

# МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

УТВЕРЖДАЮ  
заместитель Министра здравоохранения СССР  
Кондрусев А. И.  
от 1 августа 1989 г. N 5061-89

## Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

*(С дополнением от 19 ноября 1991 г. № 122-12/805)*

### ЧАСТЬ I

#### 1. Общие положения

Настоящие медико-биологические требования имеют целью способствовать улучшению качества пищевых продуктов, совершенствованию нормативно-технической документации на них, улучшению структуры питания и укреплению здоровья населения.

Медико-биологические требования включает в себя: критерии пищевой ценности и критерии безопасности по отдельным группам пищевых продуктов.

Они предназначены для использования при:

- разработке новой нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- пересмотре или переутверждении действующей нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- планировании производства и потребления пищевых продуктов;
- закупках по импорту;
- осуществлении государственного санитарного надзора за соответствием пищевых продуктов и пищевого сырья санитарным нормам;
- разработке рекомендаций по рациональному питанию населения;
- осуществлении ведомственного контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В соответствии с задачами документа он состоит из пяти частей: 1 - общей части, 2 - списания органолептических свойств продуктов, 3 - критериев пищевой ценности, 4 - критериев безопасности, 5 - гигиенических требований к продуктам для специализированного питания здоровых и больных детей раннего возраста. Выделение этих продуктов в особую группу вызвано наличием специфичности требований к их пищевой ценности и безопасности.

Кроме того, в данном документе приводятся определения используемых терминов, а также общие положения о порядке его внедрения.

## 1.1. Термины и определения

Настоящим документом предусматриваются следующие термины и определения:

**Качество пищевых продуктов** - совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать потребности организма человека в пищевых веществах, органолептические характеристики продукта, безопасность его для здоровья потребителя, надежность в отношении стабильности состава и сохранения потребительских свойств.

**Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов** - комплекс критериев, определяющих пищевую ценность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Пищевые продукты** - объекты животного или растительного происхождения, используемые в пищу в натуральном или переработанном виде в качестве источника энергии, пищевых и вкусоароматических веществ.

*Пищевые продукты подразделяются на:*

- продукты массового потребления традиционной технологии, предназначенные для регулярного использования в питании основной массы населения;

- продукты массового потребления с измененным химическим составом (продукты с заданными свойствами), включая витаминизированные, низкожировые (содержание жира снижено на 33 % по сравнению с традиционными), низкокалорийными (калорийность менее 40 ккал/100 г) и другие;

- лечебные (диетические) продукты - пищевые продукты с измененным химическим составом и физическими свойствами, специально созданные для использования в лечебном, а также профилактическом питании (для отдельных контингентов или профессиональных групп населения) и рекомендованные для этой цели органами здравоохранения, в том числе продукты с повышенным содержанием белков и других пищевых веществ, пищевых волокон, продукты с избирательно уменьшенным содержанием пищевых веществ, в том числе: сахарозы, белка, холестерина, натрия или других пищевых веществ и продукты питания через зонд;

- продукты детского питания - специально созданные для питания здоровых и больных детей до 3-летнего возраста.

**Продовольственное сырье** - сырье для получения пищевых продуктов.

**Пищевая ценность** - понятие интегрально отражающее всю полноту полезных свойств пищевых продуктов, включая степень обеспечения данным продуктом физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах и энергии. Пищевая ценность характеризуется прежде всего химическим составом пищевого продукта с учетом потребления его в общепринятых количествах.

**Биологическая ценность** - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

**Биологическая эффективность** - показатель качества жировых компонентов пищевых продуктов, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот.

**Энергетическая ценность** - количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций.

**Безопасность пищевых продуктов** - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или иного неблагоприятного действия продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах; гарантируется установлением и соблюдением регламентируемого уровня содержания (отсутствие или ограничение уровней предельно допустимой концентрации) загрязнителей химической и биологической природы, а также природных токсических веществ, характерных для данного продукта и представляющих опасность для здоровья.

**Пищевые добавки** - природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью придания им заданных свойств (например, органолептических) и не употребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов или обычных компонентов пищи. Пищевые добавки могут оставаться в пищевых продуктах полностью или в форме веществ, образованных в результате химического взаимодействия добавок с компонентами пищевых продуктов.

## **1.2. Порядок внедрения и контроля**

### **1.2.1. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления**

Конкретные величины нормируемых показателей пищевой ценности по отдельным продуктам разрабатываются их производителями в соответствии с требованиями, изложенными в III части настоящего документа, и согласовываются с органами Госсаннадзора СССР или союзных республик в установленном порядке.

По требованию органов государственного санитарного надзора в перечень нормируемых показателей пищевой ценности к отдельным продуктам могут быть включены, помимо указанных в III части, другие дополнительные показатели.

Маркируемые показатели должны соответствовать требованиям, изложенным в III части настоящего документа.

Порядок внедрения приводимых критериев и показателей пищевой ценности в нормативно-техническую документацию устанавливается Госстандартом СССР.

### **1.2.2. Критерии пищевой ценности для лечебных (диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом**

Конкретные величины нормируемых показателей пищевой ценности по отдельным продуктам должны соответствовать требованиям, изложенным в III части настоящего документа, а для витаминизированных продуктов - СанПиДом 42-123-4717-88 с последующими дополнениями и изменениями. Согласование дополнительных показателей пищевой ценности проводится с органами Госсаннадзора в установленном порядке и должно указываться в нормативно-технической документации. На потребительской упаковке должны указываться маркируемые показатели пищевой ценности в соответствии с требованиями, изложенными в III части настоящего документа, и рекомендации по применению продукта.

Запрещается без специального разрешения органов здравоохранения использование терминов "диетический", "лечебный" или их эквивалентов в названиях продуктов, в маркировке на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту.

Порядок внедрения показателей пищевой ценности в нормативно-техническую документацию определяется Госстандартом СССР.

### **1.2.3. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов**

Качество и пищевая ценность продуктов питания промышленного изготовления гарантируются соблюдением требований государственных стандартов и технических условий, которые в установленном порядке согласовываются с Государственным санитарным надзором (Минздравом СССР или союзной республики).

Производство пищевых продуктов регламентируется технологическими инструкциями, а постоянство состава - неуклонным соблюдением утвержденных рецептур.

Весь комплекс нормативно-технической документации тесно взаимосвязан.

Несогласованные изменения изготовителем в технологических процессах и рецептурах, влекущие за собой отклонения от установленных показателей пищевой ценности и качества готового продукта, не допускаются.

### **1.2.4. Критерии безопасности**

Критерии безопасности вводятся в нормативно-техническую документацию в соответствии с требованиями, изложенными в IV части настоящего документа. В соответствии с требованиями органов Госсаннадзора в НТД на отдельные продукты в перечень нормируемых для них показателей безопасности могут быть введены дополнительные критерии или действующие величины могут быть изменены.

Порядок внедрения показателей безопасности в нормативно-техническую документацию определяется Госстандартом СССР.

### **1.2.5. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности**

Соответствие качества продовольственного сырья и пищевых продуктов утвержденным показателям пищевой ценности и соблюдение установленной рецептуры и технологии гарантируется предприятием-изготовителем путем соблюдения технологии и рецептуры и постоянным лабораторным контролем. Выборочный контроль нормируемых показателей пищевой ценности и безопасности осуществляется учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в порядке государственного санитарного надзора. Контроль за соблюдением установленной рецептуры и технологии, а также качества пищевых продуктов осуществляется контролирующими организациями Госстандарта СССР.

### **1.2.6. Порядок пересмотра или переутверждения "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов"**

Настоящий документ периодически, но не реже чем 1 раз в 3 года, пересматривается и дополняется.

Предложения о пересмотре или дополнении направляются Главному государственному санитарному врачу СССР.

Изменения и дополнения к "Медико-биологическим требованиям" утверждаются Главным государственным санитарным врачом СССР или его заместителем.

## ЧАСТЬ II

### 2. Органолептические свойства

Органолептические свойства являются важной характеристикой качества пищевых продуктов. Хороший внешний вид, красивый цвет, приятный аромат и вкус, а для некоторых продуктов и консистенция, вызывают аппетит и усиливают желудочную секрецию.

Поэтому, медико-биологические требования к органолептическим свойствам пищевых продуктов сводятся к тому, что они должны удовлетворять пищевым привычкам населения и также традиционным вкусам национальных групп. Органолептические показатели отдельных продуктов определяются в нормативно-технической документации.

При этом они должны быть специфичными для данного вида продукта и отвечать общепринятым требованиям качества. Продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений и других дефектов.

## ЧАСТЬ III

### 3. Пищевая ценность

Пищевая ценность отдельных видов и групп продовольственного сырья и продуктов питания определяется, в основном, преимущественным содержанием в каждом из них отдельных пищевых веществ и энергетической ценностью. По данному принципу и построены нижеприведенные таблицы, отражающие медико-биологические требования к этому показателю качества различных групп сырья и продуктов. При этом приведенные в данных таблицах критерии качества пищевой ценности (содержание в 100 г съедобной части продукта белков, жиров, углеводов и поваренной соли - в г, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов - в мг, энергетическая ценность - в ккал, дополнительные показатели) разделены на маркируемые ("М", отмечаются в указанных таблицах знаками "+", "-" или конкретными величинами на потребительской упаковке, вкладышах) и на нормируемые ("Н", отмечаются конкретными величинами или пределами их колебаний) в ГОСТах, НТЦ.

Маркировка показателей пищевой ценности с целью информирования населения о качестве продуктов питания осуществляется:

- для выпускаемых пищевыми отраслями промышленности видов - по одобренным Минздравом СССР справочным таблицам "Химический состав пищевых продуктов" (М., Агропромиздат, 1987, том 1 и 2);
- для принципиально новых продуктов и продуктов, не вошедших в перечень вышеуказанных справочных таблиц, - по результатам специальных исследований с использованием методов, одобренных Межведомственной комиссией (МВК) по составлению таблиц химического состава пищевых продуктов; возможность проставления этих данных на потребительской упаковке и вкладышах утверждается председателями соответствующих отраслевых подкомиссий МВК после согласования с методической подкомиссией МВК, функционирующей в Институте питания АМН СССР;
- для продуктов, выработанных из традиционного сырья и полученных по традиционной технологии, но с несущественными изменениями рецептуры, допускается использование данных по их пищевой и энергетической ценности, полученных расчетным методом, которые утверждаются председателями соответствующих отраслевых подкомиссий без согласования с методической подкомиссией МВК;
- для мелкоштучных продуктов допускается маркировка пищевой и энергетической ценности в расчете на массу этого продукта в одной единице упаковки.

Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности приведены в таблицах медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и продуктов питания в виде конкретных величин или пределов их колебаний. Эти величины, нормируемые в ГОСТах и НТЦ на каждый вид сырья и пищевого продукта, должны гарантироваться предприятием-изготовителем продукции. Для контроля нормируемого показателя должны использоваться методы, описанные в ГОСТах и НТД на продукты или утвержденные соответствующими министерствами и ведомствами, а также одобренные МВК (справочник "Химический состав пищевых продуктов", М., "Легкая и пищевая промышленность", 1984, том 3) или разработанные и унифицированные МВК и согласованные с методической подкомиссией Института питания АМН СССР.

Медико-биологические требования к пищевой ценности различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов существенно отличаются и, поэтому, разработаны по групповому признаку. По данному признаку они подразделены применительно к следующим 9 группам сырья и продуктов:

1. Мясо, мясные продукты, птица и яйцо.
2. Молоко и молочные продукты.
3. Рыба, рыбные и другие продукты моря.
4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия.
5. Сахар и кондитерские изделия.
6. Овощи, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки.
7. Жировые продукты.
8. Напитки и продукты брожения.
9. Другие продукты.

*3.1. Пищевая ценность продуктов, относящихся к первой группе, которая включает мясо сельскохозяйственных животных и птицу колбасные, кулинарные изделия и консервы из мяса этих животных и птицы, субпродукты, яйца и яйцепродукты, определяется, в основном, содержанием в них высокоценного белка, насыщенного жира, некоторых витаминов и микроэлементов, а также энергетической ценностью. В таблице 3.1 медико-биологические требования к данному показателю качества этой группы продуктов, распространяющихся на подавляющее большинство из них и отражающие усредненные значения их должного химического состава. Не подпадающие под данные требования специфические сорта колбасных изделий, такие как, например, "Эстонская", "Говяжья", "Зернистая", "Свиная" и некоторые другие должны по химическому составу и энергетической ценности удовлетворять нормативным показателям соответствующих ГОСТов и НТД.*

Биологическая ценность белков продуктов, изготовленных из мяса сельскохозяйственных животных и яйца, не должна быть по величине аминокислотного сора ниже 1, а для белков других продуктов этой группы - не ниже 0,9. Приведенные в таблице 3.1 разделы I и II показатели пищевой ценности относятся к мясу промышленной переработки. Отраслевыми институтами должны быть разработаны методы анализа, позволяющие определять в мясном сырье нормируемые показатели жира. Для прямой реализации населению через торговую сеть мясо должно поступать преимущественно промышленной фасовки. Ручной разруб мяса в торговых предприятиях должен быть практически прекращен. При промышленной фасовке в зависимости от вида и сортности мяса должны быть установлены согласованные с Минздравом СССР рациональные соотношения мышечной и жировой ткани и костей.

3.2. *Пищевая ценность молока и молочных продуктов, в группу которых входят собственно молоко, кисломолочные продукты, молоко и молочные продукты сухие, консервы молочные, сыры, творожные изделия и мороженое*, определяется преимущественно содержанием в них белка, жира, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов, а также энергетической ценностью. В таблице 3.2 приведены медико-биологические требования к данному показателю качества этой группы продуктов, распространяющиеся на большинство из них и отражающие усредненные значения или пределы колебаний величин их должного химического состава. Не попадающие под данные требования отдельные виды продуктов должны по пищевой ценности удовлетворять нормативным показателям соответствующих ГОСТов и НТД.

Включение в некоторые рецептуры молока и молочных продуктов фруктовых наполнителей и пищевых добавок должно регламентироваться соответствующими ГОСТами и НТД. В сырах и некоторых творожных изделиях регламентируется содержание поваренной соли.

