментального приготовления,
	2x10 <sup>2</sup>	Сухие молочные смеси, требующие варки, Каши сухие молочные и безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления)

#### 2.14. Специализированные продукты для лечебного питания детей, для недоношенных

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	2x10 <sup>2</sup>	
	2x10 <sup>3</sup>	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
	3x10 <sup>3</sup>	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия), продукты для недоношенных детей, восстанавливаемые при 70-85°C
	5x10 <sup>3</sup>	
	1x10 <sup>4</sup>	Сублимированные продукты на мясной основе для детей до 2 лет
	1,5x10 <sup>4</sup>	Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет

	2,5x10 <sup>4</sup>	Низколактозные и безлактозные продукты, сухие молочные высокобелковые продукты
	5x10 <sup>4</sup>	
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 допускаются в массе продукта, г	0,1	Сублимированные продукты на мясной основе
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
V.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
	2x10 <sup>2</sup>	Низколактозные и безлактозные продукты, Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет

Таблица 3

**Микробиологические показатели безопасности консервированных пищевых 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 V.cereus и V.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Консервы стерилизованные: из говядины, свинины, конины и т.п.. натуральные, с крупяными, овощными гарнирами, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных); из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые; Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре; Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления Кислоты; консервы грибные из натуральных грибов; неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%; Напитки на основе бобов сои асептического розлива; БАД на растительной основе жидкие асептического розлива
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens)	Не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта при температуре хранения выше +20°С	
Полные консервы	Спорообразующие мезофильные	Не допускаются в 1 г	Консервы стерилизованные: из говядины, свинины,

групп «А» и «Б» диетического питания	аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i>	(см <sup>3</sup> ) продукта	конины и т.п.. натуральные, с крупяными, овощными гарнирами, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных); из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые; Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре; Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты; консервы грибные из натуральных грибов; неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%; Напитки на основе бобов сои асептического розлива; БАД на растительной основе жидкие асептического розлива
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии	Не допускаются в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
Полные консервы группы «В»	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. polymyxa</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2; Консервы грибные из маринованных грибов
	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не более 90 КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> )	Не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	

Полные консервы группы «Г»	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г ( $\text{см}^3$ ) продукта	Консервы овощные (с рН ниже 3,7), Фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, стерилизованные.
Полуконсервы группы «Д»	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более $2 \times 10^2$ КОЕ/г	Консервы пастеризованные: из говядины и свинины. ветчина рубленая и любительская, из мяса птицы; Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта	
	<i>V. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта	
	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта *	
	<i>S. aureus</i> и др. коагулазо-положительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта	
Молочные продукты стерилизованные и асептического розлива	Термостатная выдержка при температуре 37°C в течение 3-5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)	Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом); Сливки и продукты на их основе стерилизованные;
	Кислотность, °Тернера	Изменение после термостатной выдержки не более чем на 2°Т	
	КМАФАнМ	Не более 10 КОЕ/г ( $\text{см}^3$ )	
	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий	
	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции	
	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы	-	
	Термостатная выдержка при температуре 37°C в течение 6 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)	Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты, сгущенные продукты;
	Кислотность, °Тернера	Изменение после термостатной	

		выдержки не допускается	
	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий	
	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы	-	
	Термостатная выдержка при температуре 37°C в течение 3-5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир стерилизованные
	Кислотность, °Т	Изменение после термостатной выдержки не более чем на 2°Тернера	
	КМАФАнМ	Не более 100 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	
	Кислотность жировой фазы	не более чем на 0,5°Кеттстофера	
Консервированная соковая продукция из фруктов и овощей	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Соковая продукция из фруктов с рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш; Соковая продукция из овощей: томатная с содержанием сухих веществ менее 12%; прочая – с рН 4,2 и выше
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> )	Не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Молочнокислые микроорганизмы	в 1 г (см <sup>3</sup> ) не допускаются	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта при температуре хранения выше +20°C	
	Неспорообразующие	Не допускаются в 1 г	



микроорганизмы, в т.ч. плесневые грибы, и (или) дрожжи	(см <sup>3</sup> ) продукта	рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш; Соковая продукция из овощей с рН ниже 3,7 Соковая продукция из овощей с рН 3,7 - 4,2
Молочнокислые микроорганизмы	в 1г (см <sup>3</sup> ) не допускаются	
Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> )	Не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
Молочнокислые микроорганизмы	в 1г (см <sup>3</sup> ) не допускаются	
Неспорообразующие микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Консервированные концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые Пюре;
Дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
Плесени в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
Мезофильные клостридии	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Консервированные концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре),
Неспорообразующие микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
Дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	
Плесени в 1 см <sup>3</sup> (г)	Не допускаются	

Приложение 3  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности специализированной  
пищевой продукции, диетического и  
лечебно-профилактического питания»

**1. МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ; ПТИЦА, ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,5	Мясо, мясо птицы, мясопродукты и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой.
	0,6	Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов
	1,0	Почки. Продукты мясные с использованием почек. Консервы (в сборной жестяной таре): из мяса, мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные.
	0,3	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)
	3,0	Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)
- мышьяк	0,1	Мясо, мясо птицы, мясопродукты и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток).
	0,2	Яичный белок (альбумин) сухой
	0,6	Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)
	1,0	Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них и с их использованием, консервы птичьи паштетные.
- кадмий	0,05	Мясо, мясо птицы, мясопродукты и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой.
	0,1	Консервы из мяса, мяса птицы, мясорастительные в сборной жестяной таре. Яичные продукты сухие
	0,01	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)
	0,3	Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов, мясорастительные.
	0,6	Консервы с добавлением почек, в том числе паштетные
	1,0	Почки. Продукты мясные с использованием почек.

