

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса и
мясной продукции»
(ТР ТС ____/2013)

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
безопасности (промышленной стерильности) консервов**

Таблица 1

Показатели промышленной стерильности
для стерилизованных консервов

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные клостридии	отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> или <i>C. perfringens</i> (в случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта)

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2

- | | |
|--|---|
| 4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| 5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С |

Таблица 2

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов для детского питания

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2

- | | |
|--|--|
| 1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> | отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта) |
| 2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| 3. Мезофильные клостридии | не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см ³) продукта |

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2

- | | |
|--|---|
| 4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| 5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | не отвечают требованиям промышленной стерильности |

Таблица 3

Показатели промышленной стерильности
для пастеризованных консервов

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1	2

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | не более 2×10^2 КОЕ*/г |
| 2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | не допускаются в 1 г продукта |
| 3. <i>B. cereus</i> | не допускаются в 1 г продукта |
| 4. Сульфитредуцирующие клостридии | не допускаются в 0,1 г продукта |
| 5. <i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки | не допускаются в 1 г продукта |

* Колониеобразующие единицы.