3.3. *Пищевая ценность группы продуктов "Рыба, рыбные и другие продукты моря"*, к которой относятся рыба свежая, охлажденная или мороженая (разделанная или неразделанная), рыбные консервы и пресервы, кулинарные изделия и продукты из нерыбных объектов морского промысла определяется, в основном, содержанием в них высокоценного белка, ненасыщенного жира, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов и энергетической ценностью. Вместе с тем, величины показателей, характеризующие пищевую ценность отдельных видов этих продуктов, колеблются в очень широких пределах. Особенно большие различия наблюдаются в отношении содержания в рыбе жира (в 5 - 10 раз) и белка (в 2 раза), что находится в прямой зависимости от степени "обводненности" тканей организма. Так, при массовой доле воды выше 85 % содержание белка в некоторых видах рыб не превышает 7 - 10 %, что предопределяет целесообразность их использования для переработки в комбинированные фаршевые изделия. Следует также переориентировать существенную структуру соленой рыбной продукции в сторону увеличения доли слабосоленых изделий в связи с необходимостью снижения потребления населением поваренной соли.

В таблице 3.3 приведены медико-биологические требования к показателям, характеризующим пищевую ценность отдельных видов нерыбных и подгрупп рыбных продуктов, распространяющиеся на большинство из них и отражающие усредненные значения их должного химического состава. Величины показателей пищевой ценности отдельных видов немассовых и деликатесных пищевых продуктов из рыбы и нерыбных объектов морского промысла могут существенно отличаться от приведенных в данной таблице, и поэтому должны соответствовать регламентированным в НТД.

Использование в производстве рыбных фаршевых продуктов пищевых добавок таких, как соли фосфорной кислоты, желатин, агар, пищевые кислоты, глутаминат натрия, красители и консерванты, регулируется "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (Минздрав СССР, 1979 г., N 1923-78) и специальными разрешениями Минздрава СССР; пищевые добавки, требующие систематического лабораторного контроля по критериям безопасности, перечислены ниже в специальном разделе (4.2).

3.4. *Пищевая ценность группы хлебобулочных изделий и мукомольно-крупяных продуктов* определяется содержанием в них белков, жиров, углеводов, витаминов группы В и некоторых макро- и микроэлементов, а также энергетической ценностью. Величины всех указанных показателей маркируются на потребительской упаковке, вкладышах или рекламных листах. Нормирование проводят лишь в отношении содержания белка, т. к. эта группа продуктов является основным источником растительного белка, а хлебопекарные свойства пшеничной муки преимущественно зависят от уровня клейковины. Исключением из этого должны быть витаминизированные хлебобулочные и макаронные изделия, в которых нормируется содержание вносимых витаминов, и диетические продукты с нормированием компонентного состава и используемых пищевых добавок. В таблице 3.4 приведены медико-биологические требования к пищевой ценности отдельных видов и подгрупп продуктов, отражающие усредненные значения должного химического состава или пределы колебаний этих

значений. Продукты, не вошедшие в перечень таблицы 3.4, должны характеризоваться химическим составом и энергетической ценностью, регламентированными соответствующими ГОСТами и НТД.

3.5. *Пищевая ценность сахара и кондитерских изделий* (сахаристые и мучные продукты) определяется в каждой из этих подгрупп содержанием основного пищевого вещества и дополнительных компонентов.

Пищевая ценность сахара (песка, рафинада) определяется исключительно сахарозой.

Пищевая ценность сахаристых кондитерских изделий может колебаться в широких пределах и зависит от содержания сахара (40 - 85 %) и других углеводов, жира (в среднем 10 - 15 %; по рецептуре от 3 % в карамели до 42 % в шоколаде) и в некоторых случаях белка (в шоколаде 5 - 8 %, халве 11 - 13 %). Энергетическая ценность этих продуктов колеблется от 300 до 550 ккал и в среднем может быть приравнена к сахару.

Пищевая ценность мучных кондитерских изделий определяется преимущественным содержанием в них углеводов за счет крахмала пшеничной муки (30 - 40 %) и сахара (до 40 %); некоторые изделия (печенье, кексы, вафли с жировой начинкой) характеризуются высоким содержанием жира (30 - 40 %). Энергетическая ценность этой подгруппы продуктов составляет 400 - 500 ккал.

В связи с тем, что кондитерские изделия, сырьем для производства которых служат рафинированные продукты (сахар, мука пшеничная высшего и первого сортов, жиры и др.), не содержат значимых количеств витаминов, то для повышения их пищевой ценности целесообразна витаминизация ряда этих продуктов. В витаминизированных кондитерских изделиях массовая доля добавленных витаминов должна нормироваться в НТД с описанием методов их определения и маркироваться на потребительской упаковке. Во всех кондитерских изделиях должно регламентироваться содержание сахара, других углеводов и жиров, а в некоторых из них (шоколад, галеты) нормируется содержание белка. На потребительской упаковке маркируется содержание углеводов, в том числе сахара, в некоторых - жира и белка, во всех - энергетическая ценность.

Диабетические кондитерские изделия вырабатываются по рецептурам, согласованным с Минздравом СССР и Минздравом союзных республик. Заместителями сахара в этих изделиях являются ксилит, сорбит или маннит. Массовая доля ксилита в сахаристых кондитерских изделиях колеблется в пределах 27 - 70 % (в среднем 55 %), в мучных кондитерских изделиях массовая доля ксилита или сорбита в среднем составляет 30 %. Максимальное содержание сахарозы в продуктах для больных диабетом не должно превышать 3 % - в неглазированных конфетах, 15 % - в глазированных конфетах, 8 % - в шоколаде и 2 % - в мучных кондитерских изделиях. В диетических кондитерских изделиях целесообразно использовать плодово-ягодные пульпы, пюре или порошки, муку из цельного зерна, отруби, пектин, агар и другие студнеобразователи, микрокристаллическую целлюлозу и пищевые волокна.

При производстве этой группы продуктов широко используются вспомогательные материалы, технологические вещества и пищевые добавки.

#### **В сахарном и сахарорафинадном производстве применяются:**

- для обработки диффузионных соков и сиропов - гидросульфит, гидроокись кальция (известь), углекислый газ, поверхностно-активные вещества и пеногасители (дистиллированные, ацелированные моно- и диглицериды), сорбиты и ионообменные смолы (катиониты КУ-2-8, КУ-2-8 и С, аниониты АВ-16ГС, АВ-17-8 и С, ЭДЭ 10п), активные угли;

- для фильтрования - диатомит, перлит, тканевые фильтры;

- для подкрашивания - ультрамарин и индигокармин.



### **При изготовлении кондитерских изделий широко применяются пищевые добавки:**

- студнеобразователи (агар, агароид или фуцеллеран, пектин, желатин);
- эмульгаторы (фосфатиды, лецитин);
- пенообразователи (отвар мыльного корня, глицирризин);
- химические разрыхлители (двууглекислый натрий, углекислый аммоний, виннокислый калий ("кремортартар"));
- пищевые кислоты (лимонная, молочная, виокаменная, о-фосфорная кислота, а также их натриевые, калиевые и кальциевые соли;
- пищевые кислоты (натуральные растительные, синтетические: тартазин и индигокармин);
- пищевые ароматические эссенции, ванилин;
- сладкие многоатомные спирты (сорбит, ксилит) и интенсивные подсластители - сахарин, аспартам - используется в производстве диетических (для лиц, страдающих сахарным диабетом, избыточным весом) кондитерских изделий;
- для повышения рассыпчатости затяжного печенья, галет, крекеров допускается добавление пиросульфита натрия в количествах, рассчитанных так, чтобы остатки диоксида серы (SO<sub>2</sub>) не превышали установленных нормативов; кроме того, остатки диоксида серы, обусловленные использованием сульфитированных плодово-ягодных полуфабрикатов, допускаются в мармеладе, пастильных изделиях, некоторых сортах карамели и конфет.

Все пищевые добавки и химические продукты, применяемые в качестве вспомогательных материалов, по качественным показателям и чистоте должны отвечать нормативно-техническим документам (ГОСТы, ТУ и т. д.) и должны быть разрешены Минздравом СССР для указанных целей.

Использование пищевых добавок в производстве сахара и кондитерских изделий регулируется "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (Минздрав СССР, 1979, N 1923-8), специальными разрешениями Минздрава СССР, а также технологическими инструкциями по применению отдельных добавок или по производству различных изделий.

3.6. Овощи, картофель, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки являются основными источниками в питании человека ряда минеральных веществ витамина С, *в*-каротина, фолацина и, в существенной степени, - клетчатки, пектиновых веществ и усвояемых углеводов, что и предопределяет пищевую ценность продуктов этой группы. В процессе их хранения в непереработанном виде происходит потеря части пищевых веществ и, прежде всего, витаминов, приводящая к снижению пищевой ценности. Это обуславливает необходимость проведения целенаправленных исследований для отработки оптимальных условий хранения непереработанной продукции по критерию пищевой ценности и регламентирования допустимой степени ее потери по срокам хранения. В связи с отсутствием этих данных медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов указанной группы в непереработанном виде на данном этапе не выдвигаются. Исключение составляют свежескопанные картофель и морковь красная, для которых необходимо установить содержание крахмала не менее 16 % и содержание *в*-каротина не менее 8 мг/100 г, соответственно.

Применяемые в промышленности способы переработки большинства видов продуктов из этой группы (соленье, консервирование, замораживание, высушивание, получение соков, паст и др.) также могут снижать их пищевую ценность и, прежде всего, за счет разрушения витаминов. В связи с этим по

степени довитаминизации можно судить о качестве переработанной продукции и о совершенстве технологии ее обработки. Учитывая изложенное, важнейшей задачей является альтернатива между возможностью сохранения витаминной ценности этой продукции применением щадящей технологии или ее поддержания дополнительным внесением в продукты витаминов; не исключается и смешанный вариант.

В таблице 3.6 приведены медико-биологические требования к пищевой ценности плодоовощной продукции в переработанном виде, которые дают как общие, так и частные представления о нормировании и маркировке этого показателя качества продуктов, относящихся к данной группе.

*3.7. Пищевая ценность группы жировых продуктов*, к которой относятся масла растительные, маргарины, майонезы, молочный жир и жиры топленые животные, определяется содержанием в них жира и жирорастворимых витаминов, которые наряду с энергетической ценностью маркируются на потребительской упаковке. В маргаринах и майонезах маркируется также содержание нежировых добавок и примесей. Кроме этих показателей, за исключением энергетической ценности, нормированию подлежат количество воды, неомыляемых веществ (не более 1 % в растительных маслах) йодное число (специфическое для различных видов масла) и кислотное число, а также содержание в маргаринах и масле сливочном железа ( $\leq 1,5$  мг/кг) и меди ( $\leq 0,4$  мг/кг), являющимися оксидантами, и дополнительные показатели (табл. 3.7).

В таблице 3.7 приведены медико-биологические требования к пищевой ценности и ряду других показателей, которые распространяются на большинство видов продуктов из этой группы.

*3.8. Пищевая ценность безалкогольных напитков* определяется содержанием в них углеводов и некоторых водорастворимых витаминов, а минеральных вод - специфическим для каждого вида содержанием минеральных веществ. Величины этих показателей нормируются в ГОСТах и НТД и маркируются наряду с энергетической ценностью (кроме минеральных вод) на этикетках. При содержании сахаров менее 1 % они не маркируются. В пиве нормируется и маркируется содержание углеводов и алкоголя, а также маркируется энергетическая ценность. В других спиртных напитках нормируется и маркируется содержание алкоголя. Во всех напитках при содержании алкоголя  $\leq 1$  % об. он не нормируется и не маркируется.

*3.9. Пищевая ценность изолятов и концентратов белков* связана с уровнями содержания в них белков и углеводов. При этом, если в препаратах молочных белков углеводы представлены лактозой, которая вносит в некоторых из них существенный вклад в энергетическую ценность продукта, то в соевых белках - олигосахарами и неусвояемыми полисахаридами, не являющимися в организме человека источниками энергии. Кроме того, в "концентратах сывороточных белковых" при расчете энергетической ценности необходимо учитывать содержание в них липидов.

Указанные белковые препараты являются полуфабрикатами и используются преимущественно для изготовления специализированных лечебных и детских продуктов, а также в качестве обогатителей и заместителей в продуктах массового потребления.

Ниже приводятся медико-биологические требования к маркируемым и нормируемым показателям пищевой ценности различных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов. При этом все показатели выражаются, если это специально не оговорено, в % на съедобную часть. Витамины и минеральные вещества в мг %.

## 3.1. Мясо, мясные продукты, птица и яйцо

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Тиамин		Рибофлавин		Витамин РР		Железо		Фосфор		Энергетическая ценность		Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	<b>I. Мясо</b>																		
1.	Говядина I категории	-	-	-	<= 16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Говядина II категории	-	-	-	<= 10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Баранина I категории	-	-	-	<= 16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	Баранина II категории	-	-	-	<= 10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Свинина беконная	-	-	-	<= 28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Свинина мясная	-	-	-	<= 33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	Свинина жирная	-	-	-	<= 49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	Телятина	-	-	-	<= 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>II. Птица</b>																		
9.	Бройлеры I категории	-	-	-	<= 16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	Бройлеры II категории	-	-	-	<= 11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Куры I категории	-	-	-	<= 18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Куры II категории	-	-	-	<= 8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	Гуси I категории	-	-	-	<= 39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	Гуси II категории	-	-	-	<= 29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15.	Индейки I категории	-	-	-	<= 22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16.	Индейки II категории	-	-	-	<= 12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17.	Утки I категории	-	-	-	<= 38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18.	Утки II категории	-	-	-	<= 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>III. Колбасные изделия из мяса с/х животных</b>																		
19.	Вареные колбасы высшего сорта	+	>= 13	+	<= 26	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
20.	Вареные колбасы 1 сорта	+	>= 12	+	<= 24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
21.	Вареные колбасы 2 сорта	+	>= 12	+	<= 18	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
22.	Сардельки свиные	+	>= 10	+	<= 30	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
23.	Сардельки говяжьи	+	>= 10	+	<= 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
24.	Сосиски высшего сорта	+	>= 10	+	<= 24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
25.	Сосиски 1 сорта	+	>= 10	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
26.	Мясные хлебцы высшего сорта	+	>= 10	+	<= 25	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
27.	Мясные хлебцы 1 сорта	+	>= 11	+	<= 21	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
28.	Мясные хлебцы 2 сорта	+	>= 11	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Тиамин		Рибо- флавин		Витамин РР		Железо		Фосфор		Энерге- тическая ценность		Дополни- тельные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
29.	Варено-копченые колбасы высшего сорта	+	>= 16	+	<= 40	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
30.	Варено-копченые колбасы 1 сорта	+	>= 18	+	<= 39	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
31.	Полукопченые колбасы высшего сорта	+	>= 16	+	<= 40	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
32.	Полукопченые колбасы 1 сорта	+	>= 15	+	<= 38	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
33.	Сырокопченые колбасы высшего сорта	+	>= 23	+	<= 50	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
34.	Сырокопченые колбасы 1 сорта	+	>= 21	+	<= 48	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	<b>IV. Колбасные изделия из мяса и птицы</b>																		
35.	Вареные колбасы	+	>= 17	+	<= 12	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	<b>V. Кулинарные изделия из мяса и птицы</b>																		
36.	Полуфабрикаты рубленые мясные	+	>= 10	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
37.	Быстрозамороженные блюда из птицы	+	>= 24	+	<= 16	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	<b>VI. Продукты из свинины</b>																		
38.	Ветчина в форме	+	>= 22	+	<= 21	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
39.	Грудинка всех видов	+	>= 9	+	<= 63	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
40.	Корейка всех видов	+	>= 10	+	<= 48	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
41.	Окорок вареный	+	>= 14	+	<= 25	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	<b>VII. Консервы мясные</b>																		
42.	Из говядины	+	>= 17	+	<= 17	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
43.	Из баранины	+	>= 15	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
44.	Из свинины	+	>= 14	+	<= 32	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
45.	Колбасные фарши	+	>= 10	+	<= 28	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	<b>VIII. Консервы мясорастительные</b>																		
46.	Каша пшеничная с говядиной	+	>= 8	+	<= 13	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Углеводы 18 %	
47.	Каша пшеничная со свининой	+	>= 7	+	<= 16	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Углеводы 18 %	
	<b>IX. Консервы из птицы</b>																		
48.	Курица в собственном соку	+	>= 23	+	<= 12	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
49.	Утка в собственном соку	+	>= 16	+	<= 17	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
50.	Фарши колбасные	+	>= 12	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	<b>X. Субпродукты</b>																		