- ртуть	0,03	Мясо, мясо птицы, мясoproductы и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой.
	0,02	Яйца и жидкие яичные продукты
	0,1	Субпродукты убойных животных, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов. Яичные продукты сухие
	0,2	Почки. Продукты мясные с использованием почек.
- олово	200,0	Консервы из мяса, мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в сборной жестяной таре
- хром	0,5	Консервы из мяса, мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в хромированной таре.
Пестициды		
- ГХЦГ $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	Мясо, мясо птицы, субпродукты убойных животных и птицы, яйца, яичные продукты шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы.
- ДДТ и его метаболиты	0,1	Мясо, мясо птицы, субпродукты убойных животных и птицы, яйца, яичные продукты шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы.
Бенз(а)пирен	0,001	Копченые мясные и птичьи продукты
Нитраты	200,0	Консервы мясорастительные с овощами, консервы птичьи мясорастительные
Нитрозоамины (НДМА и НДЭА)	0,002	Продукты из мяса, мяса птицы, субпродуктов с добавлением нитрита натрия
	0,004	Копченые мясные продукты, птичьи продукты
Диоксины	0,000003 (в пересчете на жир)	Говядина, баранина и продукты из них, яйца куриные и продукты из них
	0,000001 (в пересчете на жир)	Свинина и продукты из нее
	0,000006 (в пересчете на жир)	Печень и продукты из нее.
	0,000002	Домашняя птица и продукты из нее

Примечание: Для сухих продуктов, в том числе мяса и мяса птицы сублимационной и тепловой сушки, яичных продуктов сухих содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте

## 2. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		

- свинец	0,1	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты; масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла, сыров (для жидких, в том числе замороженных)
	0,1	Сухие и сублимированные продукты молочные, молочные составные (в пересчете на восстановленный продукт). Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (жидкие в т.ч. замороженные)
	0,3	Творог, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые; молоко и молочные продукты концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные; концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; масло, пахта масляная из коровьего молока, молочный жир с добавлением какао-продуктов; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь с добавлением какао-продуктов; питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры
	0,5	Сыры и сырные продукты, сырны пасты, соусы
	1,0	Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (для сухих)
	10,0	Ферментные препараты молокосвертывающие
- мышьяк	0,05	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных)
	0,05	Сухие и сублимированные продукты молочные, молочные составные (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,1	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь
	0,15	Молоко и молочные продукты концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные
	0,2	Творог, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе; масса из альбумина; продукты пастообразные молочные белковые; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (для сухих).
	0,3	Сыры и сырны продукты, сырны пасты, соусы. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь с добавлением какао-продуктов
	1,0	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков;

		питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры
	3,0	Ферментные препараты молокосвертывающие
- кадмий	0,03	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты; масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных)
	0,03	Сухие и сублимированные продукты молочные, молочные составные (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,1	Творог и творожные продукты, молочные составные продукты на их основе; масса из альбумина; продукты пастообразные молочные белковые; молоко и молочные продукты концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные
	0,2	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; сыры, сырные продукты, сырные пасты, соусы; масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь с добавлением какао-продуктов; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (для сухих); питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры
- ртуть	0,005	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных). Сухие и сублимированные продукты молочные, молочные составные (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,015	Молоко и молочные продукты концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные
	0,02	Творог, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе; масса из альбумина; продукты пастообразные молочные белковые
	0,03	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; сыры, сырные продукты, сырные пасты, соусы; масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров (для сухих); питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры
- медь	0,4	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (для резервируемых продуктов); сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь (для резервируемых продуктов)
- железо	1,5	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (для резервируемых продуктов), сливочно-

		растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь (для резервируемых продуктов)
- никель	0,7	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь (для продуктов с гидрогенизированным жиром)
- олово	200,0	Молочные продукты консервированные в сборной жестяной таре
- хром	0,5	Молочные продукты консервированные в хромированной таре
Бенз(а)пирен	0,001	Для копченых сыров, сырных продуктов, сырных паст соусов
Пестициды		
- ГХЦГ $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,05	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе
	1,25 (в пересчете на жир)	Сливки, питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; творог, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые; продукты концентрированные и сгущенные; консервы молочные, молочные составные; продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные; концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; сыры, сырные продукты; сырные пасты, соусы; масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры
- ДДТ и его метаболиты	0,05	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе
	1,0 (в пересчете на жир)	Сливки, питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; творог, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе; масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые; продукты концентрированные и сгущенные; консервы молочные, молочные составные; продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные; концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; сыры, сырные продукты; сырные пасты, соусы; масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры
Микотоксины		
- афлатоксин M <sub>1</sub>	0,0005	Молоко и все молочные продукты, молокосодержащие продукты; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров; питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, ферментные препараты молокосвертывающие

Афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается (<0,00015)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Зеараленон	не допускается (<0,005)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Т-2 токсин	не допускается (<0,05)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Охратоксин А	не допускается (<0,0005)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Антибиотическая активность	не допускается	Ферментные препараты бактериального и грибного происхождения
Ингибирующие вещества	не допускаются	Сырое молоко, обезжиренное сырое молоко, сырые сливки
Диоксины	0,000003 (в пересчете на жир)	Молоко и продукты его переработки, все молочные и молокосодержащие продукты.
Меламин	не допускается (<1,0 мг/кг)	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; творог, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые; продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные; молочные и молокосодержащие консервы; концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; мороженое всех видов из молока и на молочной основе
Перекисное число	4,0 мкмоль активного кислорода/кг жира	Питьевое молоко и питьевые сливки стерилизованные
	10 моль акт. кислорода/кг жира	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь
Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	2,5 <sup>0</sup> Кеттстофера	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь
Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	3,5 <sup>0</sup> Кеттстофера	Масло и пасты с компонентами, сливочно-растительный спред с компонентами, сливочно-растительная топленая смесь