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Тиамин		Рибофлавин		Витамин РР		Железо		Фосфор		Энергетическая ценность		Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
51.	Первой категории	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
52.	Второй категории	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
53.	Паштеты	+	>= 12	+	<= 28	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
54.	Субпродукты кур	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>XI. Яйца и яичные продукты</b>																			
55.	Яйца куриные	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Витамин А	-
56.	Меланж	+	>= 13	+	<= 11	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Витамин А	-
57.	Яичный порошок	+	>= 46	+	<= 37	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Витамин А	-
<b>XII. Витаминизированные мясопродукты</b>																			
58.	Колбасные изделия и мясные консервы массового потребления	+	>= 12	+	<= 28	+	0,8 - 1,2	+	0,8 - 1,2	+	8 - 12	+	-	+	-	+	-	Витамин С	30 - 50
59.	Колбасные изделия и мясные консервы специального назначения	+	>= 12	+	<= 28	+	1 - 2	+	1,2	+	10 - 20	+	-	+	-	+	-	Витамин С	50 - 70
60.	Колбаски детские витаминизированные	+	>= 12	+	<= 24	+	1	+	1	+	11	+	-	+	-	+	-	Нитрит натрия	0,003
																		Витамин А	0,5
																		Витамин Е	4,8
																		Поваренная соль	1,5 - 1,8
<b>XIII. Мясопродукты школьного питания</b>																			
61.	Колбаса киевская	+	>= 14	+	<= 16	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нитрит натрия	0,0015
																		Поваренная соль	1,5 - 1,8
62.	Колбаски детские	+	>= 12	+	<= 24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нитрит натрия	0,0015
																		Поваренная соль	1,5 - 1,8
63.	Полуфабрикат-ромштекс	+	>= 11	+	<= 17	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поваренная соль	0,7 - 0,9
64.	Паштеты из мяса	+	>= 9	+	<= 13	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
65.	Консервы "Рулет мясной"	+	>= 14	+	<= 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поваренная соль	1,0
66.	Колбасы куриные	+	>= 14	+	<= 13	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нитрит натрия	0,0015

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Тиамин		Рибо- флавин		Витамин РР		Железо		Фосфор		Энерге- тическая ценность		Дополни- тельные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
																		Поварен- ная соль	1,3
67.	Пельмени- полуфабрикаты	+	>= 10	+	<= 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поварен- ная соль	1,0 - 1,7
68.	Паштеты из мяса птицы	+	>= 11	+	<= 11	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поварен- ная соль	0,6 - 0,8

## 3.2. Молоко и молочные продукты

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Углеводы		Кальций		Магний		Фосфор		Витамины								Энергетическая ценность		Дополнитель- ные показатели	
														А		каро- тин		В <sub>1</sub>		РР					
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н		М
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1.	Молоко сырое	-	>/= 2,9	+	>/= 3,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Показатели относятся к заготовленному молоку
2.	Молоко и кисломолочные изделия	+	>/= 2,8	+	1 - 6	+	</= 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	
3.	Витаминизированные продукты этой группы	+	>/= 2,8	+	1 - 6	+	</= 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Витамины: А - 0,15 С - 15	
4.	Сливки и сметана	+	>/= 2,4	+	10 - 30	+	</= 4	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	
5.	Консервы молочные	+	>/= 5	+	</= 45	+	</= 14	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Сухие вещества 15 - 30	
6.	Молоко и молочные изделия сухие	+	>/= 10	+	</= 75	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Содержание воды </= 5	
7.	Сыры и творожные изделия	+	>/= 5	+	</= 32	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Сахароза </= 30; специи, наполнители	
8.	Мороженое	+	>/= 3	+	</= 8	+	</= 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Глазурь, наполнители	

## 3.3. Рыба, рыбные и другие продукты моря

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Энергет. ценность		Поваренная соль		Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.	Рыба свежая, охлажденная, нежирная	+	-	+	<= 5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
2.	Рыба среднежирная	+	-	+	5 - 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
3.	Рыба жирная	+	-	+	>= 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
4.	Рыба слабосоленая	+	-	+	12 - 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	4 - 6	-	-
5.	Рыба среднесоленая	+	-	+	5 - 18	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	6 - 10	-	-
6.	Рыба (сельдь) крепосоленая	+	-	+	<= 18	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	> 10	-	-
7.	Рыба вяленая	+	-	+	4 - 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	11 - 14	-	-
8.	Рыба холодного копчения, балычные изделия	+	-	+	+	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-		5 - 10	-	-
9.	Консервы рыбные натуральные, натуральные с добавлением масла, в желе	+	>= 15	+	<= 25	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
10.	Консервы рыбные в томатном соусе	+	>= 12	+	<= 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
11.	Консервы рыбные в масле	+	>= 15	+	<=35	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
12.	Консервы рыбно-растительные (кусочки или фарш)	+	>= 10	+	<= 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
13.	Икра зернистая пробойная	+	-	+	<= 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	5 - 14	-	-
14.	Трепанг (мясо)	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
15.	Кальмар	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
16.	Мидии	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
17.	Рапана	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
18.	Краб (мясо)	+	>= 16	+	<= 4	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
19.	Креветка дальневосточная (мясо)	+	>= 19	+	<= 3	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
20.	Мясо антарктической креветки варено-мороженое (криль)	+	>= 21	+	<= 2	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
21.	Паста "Океан"	+	>= 13	+	<= 4	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
22.	Морская капуста	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	йод	-



## 3.4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Углеводы		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Витамины						Энергетическая ценность		Дополнитель- ные показатели
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	В <sub>1</sub>		В <sub>2</sub>		РР		М	Н	
																М	Н	М	Н	М	Н			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1.	Горох	+	>= 25	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
2.	Фасоль	+	>= 24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
3.	Мука пшеничная высшего сорта	+	>= 11,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
4.	То же, I сорта	+	>= 11,8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
5.	То же, II сорта	+	>= 12,2	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
6.	То же, обойная	+	>= 12,8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
7.	Мука ржаная сеяная	+	>= 8,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
8.	То же, обдирная	+	>= 10,8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
9.	То же, обойная	+	>= 11,0	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
10.	Крупа манная	+	>= 12,0	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
11.	Крупа гречневая ядрица	+	>= 13,0	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
12.	Крупа рисовая	+	>= 7,8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
13.	Пшено	+	>= 12,0	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
14.	Макаронные изделия	+	11,5 - 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
15.	Хлеб пшеничный	+	>= 8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
16.	Хлеб ржаной	+	>= 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
17.	Хлеб из смеси муки	+	>= 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Содержание белка в смешанных сортах зависит от пропорции муки
18.	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием жира	+	>= 8		5 - 12	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Углеводы		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Витамины						Энергетическая ценность		Дополнительные показатели
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	В <sub>1</sub>		В <sub>2</sub>		PP		М	Н	
																М	Н	М	Н	М	Н			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
19.	Сдобные изделия	+	-	+	4 - 12	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	В изделиях с добавкой жировых продуктов нормируется общее содержание жира с учетом добавки по рецептуре
20.	Сухарно-бараночные изделия	+	>/ 8	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Общее содержание жира нормируется только в изделиях с добавкой жировых продуктов	
21.	Мука пшеничная высшего сорта и I сорта витаминизированная	+	>/ 11,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0,4 - 0,6	+	0,4 - 0,5	+	2,0 - 3,0	+	-	-
22.	Макаронные изделия витаминизированные	+	>/ 11,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0,5 - 0,6	+	0,5 - 0,6	+	2,5 - 3,0	+	-	-
23.	Хлебобулочные изделия из пшеничной муки витаминизированные	+	>/ 8	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	+	0,25 - 0,4	+	0,25 - 0,4	+	2,0 - 3,0	+	-	-
24.	Батоны из муки высшего сорта с отрубями витаминизированные	+	>/ 8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0,2 - 0,3	+	0,25 - 0,35	+	3 - 4	+	-	Витамины: В <sub>6</sub> - 0,1 - 0,2 Е - 2,2 - 3,0
25.	Хлебобулочные изделия для профилактического питания	+	>/ 8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0,5 - 0,8	+	0,5 - 0,8	+	5 - 8	+	-	Витамины: В <sub>6</sub> - 0,5 - 0,8; Е - 5 - 7; в-каротин - 0,5 - 1,0; фолацин, мкг % - 40 - 50
26.	Сухари витаминизированные	+	>/ 8,5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	+	1,0	+	1,0	+	5,0	+	-	-
27.	Макаронные изделия безбелковые	+	</ 0,8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
28.	Хлебобулочные изделия с пониженным содержанием натрия	+	>/ 8	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	натрий </ = 30 мг %
29.	Хлебобулочные и макаронные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон	+	>/ 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	пищевые волокна - 15 %
30.	Хлебобулочные изделия с повышенной биологической ценностью	+	>/ 11	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Углеводы		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Витамины						Энергетическая ценность		Дополнительные показатели
																В <sub>1</sub>		В <sub>2</sub>		PP				
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
31.	Хлебобулочные изделия безбелковые	+	<= 1,2	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
32.	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием лецитина	+	>= 8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	лецитин - 3,5 - 7,1 %
33.	Хлебобулочные изделия для питания диабетиков	+	>= 8	+	-	+	10 - 40	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	ксилит или сорбит до 3,0 % с исключением добавления сахарозы
34.	Хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью	+	>= 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	кислотность - 0,2
35.	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием кальция	+	>= 8	+	-	+	-	+	350 - 400	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-

## 3.5. Сахар и кондитерские изделия

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Углеводы		Энергетическая ценность	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Сахар рафинированный	-	-	-	-	+	99,7	+	-
2.	Карамель	-	-	+	</= 10	+	75 - 85	+	-
3.	Конфеты помадные, фруктово-ягодные, сбивные	-	-	+	</= 15	+	65 - 74	+	-
4.	Конфеты грильяж, марципан	-	-	+	</= 15	+	60 - 75	+	-
5.	Конфеты шоколадно-кремовые	-	-	+	</= 30	+	</= 50	+	-
6.	Шоколад	+	5 - 8	+	</= 42	+	55 - 63	+	-
7.	Ирис	-	-	+	</= 5	+	</= 70	+	-
8.	Халва	+	11 - 13	+	</= 30	+	25 - 45	+	-
9.	Пастила, зефир	-	-	-	-	+	</= 80	+	-
10.	Мармелад железные изделия	-	-	-	-	+	</= 80	+	-
11.	Печенье сахарное, затяжное	+	>/= 7	+	</= 28*	+	</= 36*	+	-
12.	Печенье сдобное	+	>/= 7	+	</= 1,9*	+	</= 10	+	-
13.	Галеты, крекеры	+	>/= 9	+	</= 15*	+	</= 12*	+	-
14.	Пряники	+	>/= 3	+	</= 22	+	>/= 49*	+	-
15.	Вафли с фруктовой, помадной начинками	+	>/= 3	+	</= 17*	+	>/= 65*	+	-
16.	Вафли с жировой, пралиновой начинками	+	>/= 3	+	</= 39*	+	>/= 51	+	-
17.	Торт бисквитный с кремом	+	>/= 5	+	</= 20	+	>/= 40	+	-
18.	Торт бисквитный фруктовый	+	>/= 4	+	</= 10	+	>/= 40	+	-
19.	Торт песочный фруктовый	+	>/= 4	+	</= 25	+	>/= 50	+	-
20.	Торт слоеный с кремом	+	>/= 4	+	</= 40	+	>/= 17*	+	-
21.	Пирожное белковосбивное	+	-	-	-	+	60 - 65*	+	-
22.	Мед	-	-	-	-	+	</= 62,5*		

\* В расчете на продукт с товарной влажностью.