## Примечания:

1. Молочные составные и молочносодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов: требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ

2. Молочносодержащие продукты: требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов

**3. РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	1,0	Все виды рыбной продукции (кроме видов тунец, меч-рыба, белуга) и мясо морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>
	2,0	Тунец, меч-рыба, белуга - все виды продукции, в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>
	10,0	Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся
	0,5	Водоросли и травы морские
- мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	Все виды рыбной продукции (кроме икры, молоки, рыбного жира) и мясо морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>
	1,0	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры. Рыбный жир
	5,0	Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся. Водоросли и травы морские
- кадмий	0,2	Все виды рыбной продукции и морских млекопитающих (кроме икры, молоки и печени), в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>
	1,0	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры. Водоросли и травы морские.
	0,7	Печень рыб и продукты из нее
	2,0	Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся.
- ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская	Все виды рыбной продукции (кроме видов тунец, меч-рыба, белуга и продукции икра, молоки, печень, рыбный жир) и мясо морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>
	1,0	Тунец, меч-рыба, белуга - все виды продукции (кроме икры, молоки, печени, рыбного жира), в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>



	0,5	Печень рыб и продукты из нее
	0,3	Рыбный жир
	0,2	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры. Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся
	0,1	Водоросли и травы морские
- олово	200	Консервы и пресервы рыбные, из печени рыб и продуктов из нее в сборной жестяной таре.
- хром	0,5	Консервы и пресервы рыбные, из печени рыб и продуктов из нее в хромированной таре
Гистамин	100,0	Тунец, скумбрия, лосось, сельдь - все виды продукции, в том числе, сушеная продукция <sup>1</sup>
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003	Все виды рыбной продукции и морских млекопитающих в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>
Диоксины	0,000004	Все виды рыбной продукции и морских млекопитающих в том числе сушеная продукция <sup>1</sup>
	0,000002 (в пересчете на жир)	Рыбный жир <sup>1</sup>
Пестициды		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,03	Все виды продукции из пресноводной рыбы, кроме печени, икры, молоки, рыбного жира, сушеной и другой продукции готовой к употреблению
	0,2	Все виды продукции из морской рыбы и мяса морских млекопитающих (кроме печени и рыбного жира). Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры.
	0,1	Рыбный жир.
	1,0	Печень рыб и продукты из нее
ДДТ и его метаболиты	0,3	Все виды продукции из пресноводной рыбы, (кроме печени, икры и молоки, рыбного жира, сушеной и другой продукции, готовой к употреблению)
	0,2	Все виды продукции из морской рыбы (кроме осетровых, лососевых и сельди жирной) и мяса морских млекопитающих (кроме печени, икры и молоки, сушеной и другой продукции, готовой к употреблению). Рыбный жир
	2,0	Осетровые, лососевые, сельдь жирная - все виды продукции (кроме печени, икры и молоки), в том числе сушеная, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая продукция, готовая к употреблению
	0,4	Рыба (кроме осетровых, лососевых и сельди жирной) сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению. Икра и молоки рыб (всех видов) и продукты из них; аналоги икры
	3,0	Печень рыб и продукты из нее
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	Все виды продукции из пресноводной рыбы

Полихлорированные бифенилы	2,0	Все виды рыбной продукции (кроме печени и рыбного жира) и мяса морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <sup>1</sup> .
	5,0	Печень рыб и продукты из нее.
	3,0	Рыбный жир
Бен(а)пирен	0,005	Копченая рыбная продукция
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	Моллюски.
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	Моллюски
	30	Внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиновая кислота)	0,16	Моллюски
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Рыбный жир
Переокисное число, моль активного кислорода/кг	10,0	Рыбный жир

Примечание. <sup>1</sup> - в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте).

#### 4. ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,5	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них кроме отрубей пищевых, хлеба и булочных изделий
	1,0	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)
	0,35	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
мышьяк	0,2	Зерно продовольственное и продукция из него кроме семян зернобобовых, хлеба и булочных изделий
	0,3	Семена зернобобовых
	0,15	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
кадмий	0,1	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукция из них, кроме хлеба и булочных изделий
	0,07	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия

ртуть	0,03	Зерно продовольственное, крупа, толокно, хлопья, мука, отруби пищевые
	0,02	Семена зернобобовых, макаронные изделия, бараночные, сухарные изделия, соломка и др.
	0,015	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
дезоксиниваленол	0,7	Зерно продовольственное – пшеница и продукты из него
	1,0	Зерно продовольственное – ячмень и продукты из него
Т-2 токсин	0,1	Зерно продовольственное и продукты из него
зеараленон	1,0	Зерно продовольственное и отруби пищевые (пшеница, ячмень, кукуруза).
	0,2	Продукты из зерна продовольственного (пшеница, ячмень, кукуруза).
охратоксин А	0,005	Зерно продовольственное - пшеница, ячмень, рожь, овес, рис и продукты из него
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,015	Пивоваренный солод.
Бенз(а)пирен	0,001	Зерно продовольственное
Пестициды		
- ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
- ДДТ и его метаболиты	0,02	Зерно продовольственное и продукты из него
	0,05	Семена зернобобовых и продукты из них
- 2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускаются	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
- гексахлорбензол	0,01	Зерно продовольственное - пшеница и продукты из него
- ртутьорганические пестициды	не допускаются	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
Олигосахара, %, не более	2,0	Отруби пищевые (для соевых белковых продуктов) диетического и детского питания.
Ингибитор трипсина, %, не более	0,5	Отруби пищевые (для соевых белковых продуктов) диетического и детского питания
Вредные примеси, % не более:		
спорынья	0,05	Зерно продовольственное
горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный	0,1	Зерно продовольственное (пшеница, рожь)