## 3.6. Овощи, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Углеводы общие		Поваренная соль		Калий		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Витамины				Энергетическая ценность	Дополнительные показатели
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	β-каротин		С		М	Н
																М	Н	М	Н		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1.	Консервы овощные натуральные	+	-	-	</= 1,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
2.	Консервы овощные закусочные	+	-	-	1,2 - 1,6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
3.	Икра из кабачков витаминизированная	+	-	-	</= 1,6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	>/= 30	+	-
4.	Продукты томатные концентрированные	+	+	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
5.	Соки овощные витаминизированные	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	>/= 30	+	-
6.	Соки овощные	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
7.	Овощи и картофель сушеные	-	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	Вода 8 - 12
8.	Картофельное пюре (хлопья, крупка) витаминизированное	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	3 - 5	+	60 - 80	+	Вода 8 - 10; крахмал - 75 - 78
9.	Грибы сушеные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Вода 10 - 13
10.	Компоты	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	Органические кислоты - 0,2 - 2,0
11.	Компоты витаминизированные	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	>/= 30	+	Органические кислоты - 0,2 - 2,0
12.	Соки	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	Органические кислоты - 0,2 - 2,0
13.	Соки витаминизированные	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	>/= 30	+	Органические кислоты - 0,2 - 2,0
14.	Напитки плодовые и ягодные	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
15.	Напитки витаминизированные	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	>/= 30	+	-
16.	Варенье, джем, повидло, пюре, желе	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
17.	Джем, повидло, желе витаминизированные	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	>/= 45	+	-
18.	Фрукты сушеные	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	+	-
19.	Плоды шиповника сушеные	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	Вода 18 - 25
20.	Консервы сушеные для диетического питания: пюре, пасты, компоты, соки	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	Сорбит или ксилит

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Углеводы общие		Поваренная соль		Калий		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Витамины				Энергети- ческая ценность	Дополнитель- ные показатели
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	β- каротин		С		М	Н
																М	Н	М	Н		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
21.	Джем, варенье, повидло диабетическое	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	Сорбит или ксилит
22.	Фрукты в собственном соку	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-

## 3.7. Жировые продукты

N п/п	Наименование вида или подгруппы продукта	Жир		Вода	Нежи- ровые приме- си		Кислот- ное число	Пере- кисное число	Витамины					Энер- гети- ческая цен- ность	Дополнительные показатели
									А		в- каро- тин	Е			
									М	Н		М	Н		
		М	Н	Н	М	Н	Н	Н	М	Н	М	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Масла растительные	+	>/= 99,8	0,1 - 0,2	-	0	0,4 - 2,25	не более 10 мэкв активного кисло- рода/кг масла	-	-	-	+	-	+	Температура вспышки для рафинированного масла 225 град. С; эруковая кислота в пищевом рапсовом масле 5 %; для оливкового масла специфическая экстинция в УФ 1 % Е 1 см при 232 нм, рН - 3,5 - 5,5
2.	Витаминизированные салатные масла	+	>/= 99,8	0,1 - 0,2	-	0	0,4 - 2,25	- "-	-	-	-	+	20 - 30	+	-
3.	Продукты переработки растительных масел	+	>/= 40	10 - 50	+	+	</= 2 мг КОН на 1 г жира	-	+	-	-	+	-	+	Нормируется и маркируется содержание нативного растительного масла или цицислинолевой кислоты, сахара 18 % и содержание NaCl
4.	Витаминизированные маргарины	+	>/= 40	10 - 50	+	+	</= 2 мг КОН на 1 г жира	-	+	1,2 - 3	-	+	20 - 30	+	-
5.	Майонезы	+	20 - 70	15 - 60	+	+	-	-	-	-	-	+	-	+	рН в зависимости от рецептур 5,5 - 6. Специи и наполнители по рецептуре
6.	Масло сливочное	+	40 - 80	15 - 54	+	+	2,5 град. С Кеттсто- фера	-	+	-	+	+	-	+	Витамины в бутербродном масле; А - 0,8 - 1,2; в-каротин 0,3 - 0,5
7.	Масло топленое	+	>/= 99	0,5 - 1	-	0	-	-	+	-	-	+	-	+	-
8.	Жиры животные топленые	+	>/= 99	0,5 - 1	-	0	</= 1,5 мг КОН на 1 г жира	-	-	-	-	-	-	+	-

## 3.8. Напитки и продукты брожения

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Углеводы		Витамины								Энергетическая ценность	Дополнительные показатели	
				B <sub>1</sub>		B <sub>2</sub>		PP		C				
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1.	Напитки на настоях и эссенциях	+	<= 9,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	Сахар нормируется в зависимости от рецептуры
2.	Напитки витаминизированные:													
2.1.	напитки безалкогольные газированные	+	+	+	-	-	-	-	-	+	15 - 16	+	-	
2.2.	напитки безалкогольные газированные профилактического назначения	+	+	+	0,05 - 0,1	+	0,05 - 0,1	-	-	+	15 - 16	+	Витамин B6 - 0,15 - 0,25	
2.3.	сухие смеси для безалкогольных напитков (на 100 мл восстановленного напитка)	+	+	+	0,05 - 0,3	+	0,05 - 0,1	+	<= 0,3	+	20 - 30	+	Витамин B6 - 0,25 - 0,3; фолацин, мкг % 5 - 10	
3.	Пиво, вино, водка и другие спиртные напитки	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	Нормируется и маркируется содержание алкоголя	



## 3.9. Другие продукты

N п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Углеводы		Энергетическая ценность		Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Казеинат натрия	+	>/= 86	+	</= 1,8	+	</= 1	+	-	-	-
2.	Казециты	+	>/= 76	+	</= 1	+	</= 1,5	+	-	-	-
3.	Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ)	+	>/= 55	+	</= 7	+	</= 27	+	-	-	-
4.	Концентрат сывороточной белковый (КСБ-УФ-ЭД)	+	>/= 57	+	</= 7	+	</= 30	+	-	-	-
5.	Сыворотка сухая деминерализованная (СД-ЭД)	+	>/= 13	+	</= 0,7	+	</= 80	+	-	-	-
6.	Белок сухой пищевой молочный К/С	+	>/= 84	+	</= 2	+	</= 2	+	-	-	-
7.	Белок соевый изолированный	+	>/= 91	+	</= 1	+	</= 2	+	-	+	Олигосахара - </= 2
8.	Белок соевый концентрированный	+	>/= 70	+	</= 1	+	</=20	+	-	+	Олигосахара - </= 2

## ЧАСТЬ IV

### 4. Критерии безопасности

Критерии безопасности в настоящем разделе установлены по тем же группам и подгруппам пищевых продуктов с теми же индексами, которые были представлены выше в разделе 2 "Органолептическая характеристика" и 3 "Критерии пищевой ценности", т. е. полностью совпадают первые две цифры индексов, дальнейшая градация может отличаться из-за специфики показателей.

В основу таблиц показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов положены разработанные Минздравом СССР требования по ограничению допустимых уровней содержания в них основных групп потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения.

Для оценки гигиенических показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов используются унифицированные методы анализа, предусмотренные в Общесоюзных санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правилах и нормах, методических указаниях и рекомендациях Минздрава СССР, перечень которых приведен ниже.

СанПиН 42-123-4540-87 "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения".

СанПиН 42-123-4089-85 "Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах".

"Сырьё и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов". ГОСТ: 26929-86, 26927-86, 26928-86, 26930-86 - 26935-86.

СанПиН 42-123-4619-88 "Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения и методы их определения".

СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы содержания гистамина в рыбопродуктах".

"Временные гигиенические нормативы содержания N-нитрозаминов в пищевых продуктах" МЗ СССР N 4228-85.

"Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилотильбэстрола в продуктах животноводства". МЗ СССР, N 2944-83.

"Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17 $\beta$  в продуктах животноводства". МЗ СССР, N 3208-85.

"Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства". МЗ СССР N 3049-84.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах". МЗ СССР, N 2273-80.

"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкости хроматографии". МЗ СССР, N 4082-86.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания патулина в фруктовых и овощных соках и пюре". МЗ СССР, N 2655-82.

"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах". МЗ СССР, N 2964-84.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье". МЗ СССР, N 318-84.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению деоксиниваленона (вомитоксина) в зерне и в зернопродуктах". МЗ СССР, N 3940-84.

"Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства". МЗ СССР, N 3202-85, ГАП СССР N 115-6а.

В приведенных ниже таблицах указаны наиболее распространенные названия препаратов пестицидов. Синонимы их приведены в предметном указателе СанПиН 42-123-4540-87 "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения" с последующими дополнениями к нему. При этом термин "не допускается" означает отсутствие в пределах чувствительности метода.

Микробиологические показатели приведены по продуктам в заключении каждого раздела. Для продуктов общественного питания показатели химических загрязнителей рассчитываются по составу сырья, микробиологические показатели приведены в группе 9 (другие продукты).

Отбор проб и подготовку их к анализу для микробиологических исследований производят в соответствии с ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы бактериологического анализа"; ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа"; ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа"; ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа" или любой другой действующей нормативно-технической документацией на данный вид продукта.

Контроль микробиологического качества консервов проводится в соответствии с действующей Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной МЗ СССР за N 1121-73 от 18.09.73 г.

Установленные в настоящем документе микробиологические критерии безопасности включают определение следующих 4-х групп микроорганизмов:

### **I группа - санитарно-показательные микроорганизмы**

Во всех видах продуктов, кроме кисломолочных, определение количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов проводят на плотной среде с инкубацией при 30 град. С в течение 72 часов в соответствии с "Методическими указаниями по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами", N 2657-82, М., 1983; ГОСТ 9958-81, ГОСТ 9225-84, ГОСТ 10444.5-85, ГОСТ 26972-86, "Методической инструкцией по санитарно-бактериологическому контролю на рыбконсервных предприятиях и судах", Л., 1987, утвержденной МЗ СССР 04.12.86 г. Результаты исследований выражают: количеством колониеобразующих единиц (**КОЕ**) в 1 г или куб. см продукта; показатель "бактерии групп и кишечных палочек" (**БГКП**) приведен в соответствие с принятой международной номенклатурой, который

практически идентичен показателю "колиформные бактерии". К бактериям группы кишечных палочек относятся граммотрицательные, не образующие спор палочки, сбраживающие лактозу с образованием кислоты и газа при  $36 \pm 1$  град. С, при этом обязательно учитываются как цитратотрицательные, так и цитратположительные варианты БГКП, включая следующие роды - эшерихия, клебсиелла, энтеробактер, цитробактер и серрация.

При этом проводятся исследования с идентификацией до эшерихий коли только в отдельных видах продуктов, указанных в таблице.

Определение проводят в соответствии с МУ, СанПиН, ГОСТами, инструкциями, перечисленными выше.

**Примечание.** Среда Кода используется только для определения эшерихий коли, суммарный показатель - БГКП - определяется только с использованием среды Кесслер с лактозой.

## **II группа - потенциально патогенные микроорганизмы**

Определение коагулазоположительного стафилококка, бациллюс цереус, сульфитредуцирующих клостридий, бактерий рода протей проводят в соответствии с вышеперечисленными МУ, СанПиН, ГОСТами. Парагемолитические галофильные вибрионы определяют в соответствии с "Временными методическими рекомендациями по контролю за содержанием парагемолитического вибриона в рыбе и рыбопродуктах. Методы исследования и нормативы", N 3933-85.

## **III группа - патогенные микроорганизмы**

Определение патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, проводят в соответствии с действующей "Инструкцией о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях", N 1135-73, М., 1975, СТ СЭВ 5209-85 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода сальмонелла".

## **IV группа - показатели микробиологической стабильности продукта**

Для большинства продуктов питания в эту группу включены контроль за содержанием дрожжей и микроскопических грибов (плесеней). Определение проводят в соответствии с "Методическими указаниями по микробиологическому контролю детских сухих молочных смесей и их компонентов. Нормативы и методы исследования", N 3928-85, М., 1985; ГОСТ 29972-86 "Зерно. Крупа. Мука. Толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологических исследований"; ГОСТ 26888-86 "Молоко и молочные продукты. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".

Контроль качества продуктов осуществляется по альтернативному плану за бактериями группы кишечных палочек, большинством условно-патогенных микроорганизмов, и особенно за патогенными микроорганизмами, в т. ч. сальмонеллами, когда нормируется их отсутствие в определенной массе продукта. Поэтому при подготовке проб к анализу необходимо проводить корректировку величины навески исследуемого продукта в соответствии с требованиями нормативов на отсутствие бактерий группы кишечных палочек, эшерихий коли, протеев, коагулазоположительных стафилококков, сульфитредуцирующих клостридий, патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл в той массе продукта, которая отражена в нижеприводимых таблицах.

При разработке нормативно-технической документации на вновь создаваемые виды пищевых продуктов, не отраженных в настоящем документе, в показателях качества обязательно должны включаться микробиологические нормативы.

Кроме того, во всех молочных и кисломолочных продуктах ранее использовавшийся контроль по коли-титру или титру бактерий кишечной палочки должен быть заменен на показатель отсутствия бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) в определенной массе продукта.

#### 4.А. Загрязнители химической и биологической природы

##### 1. Мясные продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1.1.	Мясо и птица свежие, охлажденные и мороженые	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03	
		медь	5,0	
		цинк	70,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		<b>антибиотики:</b>		
		тетрациклиновой группы	< 0,01 ед/г	
		гризин	< 0,5 ед/г	
		цинкбацитрацин	< 0,02 ед/г	
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		<b>нитрозамины:</b>		
		(сумма НДМА и НДЭА)	0,002	
		<b>пестициды:</b>		
		абат	1,0	
		актеллик	0,01	мясо (птица)
		алдрин	не доп.	печень птицы
		амидофос	0,3	мясо, мясн. пр.

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		атразин	0,02	
		афуган	не доп.	
		азроль-2	не доп.	(контролировать по ДДВФ и хлорофосу)
		базудин	0,7	мясо (в пересчете на жир)
		базудин	не доп.	мясо птицы
		байтокс	0,2	мясо, мясн. пр.
		гексахлоран	0,1	
		гексахлоран	0,01	мясо морских животных (ларга, лахтак, морж, крылатка, акиба, тюлень)
		гептахлор	не доп.	
		гиподермин-хлорофос	не доп.	(контролировать по хлорофосу)
		глак Ц	0,1	(контролировать по циодрину)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,1	
			0,01	мясо морских животных
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д-бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-дифлорофенокси-уксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д-октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-хлороктиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		- " -	0,2	мясо морских животных (морж, тюлень, акиба)
		- " -	0,03	мясо морских животных (ларга, крылатка, лахтак)
		валексон	0,02	
		дерматозоль		(контролировать по циодрину)
		дибром	0,3	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дурсбан	0,1	
		карбофос	не доп.	
		камбилен		(контролировать по 2М-4ХП и МЦПА)
		корал	0,1	мясо гов., птицы
		- " -	0,2	мясо свин., мясопродукты
		кремнефтористый натрий	0,4	(с учетом естеств. уровня, контролировать по фактору)
		креолин		(контролировать по ГХЦГ)
		линурон	не доп.	
		лонтрел	0,3	мясо и мясопродукты
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		неопинамин	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		оксамат	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
		педикс		(контролировать по хлорофосу)
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полихлоркампфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропоксур	не доп.	
		реглон	0,01	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		севин	не доп.	
		сероцин		(контролировать по цинебу)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трихлорметафос	0,3	мясо и мясопродукты
		трихлорметафос-3	не доп.	
		фозалон	не доп.	
		хлорофос	не доп.	
		полихом		(контролировать по поликарбацину)
		циодрин	0,05	
		цирам	не доп.	
		этафос	0,01	
		фенагон	не доп.	(контролировать по 2,4-Д)



### Микробиологические показатели

Группа продуктов	Микробиологические показатели и допустимые уровни	Примечания
1.1. Мясо и птица свежие, охлажденные		
1.1.1. Мясо парное свежее	В мазках - отпечатках микрофлоры нет или видны единичные кокки или палочки	по ГОСТ 7269-79 ГОСТ 77021-74
1.1.2. Мясо подозрительной свежести	Следы распада мышечной ткани; в отпечатках - до 30 клеток кокков или палочек	ГОСТ 20235.1.-74
1.1.3. Несвежее мясо	Значительный распад мышечной ткани; в отпечатках - свыше 30 клеток кокков и палочек	