(по совокупности)		
вязель разноцветный	0,1	Зерно продовольственное (пшеница, рожь)
гелиотроп опушено-плодный	0,1	Зерно продовольственное (пшеница, рожь)
триходесма седая	не допускается	Зерно продовольственное (рожь)
головневые (маранье, синегузочные) зерна	10,0	Зерно продовольственное (пшеница)
фузариозные зерна	1,0	Зерно продовольственное (пшеница, рожь, ячмень, просо, гречиха)
зерна с розовой окраской	3,0	Зерно продовольственное (рожь)
наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1	Зерно продовольственное (кукуруза)
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	Зерно продовольственное, семена зернобобовых. Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные).
Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности	15 (экз/кг, не более)	Зерно продовольственное
	не допускается	Семена зернобобовых. Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные).
Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	не допускается	Для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки

### 5. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,5	Сахар, мучные кондитерские изделия

	1,0	Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка; шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты; мед
- мышьяк	1,0	Сахар и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка; шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты
	0,3	Мучные кондитерские изделия
	0,5	Мед
- кадмий	0,05	Сахар, мед
	0,1	Сахаристые и мучные кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка
	0,5	Шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты
- ртуть	0,01	Сахар и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка
	0,1	Шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты
	0,02	Мучные кондитерские изделия
Пестициды		
- ГХЦГ $\alpha$ ( $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,005	Сахар, мед
	0,5	Какао-бобы и какао-продукты
	0,2	Мучные кондитерские изделия
- ДДТ и его метаболиты	0,005	Сахар, мед
	0,02	Мучные кондитерские изделия
	0,15	Какао-бобы и какао-продукты
Микотоксины		
- афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Мучные и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка (для изделий, содержащих орехи); шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты
- дезоксиниваленол	0,7	Мучные кондитерские изделия
5-оксиметилфурфурол	25	Мед

Примечание: Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка, шоколад и изделия из него: допустимые уровни ГХЦГ ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

## 6. ПЛОДООВОЩНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,5	Овощи, картофель, бахчевые, орехи, грибы и продукты из них; соковые продукты из овощей

	0,4	Фрукты, ягоды и продукты из них; соковые продукты из фруктов и ягод
	1,0	Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные в сборной жестяной таре; кофе (в зернах, молотый, растворимый).
	0,3	Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды
	5,0	Специи, пряности и пряные травы
	10,0	Чай (черный, зеленый, плиточный)
мышьяк	0,2	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них
	0,1	Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды
	0,5	Грибы и продукты их переработки
	1,0	Плодоваягодные концентраты с сахаром (джемы, варенье и др.); чай, кофе
	3,0	Специи, пряности и пряные травы
	0,3	Орехи
кадмий	0,03	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них
	0,1	Грибы, орехи и продукты из них
	0,05	Консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре; плодоваягодные концентраты с сахаром (джемы, варенье и др.); кофе
	0,2	Специи, пряности и пряные травы
	1,0	Чай
ртуть	0,02	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них; кофе
	0,05	Грибы, орехи и продукты из них.
	0,1	Чай
олово	200,0	Консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре
хром	0,5	Консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной хромированной таре
Нитраты:		
	250	Картофель и продукты из него
	900	Капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее
	500	Капуста белокочанная поздняя и продукты из нее
	400	Морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее
	250	Морковь поздняя и продукты из нее
	150	Томаты и продукты из них
	300	Томаты защищенный грунт и продукты из них
	150	Огурцы и продукты из них
	400	Огурцы защищенный грунт и продукты из них
	1400	Свекла столовая и продукты из нее

	80	Лук репчатый и продукты из него
	600	Лук перо и продукты из него
	800	Лук перо защищенный грунт и продукты из него
	2000	Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) и продукты из них
	200	Перец сладкий и продукты из него
	400	Перец сладкий защищенный грунт, кабачки и продукты из них
	60	Арбузы и продукты из них
	90	Дыни и продукты из них
	4500	Салат латук свежий выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	4000	Салат латук свежий выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	3500	Салат латук свежий выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	2500	Салат латук свежий выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	2000	Салат латук айсбергового типа выращенный в защищенном грунте
	2500	Салат латук айсбергового типа выращенный в незащищенном грунте
Пестициды:		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты их них
	0,5	Овощи, бахчевые, грибы, орехи и продукты из них. Соковая продукция из овощей
	0,05	Фрукты, ягоды, виноград и продукты из них; соковая продукция из фруктов и ягод
ДДТ и его метаболиты	0,1	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты из них
	0,15	Орехи
Микотоксины:		
патулин	0,05	Яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них
афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Орехи, чай, кофе
5-Оксиметилфурфурол	20,0	Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре*

Примечание: \*для сухих, консервированных, соленых, маринованных, квашенных и моченых продуктов - в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте; для концентрированных продуктов расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования - по содержанию сухих веществ.

#### 7. МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Показатели	Допустимые	Примечания
------------	------------	------------

	уровни, мг/кг, не более	
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	Масло растительное (все виды кроме арахисового), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, соусы на основе растительных масел, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,2	Арахисовое масло
	0,3	Майонезы; спреды растительно-сливочные и смеси топленые растительно-сливочные (с какао-продуктами)
	1,0	Семена масличных культур, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- мышьяк	0,1	Масло растительное (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, соусы на основе растительных масел, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,3	Семена масличных культур
	1,0	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- кадмий	0,05	Масло растительное (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, соусы на основе растительных масел
	0,03	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,1	Семена масличных культур
	0,2	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные с какао продуктами. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
	0,5	Семена пищевого мака
- ртуть	0,03	Масло растительное (все виды), спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,05	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, соусы на основе растительных масел, семена масличных культур
	0,2	Спреды растительно-сливочные и смеси топленые растительно-сливочные с какао-продуктами
	0,3	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и



		профилактического) питания
- железо	1,5	Масла растительные рафинированные (все виды); маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые. Поставляемые на хранение спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные топленые (поставляемые на хранение)
	5,0	Масла растительные нерафинированные (все виды)
- медь	0,1	Масла растительные рафинированные (все виды); маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые
	0,4	Масла нерафинированные растительное (все виды). Поставляемые на хранение спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные топленые (поставляемые на хранение)
- никель	0,7	Жиры специального назначения, маргарины, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (для продуктов с гидрогенизированным жиром)
Пестициды		
- ГХЦГ $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,2	Масло растительное (все виды), семена сои, хлопчатника, жир животный, шпик свиной продукты из него
	0,4	Семена льна, горчицы, рапса
	0,5	Семена подсолнечника, арахиса, кукурузы
	0,05	Масла растительные рафинированные дезодорированные, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел
	1,25	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир)
	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
	0,1	Масла растительные рафинированные дезодорированные, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел
	1,0	Жиры животные, шпик свиной продукты из них.
	1,0	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир).
	0,05	Семена сои, хлопчатника, кукурузы
	0,1	Семена льна, горчицы, рапса
	0,15	Семена подсолнечника, арахиса
Микотоксины		

- афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Масла растительные нерафинированные (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, семена масличных культур, соусы на основе растительных масел
Эруковая кислота	5%	Масла растительные из семян крестоцветных
Полихлорированные бифенилы	3,0	Продукты, содержащие жиры рыб, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,002	Жир-сырец животный, шпик свиной и продукты из них
	0,004	Шпик копченый
Бенз(а)пирен	0,001	Шпик копченый
Диоксины	0,00000075	Масло растительное (все виды) (в пересчете на жир)
	0,000003	Жир говяжий, в том числе топленый
	0,000001	Жир свиной, в том числе топленый
	0,000002	Жир птичий, жир смешанный, в том числе топленый, рыбный жир
Показатели окислительной порчи:		
- кислотное число	4,0 мг КОН/г	Нерафинированные растительные масла, жиры животные топленые, 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	Масло растительное (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные топленые, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
	5,0 ммоль активного кислорода/кг	Масло оливковое очищенное
	15,0 ммоль активного кислорода/кг	Масло оливковое смешанное, пальмовое нерафинированное
	20,0 ммоль активного кислорода/кг	Натуральное оливковое масло первой холодной выжимки
- кислотность жировой фазы	2,5 <sup>0</sup> Кеттстофера	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные

**8. НАПИТКИ**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	Воды питьевые минеральные природные
	0,3	Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные, напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки.
- мышьяк	0,1	Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие, и искусственно минерализованные напитки брожения.
	0,2	Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки
- кадмий	0,01	Воды питьевые минеральные природные
	0,03	Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки.
- ртуть	0,005	Воды питьевые минеральные природные, напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные, напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки.
Метиловый спирт	0,05%, не более	Водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты
	1,0 г/дм <sup>3</sup> , не более	Коньяки, коньячные спирты
Микотоксины		
- патулин	0,05	Напитки сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый, калиновый
Кофеин	150	Напитки, содержащие кофеин
	400	Специализированные напитки, содержащие кофеин
Хинин	85	Напитки, содержащие хинин
	300	Спиртовые напитки, содержащие хинин
Общая минерализация	2 г/л	Искусственно минерализованные напитки
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003	Пиво

**9. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян

		бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты белков крови; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них; бульоны пищевые сухие; ксилит, сорбит, манит и др. сахароспирты; аминокислоты кристаллические и смеси из них; дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры.
	0,3	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков
	0,2	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в том числе сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество).
	2,0	Каррагинаны, гуммиарабик, камеди (рождкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая); желатин, концентраты соединительнотканых белков; соль поваренная и лечебно-профилактическая.
	5,0	Агар, альгинаты
	10,0	Пектин, камеди (гхатти, тары, карайи)
	0,5	Крахмал, патока и продукты их переработки; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
мышьяк	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; концентраты белков крови; желатин, концентраты соединительнотканых белков; бульоны пищевые сухие; соль поваренная и лечебно-профилактическая; аминокислоты кристаллические и смеси из них.
	0,1	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество).
	3,0	Пектин, агар, каррагинан, камеди (гхатти, тары, карайи, гелановая, конжак)
	0,5	Крахмал, патока и продукты их переработки
	0,2	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби; дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры
	2,0	Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты
	0,3	Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
кадмий	0,2	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные; тофу, окара, напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество); дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры; бульоны пищевые сухие.