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизм. КОЕ в 1 г, не более	БГКП (колиформы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Примечания
1.1.4. Мясо замороженное				
1.1.4.1. Говядина, замороженная куском	3 x 10 в степ. 6 - 3 x 10 в степ. 7	-	В 25 г не допускаются	финны на площади 40 кв. см
1.1.4.2. Телятина и свинина*, замороженные куском	5 x 10 в степ. 6	В 1 г не более 10 в степ. 3	В 25 г не допускаются	* Трихинеллы не допускаются в свинине
1.1.4.3. Птица с.мороженная (контроль из мышц тушки)	-	-	В 25 г не допускаются; при обнаружении сальмонелл анализ повторяют 5 x 25 г; допускается в 1 из 5 проб	
1.1.4.4. Фарш говяжий, замороженный	1 x 10 в степ. 6 - 1 x 10 в степ. 7	В 0,001 не допускаются	В 25 г не допускаются	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1.2.	Колбасы, кулинарные изделия из мяса и птицы	<b>Токсичные элементы:</b>		В скобках приведены регламенты для специализированных продуктов школьного питания
		свинец	0,5 (0,3)	
		кадмий	0,05 (0,3)	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03 (0,02)	
		медь	5,0	
		цинк	70,0 (50)	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,002	
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диетилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17	0,0005	
		тестостерон	0,015	
пестициды	по п. 1.1			

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэр. и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (коли-формы)	сульфит редуцирующие клостридии	патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмон.	
<b>1.2.1. Колбасные изделия</b>					
1.2.1.1. Колбаса сырокопченая		1,0	0,01	25	
1.2.1.2. Колбасы полукопченые		1,0	0,01	25	
1.2.1.3. Колбасы варенокопченые		1,0	0,01	25	
1.2.1.4. Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные	1 x 10 в степ. 3 (для вареных колбас 2 сорта до 2,5 x 10 в степ. 3)	1,0	0,01	25	
1.2.1.4.1. Колбасы и колбаски вареные для школьного питания из мяса и мяса птицы	1 x 10 в степ. 3	1,0	0,1	25	Коагулазопозитивный стафилококк не допускается в 1 г продукта
<b>1.2.1.5. Колбасы ливерные</b>					
- яичная высшего сорта	1 x 10 в степ. 3	1,0	0,01	25	
- ливерная обыкновенная I сорта	1,5 x 10 в степ. 3 - 2 x 10 в степ. 3	1,0	0,01	25	
- ливерная растительная III сорта	2 x 10 в степ. 3 - 5 x 10 в степ. 3	0,1	0,01	25	
1.2.1.6. Колбасы кровяные	1 x 10 в степ. 3 - 2 x 10 в степ. 3	1,0	0,01	25	
<b>1.2.1.7. Зельц:</b>					
- русский высш. сорт	1 x 10 в степ. 3	1,0	0,1	25	
- белый I сорта и серый III сорта	2 x 10 в степ. 3	0,5	0,1	25	
<b>1.2.2. Мясные вареные и запеченные продукты</b>					

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэр. и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (колиформы)	сульфит редуцирующие клостридии	патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмон.	
1.2.2.1. Окороки (Тамбовский, Московский, Воронежский и т. п.); говядина прессованная, рулет из говядины в упаковке и без упаковки	5 x 10 в степ. 2	5,0*	-	25	* Для удобства проведения анализа достаточен норматив - БГКП в 1 г не допускается
1.2.2.2. Буженина (в целлофане и без упаковки), ветчина в оболочке, рулет (Ленинградский, Ростовский, Киевский, Советский и т. п.)	1 x 10 в степ. 2 - 2 x 10 в степ. 2	10	-	25	
1.2.2.3. Баранина в форме	1 x 10 в степ. 3	1,0	-	25	
1.2.2.4. Бекон прессованный	1 x 10 в степ. 3	5,0*	-	25	

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак. анаэр. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечание
		БГКП (колиформы)	Staph. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.3. Готовые мясные рубленые изделия, студни, паштеты, соусы и т. п.					
1.2.3.1. Готовые мясные рубленые изделия	5 x 10 в степ. 2 - 1 x 10 в степ. 3	0,5	1,0	25	
1.2.3.2. Студни:					
1.2.3.2.1. высшего сорта	1 x 10 в степ. 3 - 2 x 10 в степ. 3	0,1	0,1	25	
1.2.3.2.2. второго сорта	5 x 10 в степ. 3	0,1	0,1	25	
1.2.3.3. Паштет из печени высшего сорта	1 x 10 в степ. 3	1,0	0,1	25	
1.2.3.4. Паштет весовой в целлофановой упаковке	2 x 10 в степ. 3	0,1	0,1	25	
1.2.3.5. Готовые мясные блюда замороженные	2 x 10 в степ. 4	0,1	0,1	25	
1.2.3.6. Быстрозамороженные мясные блюда:					
1.2.3.6.1. из порционных кусков мяса без соусов (жареные, отварные, говядина, свинина, баранина, птица, субпродукты)	1 x 10 в степ. 4	0,01	-	25	Энтерококки, КОЕ в 1 г не более 10 в степ. 3
1.2.3.6.2. из рубленого мяса с соусами, блинчики с начинкой из мяса и т. п.	2 x 10 в степ. 4	0,01	-	25	Энтерококки КОЕ в 1 г не более 5 x 10 степ. 3

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечания
1	2	3	4	5
1.3.	Консервы мясные и мясорастительные			
1.3.1.	Консервы из мяса и птицы в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03	
		медь	5,0	
		цинк	70,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		нитрозамины	0,002	
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол 17 $\beta$	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		пестициды	по п. 1.1	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
		Staph. aureus	мезоф. сульфит редуцир. клостридии	Bact. cereus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.3. Консервы мясные и мясорастительные						
1.3.1.1. Мясные пастеризованные консервы						
1.3.1.1.1. Мясо птицы пастеризованное*	2 x 10 в степ. 2	1,0	0,1	1,0	25	* В продукте после изготовления и при соблюдении условий хранения
1.3.1.1.2. Говядина пастеризованная*	2 x 10 в степ. 2	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.1.1.3. Ветчина рубленая*	2 x 10 в степ. 2	1,0	0,1	1,0	25	от 0 до + 5 град. С
1.3.1.1.4. Ветчина любительская*	2 x 10 в степ. 2	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.1.2. Консервы мясные и мясорастительные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов					

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
1.3.2.	Консервы из мяса и птицы в сборной жестяной таре	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03	
		медь	5,0	
		цинк	70,0	
		олово	200,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 $\beta$	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		<b>пестициды:</b>	по п. 1.1	
		N-нитрозамины	0,002	
1.4.	Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,6	
		кадмий	0,3	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,1	
		медь	20,0	
		цинк	100,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 $\beta$	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		<b>антибиотики:</b>		
		тетрациклиновой группы:	менее 0,01 ед/г	
		грисин	менее 0,5 ед/г	
		цинкбацитрацин	менее 0,02 ед/г	
		пестициды	по п. 1.1	
1.4.1.	Почки и продукты их переработки	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	1,0	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,2	
		медь	20,0	
		цинк	100,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>		
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 $\beta$	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		антибиотики и пестициды	по п. 1.1	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак. анаэр. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
		БГКП (колиформы)	мезоф. сульфит редуцир. клостридии	Staph. aureus	патогенные микро-орган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.4.2. Продукты переработки мясного пищевого сырья						
1.4.2.1. Кровь пищевая. Продукты из пищевой крови:						
- высший сорт*	5 x 10 в степ. 5	0,1	1,0	1,0	25	* Bac. Cereus в 0,1 г не допускаются
- I сорт*	1 x 10 в степ. 6	0,1	1,0	1,0	25	
1.4.2.2. Альбумин пищевой светлый:						
- высший сорт	2,5 x 10 в степ. 4	0,1	1,0	1,0	25	
- I сорт	3,0 x 10 в степ. 5	0,1	не более 10 КОЕ в 1 г	1,0	25	
1.4.2.3. Белковый обогатитель	1 x 10 в степ. 4	1,0	-	-	25	
1.4.2.4. Бульоны пищевые						
- сухой белковый концентрат	5 x 10 в степ. 4	1,0	не более 50 КОЕ/г	-	25	
- сухой бульон с пряностями	5 x 10 в степ. 4	1,0	не более 50 КОЕ/г	-	25	

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак. анаэр. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
		БГКП (колиформы)	мезоф. сульфит редуцир. клостридии	Staph. aureus	патогенные микро-орган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
- "Белкон" (продукт из кости или костного остатка от мех. дообвалки, предназначенный для производства сухих бульонных концентратов)	5 x 10 в степ. 4	0,1	0,1	-	25	
1.4.2.5. Желатин пищевой						Кол-во желатин-разжижающих бактерий в 1 г
- высший сорт	1 x 10 в степ. 4	1,0	-	-	25	КОЕ не более 10
- I, II, III сорта	1 x 10 в степ. 5	0,01	-	-	25	КОЕ не более 200
1.4.2.6. Сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	5 x 10 в степ. 4	0,1	0,1	-	25	Сульфит-редуцир. клостридии в 0,1 г не допуск.

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
1.5.	Яйца и яйцепродукты			
1.5.1.	Яйца	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,01	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,02	
		медь	3,0	
		цинк	50,0	
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		<b>антибиотики:</b>		
		антибиотики тетрациклиновой группы	< 0,01	ед/г
		стрептомицин	< 0,5	ед/г
		<b>пестициды:</b>		
		абат	1,0	
		актеллик	не доп.	
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		атразин	0,02	
		афуган	не доп.	
		азроль-2	не доп.	
		базудин	не доп.	
		гексахлоран	0,1	
		валексон	не доп.	
		гептахлор	не доп.	
		гиподермин-хлорофос	не доп.	(контролировать по хлорофосу)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,1	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д-бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-дихлоро-феноксисукусная кислота	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлорокротиловый эфир	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		дибром	не доп.	
		дикрезил	не доп.	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дурсбан	не доп.	
		карбофос	не доп.	
		камбилен		(контролировать по 2М-4ХП и МЦПА)
		корал	не доп.	
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		оксамат	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		педикс		(контролировать по хлорофосу)
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полихом		(контролировать по поликарбацину)
		полихлоркампфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропоксур	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероцин		(контролировать по цинебу)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трихлорметафос	не доп.	
		трихлорметафос-3	не доп.	
		фозалон	не доп.	
		хлорофос	не доп.	
		циклофос	не доп.	
		цирам	не доп.	
		этафос	не доп.	
		фенагон	не доп.	(контролировать по 2,4-Д)
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезо-фильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания
		БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1.5.1.1. Яйцо куриное диетическое	5 x 10 в степ. 2 - 5 x 10 в степ. 3	0,1	5 x 25	
1.5.1.2. Яйцо куриное столовое	5 x 10 в степ. 4 - 5 x 10 в степ. 5	0,1 - 0,01	25	
1.5.1.3. Меланж яичный мороженный; желтки и белки яичные мороженные*	5 x 10 в степ. 5	0,1	25	* Не допускаются Staph. aureus и протей в 1 г
1.5.1.4. Продукты яичные мороженные				
- меланж яичный мороженный*	5 x 10 в степ. 5	0,1	25	* Дополнительно к ОСТ 4911 197-83, а также протей и Staph. aureus
- меланж яичный мороженный с солью и сахаром*	5 x 10 в степ. 5	0,1	25	в 1 г не допускаются

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
1.5.2.	Яичный порошок	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	3,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,1	
		медь	15,0	
		цинк	200,0	
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		антибиотики и пестициды	по п. 1.5.1	



### Микробиологические показатели

Группы продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания
		БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1.5.2. Яичный порошок	-	0,1	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
1.5.2.1. Яичный порошок для продуктов энтерального питания	1 x 10 в степ. 5	0,1	25	Proteus в 0,1 г не допускаются Staph. aureus в 1 г не допускаются

## 2. Молоко и молочные продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	5	
2.1.	Молоко и кисломолочные изделия	<b>Токсичные элементы:</b>		В скобках указаны ЦДК для продовольственного сырья, предназначенного для производства детских и диетических продуктов	
		свинец	0,1 (0,05)		
		кадмий	0,03 (0,02)		
		мышьяк	0,5		
		ртуть	0,005		
		медь	1,0		
		цинк	5,0		
		<b>микотоксины:</b>			
		афлатоксин В <sub>1</sub>	не доп. ( $< 0,001$ )		
		афлатоксин М <sub>1</sub>	$< 0,0005$		
		<b>антибиотики:</b>			
		антибиотики тетрациклиновой группы	$< 0,01$		ед/г
		пенициллин	$< 0,01$		ед/г
		стрептомицин	$< 0,5$		ед/г
		<b>гормональные препараты:</b>			
		диэтилстильбэстрол	не доп.		
		эстрадиол-17 $\beta$	0,0002		
		<b>пестициды:</b>			
		абат (дифос)	не доп.		
		алдрин	не доп.		
		афос	не доп.		
		амидофос	не доп.		
		атразин	не доп.		
		афуган	не доп.		
		аэроль-2	не доп.		