	0,1	Концентраты белков крови, зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них; желатин, концентраты соединительнотканых белков; крахмал, патока и продукты их переработки; соль поваренная и лечебно-профилактическая; аминокислоты кристаллические и смеси из них; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,0	Каррагинан
	0,05	Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты
ртуть	0,03	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; концентраты белков крови; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество); дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры; аминокислоты кристаллические и смеси из них.
	0,02	Крахмал, патока и продукты их переработки; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,0	Каррагинан
	0,1	Бульоны пищевые сухие, соль поваренная.
	0,01	Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты; соль поваренная «Экстра» и лечебно-профилактическая
	0,05	Желатин, концентраты соединительнотканых белков.
медь	50	Пектин
цинк	25	Пектин
никель	2,0	Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты
йод	0,04 мг/г	Соль поваренная йодированная (при определении допустимый уровень – 0,04±0,015)
Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	в пересчете на исходный продукт	Концентраты пищевые
Пентахлорфенол	не допускается (<0.001 мг/кг)	Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь)
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты, пищевой шрот и мука из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них (в пересчете на жир); крахмал, патока и продукты их переработки (кукурузные).
	0,4	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из льна,

		горчицы, рапса
	0,2	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из сои, хлопчатника; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,25	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков (в пересчете на жир).
	0,1	Напитки из семян зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара (в пересчете на сухое вещество); желатин, концентраты соединительнотканых белков; крахмал, патока и продукты их переработки (картофельные); бульоны пищевые сухие (в пересчете на исходный продукт).
ДДТ и его метаболиты	0,15	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из подсолнечника, арахиса.
	0,1	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из льна, горчицы, рапса; желатин, концентраты соединительнотканых белков; крахмал, патока и продукты их переработки (картофельные); бульоны пищевые сухие (в пересчете на исходный продукт).
	0,05	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из бобовых, хлопчатника, кукурузы; крахмал, патока и продукты их переработки (кукурузные).
	0,02	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из зерновых; зародыши семян, зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них ( в пересчете на жир); мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,0	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков (в пересчете на жир).
	0,01	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара (в пересчете на сухое вещество); напитки из зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество).
ртутьорганические пестициды	не допускаются	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур; напитки из зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество)
Микотоксины		
афлатоксин В1	0,005	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и других культур; отруби; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, в т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки из семян зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями

		общественного питания
афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков
дезоксиниваленол	0,7	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты пшеничных белков; пищевой шрот и мука из пшеницы; зародыши семян пшеницы, хлопья и шрот из них; отруби; продукты белковые из пшеницы, напитки, в т.ч. сквашенные из пшеницы; напитки концентрированные, сгущенные и сухие из пшеницы; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты белков из ячменя; пищевой шрот и мука из ячменя; зародыши семян ячменя, хлопья и шрот из них; отруби; продукты белковые из ячменя, напитки, в т.ч. сквашенные; напитки концентрированные, сгущенные и сухие из ячменя.
зеараленон	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из пшеницы, ячменя, кукурузы; зародыши семян из пшеницы, ячменя, кукурузы, хлопья и шрот из них; отруби; продукты белковые из пшеницы, ячменя, кукурузы, напитки, в т.ч. сквашенные; напитки концентрированные, сгущенные и сухие из пшеницы, ячменя, кукурузы.
Олигосахара:	2,0 %, не более	Для соевых продуктов диетического и детского 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 и детского 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
Меламин	не допускается (< 1 мг/кг)	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и других культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков.
Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них
Диоксины		Концентраты пищевые в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)

#### 10. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	1,0	БАД на основе преимущественно пищевых волокон; БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие).

	5,0	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков.
	6,0	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чай.
	0,5 10,0	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.). БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие).
	0,1 2,0	БАД на основе пробиотических микроорганизмов БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
мышьяк	0,2 3,0  12,0  0,5 0,05  1,5  1,0	БАД на основе преимущественно пищевых волокон БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.) БАД на основе мумиё, БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие) БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чай. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе пробиотических микроорганизмов. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие) БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
кадмий	0,1 1,0      0,03  2,0	БАД на основе преимущественно пищевых волокон БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чай; БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе пробиотических микроорганизмов. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие).
ртуть	0,03	БАД на основе преимущественно пищевых волокон



	1,0 0,01 0,2 0,5 0,005 0,1	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.) БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие). БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) – сухие БАД на основе пробиотических микроорганизмов. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чай; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
Микотоксины:	регламентируются по сырью	БАД на основе преимущественно пищевых волокон
афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	БАД на основе переработки молочного сырья (сухие).
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5 0,1 0,2 0,05	БАД на основе преимущественно пищевых волокон БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков (для композиций с включением растительных компонентов); БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чай; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) – сухие БАД на основе пробиотических микроорганизмов
ДДТ и его метаболиты	0,02 0,1	БАД на основе преимущественно пищевых волокон БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков (для композиций с включением растительных компонентов); БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чай; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко,

	2,0 0,05	прополис и др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) – сухие БАД на основе пробиотических микроорганизмов
гептахлор	не допускается (<0,002)	Для всех видов БАД.
алдрин	не допускается (<0,002)	Для всех видов БАД
Диоксины	не допускаются	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие); БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие).
Меламин	не допускается (<1 мг/кг)	БАД на основе переработки молочного сырья
Нитраты	1000	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)

Примечание:

Показатели безопасности для БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов, растительных масел, липидов животного и растительного происхождения, на основе рыбного жира, усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др. регламентируются по основным пищевым продуктам, из которых производится БАД: «Яичные продукты сухие», «Продукты молочные сухие», «Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков; пищевой шрот и из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур»; «Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков», «Концентраты белков крови», «Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби», «Аминокислоты кристаллические и смеси из них», «Масло растительные, все виды», «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный», «Рыбный жир и жир морских млекопитающих», «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных, шпик свиной», «Жиры животные, топленые», «Масло коровье», «Сахар», «Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы», «Крахмалы, патока и продукты их переработки», «Мед» (для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт «Сахар»)).