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		базудин	не доп.	
		байтекс	не доп.	
		гексахлоран	0,05	
		гептахлор	не доп.	
		гиподермин-хлорофос	не доп.	
		глак Ц	контролировать по циодрину	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,05 (0,01)	
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	
		ДДТ	0,05 (0,01)	
		дерматозоль	контроль по циодрину	
		дибром	не доп.	
		дикрезил	не доп.	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дурсбан	не доп.	
		карбофос	не доп.	
		камбилен		(контроль по 2-М-4ХП и МЦПА)
		корал (кумафос)	не доп.	
		линурон	не доп.	
		лонтрел	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен, нитрофен	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		оксамат	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полихлоркамфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропоксур	не доп.	
		реглон	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		севин	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трихлорметафос	не доп.	
		трихлорметафос-3	не доп.	
		фозалон	не доп.	
		хлорофос	не доп.	
		циклофос	не доп.	
		циодрин	не доп.	
		цирам	не доп.	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	К-во продукта (г/куб. см), в котором не допускаются:		Примечания
		БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизм. в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
2.1. Молоко и кисломолочные изделия				
2.1.1. Молоко пастеризованное (для детского питания)	5 x 10 в степ. 4	1,0	50	
2.1.2. Молоко пастеризованное				
группа А	5 x 10 в степ. 4	1,0	25	
группа В	1 x 10 в степ. 5	0,1	25	
во флягах и цистернах	2 x 10 в степ. 5	0,1	25	
2.1.3. Кисломолочные продукты:				
2.1.3.1. Кефир	-	0,1	25	
2.1.3.2. Простокваша	-	0,1	25	
2.1.3.3. Йогурт	-	0,1	25	
2.1.3.4. Молоко ацидофильное дрожжевое	В препаратах-мазках должны преобладать ацидофильные палочки и от 4 до 6 клеток дрожжей в одном поле зрения	0,1	25	
2.1.3.5. Напиток "Южный"	-	0,1	25	
2.1.3.6. Напиток из пахты "Новинка"	-	0,1	25	
2.1.3.7. Сметана всех видов	-	0,001*	25	* с 1992 г.
2.1.3.8. Сметана "Городская" с 20 % и 25 % жирности (без наполнителей)	-	0,01	25	

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	К-во продукта (г/куб. см), в котором не допускаются:		Примечания
		БГКП (колиформы)	патогенные микроorgan. в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
2.1.3.9. Паста ацидофильная столичная	В препарате должны обнаруживаться в большом количестве молочнокислые палочки. Допускаются единичные клетки молочнокислых стрептококков	0,001*	25	* с 1992 г.
2.1.4. Закваски жидкие	Отсутствуют посторонние микроорганизмы при посеве на плотную питательную среду	10	100	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
2.2.	Консервы молочные			
2.2.1.	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,15	
		ртуть	0,015	
		медь	3,0	
		цинк	15,0	
		олово	200,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	не доп. ( $< 0,001$ )	
		афлатоксин М <sub>1</sub>	$< 0,0005$	
		<b>антибиотики:</b>		
		антибиотики тетрациклиновой группы	$< 0,01$	ед/г
		пенициллин	$< 0,01$	ед/г
		стрептомицин	$< 0,5$	ед/г
		низин	$< 25,0$	
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 $\beta$	0,0002	
		пестициды	по п. 2.1	

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются:		Примечания
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
2.2.	Консервы молочные				
2.2.1.	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов			
2.2.2.	Молоко цельное сгущенное с сахаром:				
	- расфасованное в потребительскую тару	* 2,5 x 10 в степ. 4	1,0	25	* В свежеприготовленном продукте
	- расфасованное в транспортную тару	-	0,3	25	
2.2.3.	Молоко нежирное сгущенное с сахаром:				
	- расфасованное в потребит. тару	* 2,5 x 10 в степ. 4	1,0	25	- " -
	- расфасованное в транспортную тару	-	0,3	25	- " -
2.2.4.	Какао со сгущенным молоком и сахаром	* 3,5 x 10 в степ. 4	1,0	25	- " -
2.2.5.	Сливки сгущенные с сахаром	* 3,5 x 10 в степ. 4	1,0	25	- " -



Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются:		Примечания
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
2.2.6.	Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	* 3,5 x 10 <sup>4</sup> в степ.	1,0	25	- " -

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
2.3.	Молоко и молочные изделия сухие	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1* (0,05)*	* в перерасчете на исходный продукт В скобках - для продуктов детского питания
		кадмий	0,03*	
		мышьяк	0,05*	
		ртуть	0,005*	
		медь	1,0*	
		цинк	5,0*	
		микотоксины	по п. 2.1	
		антибиотики	по п. 2.1	
		гормональные препараты	по п. 2.1	
		<b>пестициды:</b>		
		ДДТ	0,1 (0,05)	В скобках - для продуктов детского питания
		ГХЦГ и гамма-изомер ГХЦГ	0,1 (0,05)	
		другие пестициды	по п. 2.1	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания
		БГКП (коли-формы)	патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
2.3. Молоко и молочные изделия сухие				
2.3.1. Молоко коровье сухое цельное:				
- высший сорт	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	
- первый сорт	7 x 10 в степ. 4	0,1	25	
2.3.2. Молоко коровье сухое обезжиренное:				
- для непосредственного употребления	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	
- для промышленной переработки	1 x 10 в степ. 5	0,1	25	
2.3.3. "Продукт молочный сухой"	1 x 10 в степ. 5	0,1	25	
2.3.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром:				
- высший сорт	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	
- первый сорт	1 x 10 в степ. 5	0,1	25	
2.3.5. Закваски сухие сублимационной сушки	-	1,0	50	в 1 г ед.

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
2.4.	Сыры и творожные изделия	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	4,0	
		цинк	50,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	не доп. ( $< 0,001$ )	
		афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
		<b>антибиотики:</b>		
		антибиотики тетрациклиновой группы	$< 0,01$	ед/г
		пенициллин	$< 0,01$	ед/г
		стрептомицин	$< 0,5$	ед/г
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 $\beta$	0,0002	
		<b>пестициды:</b>		
		гексахлоран	1,25	(в пересчете на жир)
		ГМЦГ гамма-изомер	1,25	- " -
		ДДТ	1,0	- " -
		Остаточные количества других пестицидов в продуктах переработки цельного молока не допускаются		

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечания
	БГКП (коли- формы)	Staph. aureus, КОЕ в 1 г, не более	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
2.4. Сыры и творожные изделия				
2.4.1. Сыры				
2.4.1.1. Сыры сычужные твердые	0,001*	5 x 10 в степ. 2	25	* с 01.01.92 г. ввести показатель БГКП - в 0,01 г не допускаются
2.4.1.2. Сыры мягкие (Адыгейский, Днепропетровский, Городской и т. п.)	0,001*	5 x 10 в степ. 2	25	
2.4.1.3. Сыр "Российский"	0,001*	5 x 10 в степ. 2	25	
2.4.2. Творог мягкий диетический	0,001**	в 0,01 г не доп.	25	** Взамен показателя "отсутствие в 0,0001 г по ТУ 4025-71"

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания
		БГКП (коли- формы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
2.5. Мороженное				
2.5.1. Мороженное	1 x 10 в степ. 5	0,1	25	Staph. aureus в 1 г не допускается

### 3. Рыба, рыбные и другие продукты моря

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
3.1.	Рыба свежая, охлажденная и мороженая			
3.1.1.	Пресноводная хищная	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,6	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		гистамин	100,0	
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		гексахлоран	0,03	
		гептахлор	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,03	рыба пресноводная (хищная и бентосоядная: свежая, охлажд. морожен.)
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорофенок-сиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		2,4-Д хлорокrotиловый эфир	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,3	
		изатрин	0,0015	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		метафос	не доп.	
		рипкорд	0,0015	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сумицидин	0,0015	
		тиазон	0,5	
		тиофос	не доп.	
		фенагон	не доп.	
3.1.2.	Пресноводная не хищная	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,3	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		N-нитрозамины	по п. 3.1.1	
		гистамин	по п. 3.1.1	
		пестициды	по п. 3.1.1	
3.1.3.	Морская	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		<b>пестициды:</b>		
		гексахлоран	0,2	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		ДДТ	0,2	
		остальные пестициды	по п. 3.1.1.	
3.1.3.1.	Рыба тунцовая	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды	по п. 3.1.3	

### Микробиологические показатели

Продукт или группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечания
		БГКП (колиформы)	Staph. aureus	патогенные микроorgan. в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
3.1. Рыба свежая, охлажденная и мороженая					
3.1.1. Рыба охлажденная и замороженная	5 x 10 в степ. 4	0,001	0,01	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
3.2.	Рыбные консервы и пресервы			
3.2.1.	Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,3	
3.2.1.1.	Пресноводная	медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин		
		Н-нитрозамины и пестициды	по п. 3.2.1.2	
3.2.1.2.	Морская	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		Н-нитроамины	0,003	
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		гексахлоран	0,2	(в т. ч.: из осетровых, лососевых, тунцовых)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			1,0	из печени рыб
		гептахлор	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	(в т. ч.: из осетровых, тунцовых, лососевых)
			1,0	из печени рыб
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дифлорофенок- сиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлороктиловый эфир	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,4	консервы из рыб (кроме осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб)
			0,2	консервы из рыб (семейства осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб)
			3,0	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		метафос	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		тиазон	0,5	
		тиофос	не доп.	
		фенагон	не доп.	
3.2.1.2.1.	Тунцовая	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды	по п. 3.2.1.2	
3.2.2.	Рыба консервированная в сборной жестяной таре			
3.2.2.1.	Пресноводная	свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,3	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин N-нитрозамины и пестициды	см. по п. 3.2.1.2	
3.2.2.2.	Морская	свинец	1,0	
		кадмий	0,2	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин N-нитрозамины и пестициды	см. по п. 3.2.1.2	
3.2.2.2.1.	Тунцовая	свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин	100	
		N-нитроамины	0,003	
		пестициды	по п. 3.2.1.2	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечания
		БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
3.2.1. Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных организмов или их токсинов				
3.2.2. Рыба горячего копчения*	1 x 10 в степ. 3	10	1,0	25	* <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - КОЕ в 1 г не более 10. Дополн. показатель при эпиднеблагополучии
3.2.3. Рыба холодного копчения*	5 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	25	* то же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.3.	Кулинарные изделия	<b>Токсичные элементы:</b>	по п. 3.1	
		гистамин	по п. 3.1	
		нитрозамины	по п. 3.1	
		гексохлоран	0,2	(рыба соленая, копченая, вяленая, сельдь, балычные изд.)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		ДДТ	0,4	(рыба соленая, копченая, вяленая)
		ДДТ	2,0	(балычные изделия, сельдь жирная)
		другие пестициды	по п. 3.1	



### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечания
			БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
3.3.	Кулинарные изделия					
3.3.1.	Рыба жареная, печеная (после упаковки)	1 x 10 в степ. 4 1 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	25	
3.3.2.	Рыбные палочки обжаренные, упакованные, замороженные	1 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	25	
3.3.3.	Фаршевые изделия из рыбы (колбаса, котлеты и т. п.)	1 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	25	
3.3.4.	Рыба заливная	1 x 10 в степ. 4	0,1	1,0	25	
3.3.5.	Студень	5 x 10 в степ. 4	0,1	1,0	25	
3.3.6.	Пастообразные изделия из рыбы (паштеты, сельдь рубленая)	2 x 10 в степ. 5	0,01	0,1	25	
3.3.7.	Паста "Океан"	5 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	25	
3.3.8.	Вареномороженое мясо антарктической креветки (крыля)	5 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	25	
3.3.9.	Многокомпонентные изделия:					
	салаты из морской капусты	1 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	25	
	пловы	5 x 10 в степ. 4	0,1	1,0	25	
	а также быстрозамороженные блюда	2 x 10 в степ. 4	0,1	0,1	25	
3.3.10.	Кулинарная продукция из мидий					

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечания
			БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
	мясо вареномороженое	1 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	25	Vibrio parahaemolyticus в 25 г не допускается
	сухой мидийный бульон	5 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	25	
3.3.11.	Белок изолированный и белок изолированный модифицированный из минтая	5 x 10 в степ. 4	1,0	-	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.4.	Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря			
3.4.1.	Моллюски и ракообразные	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	10,0	
		кадмий	2,0	
		мышьяк	2,0	
		ртуть	0,2	
		медь	30,0	
		цинк	200,0	
3.4.2.	Икра	<b>пестициды:</b>		
		гексахлоран	0,2 (икра)	
		гамма-изомер ГХЦГ	0,2 (икра)	
		ДДТ	2,0 (икра)	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак. анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
		БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	сульф. редуц. мезоф. кластр.	патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
3.4. Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря						
3.4.1. Икра						
3.4.1.1. Икра осетровых рыб						
- зернистая баночная, паюсная*	1 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	1,0	25	* Плесени - не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 30 КОЕ/г
- ястычная* слабосоленая, соленая	5 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	1,0	25	* то же
- зернистая пастеризованная*	1 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	1,0	25	* то же
3.4.1.2. Икра лососевых рыб						Плесени - не более 50 КОЕ/г
- зернистая (баночная, боченочная)	1 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	1,0	25	Дрожжи - не более 30 КОЕ/г
3.4.1.3. Икра других видов рыб						Плесени - КОЕ/г не более 50
- пробойная соленая	1 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	1,0	25	Дрожжи - КОЕ/г не более 50
- икра мойвы	5 x 10 в степ. 4	0,1	1,0	1,0	25	- " -
- соленая "деликатесная"	1 x 10 в степ. 4	0,1	1,0	1,0	25	
- пастеризованная ястычная	5 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	1,0	25	

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак. анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
		БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	сульф. редуц. мезоф. кластр.	патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
- слабосоленая, соленая	5 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	1,0	25	- " -
- копченая	5 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	-	25	Плесени - не больше 50 КОЕ/г
- вяленая	5 x 10 в степ. 3	1,0	1,0	-	25	Дрожжи - не более 50 КОЕ/г
3.4.1.4. Икра белковая (черная, красная)	1 x 10 в степ. 4	0,1	1,0	0,1	25	
3.4.1.5. Мидии						
а) сырье для консервного производства	1 x 10 в степ. 5	0,1	0,1	-	25	
б) сырье для кулинарного производства	5 x 10 в степ. 4	0,1	0,1	-	25	Энтерококки в 0,1 г не допускаются

#### 4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
4.1.	Зерно и зернобобовые			
4.1.1.	Зерновые	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5 (0,3)	В скобках указаны ПДК продовольственного сырья, предназначенного для производства детских и диетических продуктов
		кадмий	0,1 (0,03)	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,03	
		медь	10,0	
		цинк	50,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В1	0,005	
		зеараленон	1,0	
		Т-С токсин	0,1	
		дезоксиниваленол	1,0	Пшеница твердых и сильных сортов
			0,5	остальная пшеница
		Н-нитрозамины	0,002	
			0,015	пивоваренный солод
		<b>пестициды:</b>		
		агелон	0,1	кукуруза
		актеллик	1,0	при сборе урожая
			5,0	при обработке
		актрил	0,05	по 2М-4Х
		алахлор	не доп.	
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амбуш	0,1	
		амидим	не доп.	по 2,4-Д
		анилат	1,0	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		анитен С, М		контр. по 2М-4Х
		атразин	0,1	
		ацетохлор	0,03	
		ацетозин		контр. по ацетохлору и атразину
		афуган	не доп.	
		базагран	0,1	
		базудин	0,1	
		байлетон	0,5	
		байтекс	0,15	
		байялан	0,2	
		банлен	0,05	
		борицид		контр. по поликарбацину
		бромистый метил	50,0	для ввозимых продуктов после 24 ч. проветривания контр. по неорган. бромиду
		валексон	0,05	
		гезаран 3617		контр. по симазину
		гексахлоран	0,2	
		гексахлорбензол	0,01	
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		гетерофос	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,5	
		дактал	не доп.	
		2,4-Д и все препараты на ее основе	не доп.	
		ДДВФ	0,3	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		ДДТ	0,02	
		децис	0,01	
		диален		контр. по 2,4-Д
		диамет Д		контр. по 2М-4Х
		дианат	не доп.	
		диурон	не доп.	
		дихлорпрол (2,4-ДП)	0,05	
		дихлорэтан	7,0	
		ДНОК	не доп.	
		дозанекс	0,1	
		дурсбан	0,1	
		дуал	0,05	
		изофос-3	0,1	рис
		иллоксан	не доп.	
		карбофос	3,0	
		карбин	1,0	
		камбилен		контр. по 2М-4Х и МДПА
		кинолят-15	1,0	
		компазан	0,5	
		которан	0,5	ячмень
		кронетон	0,05	
		кротон-лактон-сырец	0,2	
		купрозан	5,0	контр. по меди
		ладок		контр. по атразину и базаграну
		лентагран	0,5	кукуруза
		линурон	не доп.	
		лонтрел	0,1	
		лонтрел 416 С		контр. по 2М-4ХП



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		малоран	0,1	
		малоран-специаль	0,05	контр. по хлорбромурону и дуалу
		2М-4Х	0,05	
		2М-4ХП	0,25	
		2М-4ХМ	0,1	
		меркаптофос	0,35	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		мильго	0,1	
		мильтокс-специаль	1,0	контр. по цинебу
		металилхлорид	3,5	
		метальдегид	0,7	
		метатион	1,0	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		диапрен	0,25	контр. по 2М-4ХП
		Н-серве	0,4	
		пентахлорфенолят Na	не доп.	
		поликарбацин	0,2	
		плантвакс	0,2	
		плондрел	0,1	
		препарат 242 (хлорпикрин)	0,1	зерно для переработки
		примицид	0,1	кукуруза
		примэкстра		контр. по дуалу и атразину
		пропазин	0,2	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		пропанид	0,3	рис
		пентахлор-нитробензол	не доп.	
		рамрод	0,3	
		ринкорд	0,05	
		ртутьсодержащие протравители	не доп.	
		ронстар ПЛ		контр. по пропаниду
		ромуцид	0,1	
		сангор	0,01	контр. по пиклорану
			не доп.	кукуруза
		сатури	0,3	рис
		сероуглеродная эмульсия	10,0	
		сероцин		контр. по цинебу
		симазин	1,0	
		симицидин	0,1	кукуруза
		сурпас	0,5	кукуруза
		бутан	0,5	контр. по бутилату
		суффикс-БВ	0,2	
		тачигарен	не доп.	рис
		текто	0,2	
		тилт	0,1	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		толуин	0,5	кукуруза
		тирам ТМТД	не доп.	
		топоин М	1,0	
		тордон 22К	не доп.	
		триаллат	0,05	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		трихлорацетат Na	0,01	
		трихлорметафос-3	0,5	
		тур	0,1	
		фостак	0,01	
		фенагон	не доп.	
		феноксазин		контр. по 2,4Д и атразину
		фитобактериомицин	не доп.	
		фозалон	0,2	
		фостоксин	0,1	
		фосфамид	0,4	
		фундазол	0,5	
		хлорат Mg	0,4	
		хлорофос	0,1	
		хостаквик	0,1	
		цинеб	0,2	
		цидиал	0,1	рис
		цирам	не доп.	
		четырёххлористый углерод	50,0	для ввозимых зерновых после 24 ч. проветривания
		эдитан	1,0	
		эрадикан	0,05	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиурам-моносульфид	0,3	
		ялан	0,2	рис
4.1.2.	Зернобобовые	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5 (0,3)*	
		кадмий	0,1 (0,03)*	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		мышьяк	0,3	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	
		цинк	50,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		зеараленон	1,0	
		<b>пестициды:</b>		
		актеллик	0,05	горох
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амбуш	0,05	
		амибен	0,25	soя
		атразин	0,1	
		ацетохлор	0,03	soя
		ацетотрин		контр. по ацетохлору и атразину
		афуган	не доп.	
		базагран	0,1	soя
		блазер	0,1	soя
		бромофос	0,05	горох
		вернам	0,5	
		велатон	0,05	горох
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		глифоса	0,3	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,5	
		дактал	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		децис	0,01	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дуал	0,05	
		зенкор	0,25	
		иллоксан	0,05	
		карбофос	3,0	зеленый горошек - 0,5
		кронетон	0,2	
		линурон	не доп.	
		малоран	0,1	
		малоран-специаль	0,05	контр. по дуалу
		2М-4ХМ	0,1	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		металилхлорид	3,5	
		метафос	не доп.	
		набу	0,05	soя
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		омант	0,1	
		пиримор	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		пликтран	0,1	
		полихлоркамфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропазин	0,2	
		прометрин	0,1	
		рамрод	0,3	
			не доп.	soя

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		ринкорд	0,01	соя
		ртутьорганические протравители	не доп.	
		сейфес	1,0	
		селекрон	0,3	соя
		стомп	0,1	
		сульфазин	0,1	
		сумидицин	0,1	соя
		сурпас	0,5	
		тачигарен	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трефлан	0,5	соя
		триаллат	0,05	
		трихлорацетат натрия	0,01	
		фенагон	не доп.	
		фитобактериомицин	не доп.	
		фозалон	0,2	
			0,1	соя
		фосфамид	0,4	
		фундазол	не доп.	соя
		хлорат магния	0,5	
		хлорофос	0,1	
		хостаквик	0,1	
		цинеб	0,2	горох, кроме зеленого
		цирам	не доп.	
		эдил	0,02	
		эдитон	1,0	
		экамет	0,2	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиурамоно-сульфид	0,3	
4.2.	Крупы, мука и макаронные изделия			
4.2.1.	Крупы	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5 (0,3)	В скобках ПДК для круп, используемых для производства продуктов детского питания, при этом в гречневой крупе и гречихе
		кадмий	0,1 (0,03)	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,03	
		медь	10,0	
		цинк	50,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	ПДК кадмия - 0,04 и меди - 15,0
		зеараленон	1,0	
		Т-2 токсин	0,1	
		дезоксиниваленон	0,5	
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		афуган	не доп.	
		бромистый метил	10,0	продукты помола зерна, предназначенные для кулинарной обработки
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	1,0	кроме манной
			не доп.	манная крупа
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероуглеродная эмульсия	1,0	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		четырёххлористый углерод	10,0	
		фенагон	не доп.	
4.2.2.	Мука	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5 (0,3)	В скобках - для муки, предназначенной для производства продуктов детского питания
		кадмий	0,1 (0,03)	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	
		цинк	50,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		зеараленон	1,0	



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		Т-2 токсин	0,1	
		дезоксиниваленол	0,5	
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		афос	не доп.	
		бромистый метил	10,0	продукты помола зерна, предназначенные для кулинарной обработки
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	
		диурон	не доп.	
		дихлорпроп	0,05	
		дихлорэтан	5,0	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	1,0	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,3	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		препарат 242 пикрин	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероуглеродные эмульсии	1,0	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		фенагон	не доп.	
		четырёххлористый углерод	10,0	
4.3.	Хлебобулочные изделия			
4.3.1.	Хлеб	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,01	
		медь	5,0	
		цинк	25,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		дезоксиниваленол	0,5	
		зеараленон	1,0	
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		афуган	не доп.	
		бромистый метил	0,5	
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		2,4-ДМ	не доп.	
		диурон	не доп.	
		дихлорэтан	0,1	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	1,0	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,1	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероуглеродные эмульсии	0,006	
		тиофос	не доп.	
		цирам	не доп.	
		четырёххлористый углерод	0,05	
4.3.2.	Бараночные и сухарные изделия	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		цинк	30,0	
		другие показатели		по п. 4.3.1

4.4.	Требования к биологической безопасности	
4.4.1.	Рожь заготавливаемая (ГОСТ 16990-88 "Требования при заготовках и поставках")	
	Количество примесей, с которыми партия принимается без ограничения:	
	- зерна с признаками фузариоза	- не более 1 %
	- розовоокрашенные зерна	- не более 3 %
4.4.2.	Пшеница заготавливаемая:	
	- зерна с признаками фузариоза	- не более 1 %

## 5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
5.1.	Сахар-песок	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,01	
		медь	1,0	
		цинк	3,0	
		<b>пестициды:</b>		
		гексахлоран		
		ГХЦГ гамма-изомер	0,005	
		фостоксин	0,01	
		ДДТ	0,005	
5.2.	Кондитерские и сахаристые изделия			
5.2.1.	Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, орех серый калифорнийский, орех пекан)	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,3	
		ртуть	0,05	
		медь	15,0	
		цинк	100,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		зеараленон	1,0	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		бромистый метил	100,0	(для ввозимых)
			0,5	(предназначенных к употреблению)
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		карбофос	1,0	(арахис)
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		фостоксин	0,01	
		цирам	не доп.	
5.2.2.	Семена (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса), которые являются сырьем для производства масел, халвы, жмыха пищевого, пищевых концентратов	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		микотоксины - по пп. 4.1 и 5.2.1		(подсолнечник)
		<b>пестициды:</b>		
		агелон	0,1	(кукуруза - контр. по атразину)
		алахлор	не доп.	(кукуруза)
		алдрин	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		афос	не доп.	
		амбуш	не доп.	
			0,1	(кукуруза)
			0,5	(хлопок)
			1,0	(подсолнечник)
			0,05	(soя)
		антис	0,25	(хлопчатник)
		атразин	0,1	(кукуруза)
			0,1	(сорго)
		ацетохлор	0,03	(кукуруза, соя)
		афуган	не доп.	
		ацетотрин		(soя - контр. по ацетохлору и арометрину)
		ацетазин		(кукуруза - контр. по ацетохлору и атразину)
		базудин	0,1	(кукуруза, хлопчатник)
		бромистый метил	0,5	
		бронокот	не доп.	(хлопчатник)
		валексон	0,05	(кукуруза)
			0,1	(подсолнечник)
		вернам	0,5	(soя)
		гексахлоран		
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	(soя, хлопчатник, кукуруза)
			0,4	(лен, горчица, рапс)
			0,5	(подсолн., арахис)
		гептахлор	0,05	(soя, хлопчатник)
			0,1	(лен, горчица, рапс)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			0,125	(подсолн., арахис)
		гербан	0,1	(хлопчатник)
		гетерофос	не доп.	
			0,15	(хлопчатник)
		глифосат	0,3	(кукурузы)
		далапон	0,2	(хлопчатник)
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДТ	0,05	(соя, хлопчатник)
			0,1	(лен, горчица, рапс)
			0,125	(подсолн., арахис)
		децис	0,1	(хлопчатник, подсолнеч.)
			0,01	(кукуруза)
		диален		(кукуруза - контр. по 2,4-Д)
		дилор	0,2	(хлопчатник)
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дропп	не доп.	(хлопчатник)
		дуробан	0,1	(кукуруза)
			0,05	(хлопчатник)
		дэнра	0,15	(подсолнечник)
		дуал	0,1	(хлопчатник)
			0,05	(кукуруза, соя)
		зенкор	0,25	(соя)
		иллоксан	0,05	(соя)
		карбофос	3,0	(соя, кукуруза)
			0,5	(подсолнечник)



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			0,1	(горчица)
			1,0	(арахис)
		кельтан	0,2	(хлопчатник)
		кеторан	0,1	(хлопчатник)
		котофор	0,1	(хлопчатник)
		кронетон	0,1	(хлопчатник)
		кротон-лактон-сырец	0,2	(кукуруза)
		ладок		(кукуруза - контр. по атразину и базаграну)
		линурон	не доп.	
		лонтрел	0,1	(кукуруза)
		малоран	0,1	(кукуруза, соя)
		малоран-специаль	0,05	(кукуруза, соя - контр. по дуалу)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатин	0,1	(подсолнечник)
		метафос	не доп.	
		митран	0,1	(хлопчатник)
		монурон	0,1	(хлопчатник)
		неорон	0,02	(хлопчатник)
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен		
		нитрафен	не доп.	
		нурел-Д		(хлопчатник - контр. по дурсбану)
		омайт	0,1	(хлопчатник, соя)
		пиримор	не доп.	(хлопчатник)
		пликтран	0,1	(соя)
			0,01	(хлопчатник)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		примицид	0,01	(кукуруза)
		нурелл-Д		(хлопчатник - контр. по дурсбану)
		омайт	0,1	(хлопчатник, соя)
		пиримор	не доп.	(хлопчатник)
		пликтран	0,1	(соя)
			0,01	(хлопчатник)
		примицид	0,1	(кукуруза)
		примэкстра		(кукуруза - контр. по дуалу и атраз.)
		прометрин	0,1	(соя, подсолнечник)
		рампод	0,3	(кукуруза)
		реглон	0,5	(подсолнечник)
		рипкорд	0,01	(хлопчатник)
			0,05	(кукуруза)
		розалин	не доп.	(хлопчатник)
		ронилан	0,5	(подсолнечник)
		ртутьорганические пестициды	не доп.	
		сангор	не доп.	контр. по пиклораму
		севин	не доп.	(кукуруза, хлопчатник)
		селекрон	0,3	(соя)
		симазин	1,0	(кукуруза)
		стомп	0,1	(соя)
			0,5	(хлопчатник)
		сумицидин	0,1	(соя, кукуруза)
			0,2	(хлопчатник)
		сурпас	0,5	(соя, кукуруза)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		сутан	0,5	(кукуруза)
		тедион	0,2	(хлопчатник)
		тиодан	0,1	(хлопчатник)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,1	(хлопчатник)
		толуин	0,25	(хлопчатник)
			0,5	(кукурузы)
		томилон	0,1	(хлопчатник)
		тордон 22К	не доп.	(кукуруза)
		трефлан	0,5	(соя, подсолнечник)
		трихлорацетат натрия	0,01	(подсолнечник)
		трихлорметафос-3	0,1	(хлопчатник)
		фенагон	не доп.	
		феноксазин		(кукуруза - конр. по 2,4-Д и атразину)
		фитобактериомицин	не доп.	(соя)
		фозалон	0,2	(хлопчатн.)
			0,1	(соя)
		фостоксин	0,01	(арахис)
		фосфамид	0,1	(подсолнечн.)
		фундазол	не доп.	(соя)
		хлорат магния	0,5	(соя, хлопчатн.)
		хлорофос	0,1	(соя, кукуруза, подсолн., горчица, хлопчатник)
		цирам	не доп.	
		эдил	0,02	(соя, подсолнечник)
		экамет	0,5	(хлопчатник)
		эптам	0,05	(подсолнечник)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		эрадикан	0,05	(кукуруза)
		этафос	0,02	(хлопчатник)
5.2.3.	Конфеты и подобные изделия	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,01	
		медь	15,0	
		цинк	30,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		другие показатели регламентируются по сырью		
5.2.4.	Какао, какао-порошок, шоколад	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,5	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,1	
		медь	50,0	
		цинк	70,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		бромистый метил	50,0	(какао-бобы, для ввозимых через 24 ч. после проветривания)
			0,5	(какао-продукты)
		амбуш	0,05	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на их основе	не доп.	
		децис	0,05	(какао-бобы)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		фосфотоксин	не доп.	
		другие показатели регламентируются по сырью		
5.2.5.	Кофе	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,02	
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		<b>пестициды:</b>		
		дифхлофос	0,02	
		фентин	0,1	
		монокротофос	0,02	
		дисульфотон	0,1	
		фенамифос	0,1	
		хлорсирифосметил	0,1	
		альэикарб	0,1	
		карбендазим	0,1	
		циперметрин	0,05	
		перметрин	0,05	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		оксамил	0,1	
		триадимфон	0,1	
		дельтаметрин	0,2	
		триазофос	0,05	
		фостоксин	0,01	
5.2.6.	Печень	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,3	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	
		цинк	30,0	
		другие показатели регламентируются по сырью		