#### 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)
<b>Микотоксины</b>		
- афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается (<0,00002 мг/кг)	Продукты на молочной основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- афлатоксин В <sub>1</sub>	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
<b>Пестициды</b>		
- ГХЦГ α( β, γ - 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	0,01	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте);

метаболиты		каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,005	Продукты на плодовоовощной 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	$3 \times 10^{-4}$ (%), 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)

**ПРИЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВСЕХ РАЗДЕЛОВ:****1. Антибиотики:**

Антибиотики		
- левомицетин	не допускается (<0,01 мг/кг)	Для молока, сливок; продуктов их содержащих; продуктов переработки молока; ферментные препараты молокосвертывающие
- тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01 мг/кг)	
- стрептомицин	не допускается (<0,5 мг/кг)	
- пенициллин	не допускается (<0,004 мг/кг)	

Антибиотики		
- левомицетин	не допускается (<0,01 мг/кг)	Для мяса, в том числе мяса птицы (за исключением диких животных и птицы); мясных и мясосодержащих продуктов, в том числе птичьих; субпродуктов, в том числе птичьих; продуктов их содержащих; продуктов переработки мясного сырья, мяса птицы, субпродуктов, в том числе птичьих; яйца, яйцепродукты, продукты переработки яиц, продукты, содержащие яйца; рыба садкового содержания; мед
- тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01 мг/кг)	
- гризин	не допускается (<0,5 мг/кг)	
- бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)	

2. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Приложение 4  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности специализированной  
пищевой продукции, диетического и  
лечебно-профилактического питания»

**Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90**

№	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)
1.	Мясо, мясные продукты и субпродукты	200	-
2.	Оленина, мясо диких животных	300	-
3.	Рыба и рыбные продукты	130	100
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и молочные продукты	100	25
6.	Молоко сгущенное и концентрированное, консервы молочные	300	100
7.	Молоко сухое	500	200
8.	Овощи, корнеплоды включая картофель	80 (600 <sup>(2)</sup> )	40 (200 <sup>(2)</sup> )
9.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20
10.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия,	60	-
11.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160(800 <sup>(2)</sup> )	-
12.	Грибы свежие	500	-

13.	Грибы сушеные	2500	-
14.	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде <sup>(1)</sup>	40	25

Примечания:

(1) – для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте;

(2) – допустимый уровень в сухом продукте

### **Классификация диетических (лечебных) пищевых продуктов при алиментарно-зависимых и других распространенных заболеваниях**

1. Диетические (лечебные) пищевые продукты при сердечно-сосудистых заболеваниях (атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь):

- низкожировые;
- безжировые;
- с низким содержанием насыщенных жиров;
- низкохолестериновые;
- с повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6 и омега-3;
- с повышенным содержанием фитостеринов;
- с повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина);
- с повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина);
- с повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин);
- с повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, хрома;
- с повышенным содержанием флавоноидов;
- со сниженным содержанием натрия.

2. Диетические (лечебные) пищевые продукты при сахарном диабете:

- без сахара;
- с включением сахарозаменителей и подсластителей;
- с низким и пониженным гликемическим гликемическим индексом;
- низкожировые;
- безжировые;
- с низким содержанием насыщенных жиров;
- низкохолестериновые;
- с повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3;
- с повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон;
- со сниженной энергетической ценностью;
- с повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин);



- с повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия.

3. Диетические (лечебные) пищевые продукты при ожирении:

- без сахара;
- без добавления сахаров;
- с включением сахарозаменителей и подсластителей;
- сниженной энергетической ценности;
- низкожировые;
- безжировые.

4. Диетические (лечебные) пищевые продукты при остеопорозе:

- с повышенным содержанием кальция;
- с повышенным содержанием витамина Д3.

5. Диетические (лечебные) пищевые продукты при подагре:

- низкожировые;
- безжировые;
- сниженной энергетической ценности;
- со сниженным содержанием пуриновых оснований;
- с повышенным содержанием пищевых веществ, оказывающих ощелачивающее действие на организм;
- с повышенным содержанием растительного белка (кроме белка бобовых).

6. Диетические (лечебные) пищевые продукты при железодефицитной анемии:

- с повышенным содержанием гемового железа;
- с повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, фолиевая кислота).

7. Диетические (лечебные) пищевые продукты при злокачественных новообразованиях:

- с низким содержанием насыщенных жиров;
- с высоким содержанием пищевых волокон;
- с повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин);
- с повышенным содержанием цинка, селена.

8. Диетические (лечебные) пищевые продукты при врожденных генетических заболеваниях (энзимопатиях):

- с исключением неметаболизируемых пищевых веществ (фенилаланина, лактозы, глютенa).

9. Диетические (лечебные) пищевые продукты при аллергических заболеваниях:

- с исключением пищевых аллергенов.

10. Диетические (лечебные) пищевые продукты при других заболеваниях:

- с повышенным содержанием нутриентов, адаптированных к нарушениям функции органов и тканей организма с учетом особенностей их усвоения и метаболизма;
- безбелковые;
- высокобелковые.

### **Классификация диетических (профилактических) пищевых продуктов**

1. Пищевые продукты, направленные на повышение защитных функций организма человека:
  - с повышенным содержанием витаминов и витаминоподобных веществ;
  - с повышенным содержанием минеральных веществ и микроэлементов;
  - с повышенным содержанием незаменимых аминокислот;
  - с повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6 и омега-3;
  - с повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения, оказывающих антиоксидантное действие.
2. Пищевые продукты, направленные на регуляцию процессов биотрансформации ядов и эффективное выведения их из организма:
  - с повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон;
  - с повышенным содержанием минеральных веществ (кальция, железа, цинка);
  - с повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолов, изотиоцианитов).
3. Пищевые продукты, способствующие нормализации функции органов пищеварения:
  - с повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон;
  - пробиотические пищевые продукты;
  - с повышенным содержанием пищевых веществ с пребиотическими свойствами;
  - с повышенным содержанием минеральных веществ;
  - с повышенным содержанием витаминов.
4. Пищевые продукты, повышающие антиоксидантную защиту организма человека:
  - с повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин);
  - с повышенным содержанием селена, цинка, меди, марганца;
  - с повышенным содержанием флавоноидов;
  - с повышенным содержанием цистеина, метионина.
5. Пищевые продукты, предупреждающие развитие алиментарно-зависимых болезней человека (сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет, ожирение, онкологические заболевания):
  - низкожировые;

- безжировые;
- с низким содержанием насыщенных жиров;
- низкохолестериновые;
- с повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6 и омега-3;
- с повышенным содержанием фитостеринов;
- с повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина);
- с повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина);
- с повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин);
- с повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, хрома, цинка, ванадия;
- с повышенным содержанием флавоноидов;
- с низким и пониженным гликемическим гликемическим индексом;
- со сниженной энергетической ценностью;
- с повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолов, изотиоцианитов).

6. Пищевые продукты, предупреждающие развитие заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ (полиненасыщенных жирных кислот, витаминов, минеральных веществ и микроэлементов):

- с повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6 и омега-3;
- с повышенным содержанием витаминов;
- с повышенным содержанием минеральных веществ и микроэлементов.

### Классификация диетических продуктов по химическому составу

Диетические продукты по химическому составу делятся на следующие группы:

- 1) пищевой продукт низкокалорийный – пищевой продукт, содержащий менее 40 ккал/100 грамм или 20 ккал/100 мл;
- 2) пищевой продукт низкожировой – продукт, содержащий не более 3г/100 г или 1,5 г/100 мл жира;
- 3) пищевой продукт безжировой – продукт, содержащий не более 0,5 г/100 г или 100 мл продукта;
- 4) пищевой продукт со сниженной калорийностью – продукт, энергетическая ценность которого по сравнению с традиционным аналогом снижена не менее чем на 30%;
- 5) пищевой продукт бескалорийный – продукт, содержащий менее 4 ккал/100 г или 100 мл;
- 6) пищевой продукт с низким содержанием насыщенных жиров – продукт, уровень насыщенных жиров в котором не превышает 1,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл;
- 7) пищевой продукт низкохолестериновый – продукт, содержащий не более 20 мг холестерина на 100 г или 10 мг холестерина на 100 мл и удовлетворяющий требованиям к продукту с низким содержанием насыщенных жиров;
- 8) пищевой продукт с низким содержанием сахаров – продукт, содержащий не более 5 г сахаров на 100 г или 100 мл;
- 9) пищевой продукт без сахара – продукт, содержащий не более 0,5 г сахаров на 100 г или 100 мл;
- 10) пищевой продукт без добавления сахаров – продукт, в рецептуру которого не вносилось моно-, ди- и полисахариды с целью подслащивания;
- 11) пищевой продукт с низким и пониженным гликемическим индексом – продукт, гликемический индекс которого не более 80%;
- 12) пищевой продукт с использованием сахарозаменителей и подсластителей – продукт, содержащий заменители сахара и подсластители, разрешенные органами МЗ и СР РФ для производства диетических продуктов;
- 13) пищевой продукт как источник пищевых волокон – продукт, содержащий не менее 3 г на 100 г или 1,5 г/ 100 мл пищевых волокон;
- 14) пищевой продукт с высоким содержанием пищевых волокон – продукт, содержащий не менее 6 г на 100 г или 3 г/ 100 мл пищевых волокон;
- 15) пищевой продукт белковый – продукт, содержание белка в котором обеспечивает не менее 12% энергетической ценности продукта;
- 16) пищевой продукт высокобелковый – продукт, содержание белка в котором обеспечивает не менее 20% энергетической ценности продукта;
- 17) пищевой продукт как источник витаминов и/или минеральных веществ– продукт, содержащий в 100 г или 100 мл не менее 15% от норм физиологических потребностей в витаминах и/или минеральных веществах;

18) пищевой продукт с высоким содержанием витаминов и/или минеральных веществ – продукт, в котором содержание этих нутриентов увеличено не менее чем в 2 раза по сравнению с их естественным уровнем в нем;

19) пищевой продукт с повышенным содержанием того или иного нутриента – продукт, содержание данного нутриента в котором на 25% выше по сравнению с его уровнем в традиционном аналоге;

20) пищевой продукт со сниженным содержанием того или иного нутриента – продукт, содержание данного нутриента в котором на 25% ниже по сравнению с его уровнем в традиционном аналоге.

### 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 $\text{NH}_4^+$ 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 $\text{Mg}^{++}$ не должно превышать 20% по массе от общего содержания катионов $\text{K}^+$ , $\text{Ca}^{++}$ , $\text{NH}_4^+$ , присутствующих в смеси заменителей, а содержание Р 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).