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются:		Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Плесени, КОЕ в 1 г, не более
		БГКП (коли-формы)	Патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
5.2. Кондитерские сахарные изделия					
5.2.1. Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, орех серый калифорнийский, орех пекан)		0,1	-	-	10 в степ. 3
5.2.3. Конфеты и подобные изделия					
5.2.3.1. Пастила, зефир:					
- пастила	1 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	25
- зефир ванильный, зефир с вафельной крошкой	1 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	100
- пастила с шоколадной глазурью	5 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	100
- зефир с шоколадной глазурью	5 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	50
5.2.3.2. Мармелад:					
- фруктово-ягодный жележный	1 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	50
- резной	1 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	100
- все виды глазированного шоколадной глазурью мармелада	5 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	50
5.2.3.3. Клюква в сахарной пудре	5 x 10 в степ. 2	0,1	25	-	50

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются:		Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Плесени, КОЕ в 1 г, не более
		БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
5.2.3.4. Конфеты:					
- неглазированные, помадные, молочные	5 x 10 в степ. 2	0,1	25	-	
- на основе пралине	1 x 10 в степ. 3	0,01	25	50	100
- глазированные шоколадной глазурью с корпусом:					
- фруктовым	5 x 10 в степ. 3	0,01	25	-	-
- помадным	1 x 10 в степ. 4	0,01	25	50	50
- кремовым	1 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	100
- молочным и сбивным	5 x 10 в степ. 4	0,01	25	-	50
- грильяжным	5 x 10 в степ. 2	0,1	25	-	-
- на основе пралине	5 x 10 в степ. 4	0,01	25	50	100
- глазированные жировой глазурью с корпусом фруктово-помадным и молочно-помадным	5 x 10 в степ. 3	0,01	25	-	-
- глазированные шоколадной глазурью с начинками между вафель	5 x 10 в степ. 4	0,01	25	-	-
- шоколадные типа "ассорти" с начинками сливочной, помадно-сливочной, кремовой, шоколадной	1 x 10 в степ. 4	0,01	25	-	-
- ирис (всех наименований)	1 x 10 в степ. 3	0,1	25	50	50



Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются:		Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Плесени, КОЕ в 1 г, не более
		БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
- монпансье:					
- с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	5 x 10 в степ. 2	0,1	25	-	50
- с начинкой орехово-молочной	5 x 10 в степ. 3	0,1	25	-	50
5.2.4. Какао, какао-порошок, шоколад					
5.2.4.1. Какао-порошок:					
- товарный	1 x 10 в степ. 5	0,01	25	-	100
- для промпереработки	5 x 10 в степ. 4	0,01	25	-	100
5.2.4.2. Шоколад:					
- обыкновенный и десертный без добавок	1 x 10 в степ. 4	0,1	25	-	-
- с добавками	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	-	50
- с начинками (фруктовой, помадной, сливочной и др.)	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	50	50
5.2.4.3. Шоколадные батончики с начинками:					
- шоколадной	1 x 10 в степ. 4	0,01	25	100	100
- помадно-сливочной	5 x 10 в степ. 3	0,01	25	50	50
- шоколадные фигуры	5 x 10 в степ. 3	0,1	25	50	100

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и факультативных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются:			Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Плесени, КОЕ в 1 г, не более
			БГКП (колиформы)	Staph. aureus	патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
5.3.	Кондитерские мучные изделия						
5.3.1.	Рулеты (без крема и творога):						
	с начинкой фруктовой, на кондитерском жире, с маком и т. п.	5 x 10 в степ. 2	0,1 - 0,01	0,1	25	-	-
5.3.2.	Рулет бисквитный	5 x 10 в степ. 4	0,01	0,1	25	-	-
5.3.3.	Рулеты бисквитные с начинкой:						
	- творожно-сливочной	5 x 10 в степ. 4	0,01	0,1	25	-	-
	- сливочной	5 x 10 в степ. 4	0,01	0,01	25	-	-
	- фруктовой	5 x 10 в степ. 2	0,01	0,1	25	-	-
5.3.4.	Торты и пирожные (без крема и творога):						
	- бисквитные с отделкой фруктовой, песочные с отделкой помадной, миндальные и т. п.	5 x 10 в степ. 4	0,01	1,0	25	-	-
	- вафельные с отделкой пралине	5 x 10 в степ. 4	0,01	-	25	50	100
5.3.5.	Торты бисквитные и пирожные с отделками:						
	- творожно-сливочной	5 x 10 в степ. 4	0,01	0,1	25	-	-
	- сливочной*	5 x 10 в степ. 2	0,01	0,01	25	-	-

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются:			Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Плесени, КОЕ в 1 г, не более
			БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
5.3.6.	Кексы:						
	- обсыпанные пудрой	5 x 10 в степ. 2	0,1	-	25	-	-
	- глазированные пралине	5 x 10 в степ. 3	0,01	-	25	50	100
	- шоколадом	5 x 10 в степ. 3	0,01	-	25	-	-
	- отделанные миндалем, цукатом	5 x 10 в степ. 2	0,1	-	25	-	-
5.3.7.	Вафли:						
	- без начинки, с начинкой фруктовой, помадной, жировой	5 x 10 в степ. 3	0,1	-	25	-	-
	- с начинкой орехово-пралиновой	5 x 10 в степ. 3	0,01	-	25	50	100
	- глазированные шоколадной глазурью	5 x 10 в степ. 3	0,01	-	25	-	-
5.3.8.	Пряники, коврижки:						
	- без начинки	5 x 10 в степ. 2	0,1	-	25	-	-
	- с начинкой	5 x 10 в степ. 3	0,1	-	25	-	-
5.3.9.	Галеты и печенье:						
	- галеты, печенье сухое (крекер), затяжное и т. п.	5 x 10 в степ. 2	0,1	-	25	-	-
	- сахарное неглазированное	5 x 10 в степ. 3	0,1	-	25	-	-
	- сахарное с шоколадной глазурью, сдобное всех видов	1 x 10 в степ. 4	0,1	-	25	-	-

\* В тортах и пирожных со сливочным кремом, изготовленным из кисло-сливочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют.

## 6. Плодоовощная продукция

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.1.	Свежие с свежемороженые фрукты, ягоды, овощи, картофель и грибы			
6.1.1.	Овощи и картофель	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		патулин	0,05	
		<b>нитраты:</b>		
		картофель	250	
		капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900	
		поздняя	500	
		морковь ранняя	400	
		- " - поздняя	250	
		томаты	150	
		орурцы	150 (300)*	* защищенный грунт
		свекла столовая	1400	
		лук репчатый	80	
		лук-перо	600 (800)*	
		листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатная**, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т. п.)	2000 (3000)*	** капуста салатных сортов, поставляемая по общесоюзному фонду до 1 июня
		дыни	90	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		арбузы	60	
		перец сладкий	200 (400)*	
		кабачки	400	
		тыква (для изготовления консервов для питания детей)	200	
		<b>пестициды:</b>		
		абат (дифос)	0,3	
			0,3	(сахарная свекла)
		акрекс	0,05	(огурцы, томаты, перец, сахарная свекла)
		актеллик	0,2	(томаты, огурцы, перец, баклажаны, сахарная свекла)
			0,5	(капуста, брюква, турнепс)
			0,05	(картофель, редис, морковь)
		амбуш	0,4	(томаты, огурцы, капуста, брюква, турнепс)
			0,05	(картофель, сахарная свекла)
		амибен	0,25	(капуста, томаты)
		амифос	0,1	(сахарная свекла)
			0,3	(столовая свекла)
		антио	0,2	(капуста, сахарная свекла, столовая свекла)
		арезин	не доп.	(картофель)
		арцерид	0,5	(томаты, огурцы)
			0,05	(картофель, лук, сахарная свекла)
		атразин	0,1	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		ацетатрин		картофель (контролировать по ацетохлору и прометрину)
		ацетохлор	не доп.	(картофель)
		ацетлур		сахарная свекла (контролировать по ТХАН)
		афуган	не доп.	
		базудин	0,1	(капуста, лук, картофель, брюква, турнепс)
			0,5	(томаты, сахарная свекла, столовая свекла, огурцы)
			не доп.	(морковь)
		байлетон	0,5	(сахарная свекла, томаты, огурцы)
			0,05	(дыни)
		байтекс	0,15	(сахарная свекла)
		бетанал	0,2	(сахарная свекла, столовая свекла)
		бетанал АМ		(контролировать по бетаналу)
		биоцин	0,1	(сахарная свекла)
		БМК	0,1	(сахарная свекла)
			не доп.	(огурцы)
		бордоская жидкость	5,0	(свекла, томаты, огурцы, лук, дыни, арбузы)
			10,0	(картофель)
		бромофос	0,05	(капуста, фасоль, огурцы, салат)
		валексон	0,02	(картофель, морковь, баклажаны, томаты)
			0,05	(турнепс, брюква)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			0,1	(капуста, сахарная свекла)
		видат	0,5	(томаты, огурцы)
			0,1	(сахарная свекла)
		виндитат	0,1	(огурцы)
		волатон	не доп.	(морковь)
		гардона	0,8	(капуста)
		гексахлоран	0,5	
			0,1	(сахарная свекла, картофель)
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		гетерофос	не доп.	(картофель)
		гидразин малеиновой кислоты	0,8	(картофель, сахарная свекла, столовая свекла, лук, чеснок, морковь, томаты, арбузы)
		гидрел	0,15	(картофель, томаты, огурцы)
		глифосат	0,3	
		голтикс	0,1	(сахарная свекла, столовая свекла)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,1	(картофель, сахарная свекла)
			0,5	(капуста)
		даконил	0,1	(картофель)
			0,15	(огурцы)
		дактал	не доп.	
		далапон	1,0	(картофель, свекла)
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д-бутиловый эфир	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлороктиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	0,05	(капуста)
		ДДТ и его метаболиты	0,1	(картофель, сахарная свекла, овощи)
		декстрел	1,5	(томаты)
		децис	0,01	(картофель, томаты, огурцы, капуста, салат, сахарная свекла, арбузы)
			0,1	(дыни)
		дибром	0,2	(картофель)
			0,1	
		дилор	0,2	(сахарная свекла, томаты, баклажаны и др. овощи)
			0,15	(картофель)
		димилин	0,05	(капуста)
		дитан М-45	0,1	(картофель)
			0,5	(томаты)
		дитан-купромикс		картофель, томаты (контролировать по дитану)
		диурон	не доп.	
		дифенамид	0,1	(перец, томаты)
			не доп.	(капуста)



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		ДНОК	не доп.	
		дозанекс	0,1	
			не доп.	(морковь)
		дуробан	0,05	(сахарная свекла, картофель, овощи)
		дэнра	0,1	(томаты, огурцы, тыква, кабачки)
		дуал	0,05	(огурцы, сахарная свекла, бахчевые)
			0,02	(столовая свекла)
		изатрин	0,01	(перец сладкий)
			0,4	(огурцы, томаты)
		иллоксан	0,01	(сахарная свекла)
		иодфенфос	0,5	(капуста)
		ивин	0,04	(огурцы, томаты)
		зеллек	0,01	(картофель)
		каптан	не доп.	
		каратан	1,0	(огурцы, бахчевые)
		карбофос	0,5	(капуста, сахарная свекла, столовая свекла, огурцы, томаты бахчевые)
		карбин	0,1	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		картекс М	не доп.	(картофель)
		каунтер	0,01	(сахарная свекла)
		керб-50	0,1	(сахарная свекла)
		кельтан	1,0	(огурцы, перец, томаты, баклажаны, бахчевые)
		кильваль	0,2	
		кинолят 15	0,1	(сахарная свекла)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			1,0	(томаты, картофель)
		компаз	0,5	(томаты, огурцы)
		кусагард	0,05	(сахарная и столовая свекла)
		крептан		лук, томаты, картофель, сахарная свекла (контролировать по ридомилу)
		кронетон	0,1	(сахарная свекла)
			0,04	(картофель)
		купрозан	5,0	(сахарная свекла, томаты, огурцы, арбузы, дыни)
			10,0	(картофель)
		ленацил	0,5	(сахарная свекла, столовая свекла)
		линурон	не доп.	
		лонтрел	0,05	(капуста)
			0,1	(сахарная свекла)
		малоран	не доп.	(морковь)
		мезоранил	0,2	
		2М-4Х	0,05	(картофель)
		мезокс	0,3	(картофель)
		метазин	0,05	(картофель)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метоксихлор	0,3	(картофель)
		мильтокс-специаль	0,5	
		метальдегид	0,7	
		метатион	0,1	(сахарная и столовая свекла)
		метафос	не доп.	
		мирал	не доп.	(томаты, огурцы)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		митак	0,2	(огурцы, томаты)
		монурон	0,05	
		набу	0,02	(морковь)
			0,03	(капуста)
			0,05	(сахарная свекла)
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нимрод	0,1	(огурцы, дыня)
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		нортрон	0,1	(сахарная свекла, столовая свекла)
		н-серве	0,4	
		омайт	0,2	(огурцы)
		офунак	0,1	(капуста, сахарная свекла)
		паторан	0,1	(картофель)
		пиримор	не доп.	(картофель)
			0,1	(огурцы)
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полимарцин	0,1	(картофель, томаты) контролировать по карбацину
		поликарбацин	1,0	(лук, сахарная свекла, томаты)
			0,1	(картофель)
			0,5	(огурцы)
		полихлоркамфен	не доп.	(картофель)
		полихлорпинен	не доп.	(картофель, сахарная свекла)
		плондрел	0,1	(огурцы)
		пропазин	не доп.	(морковь)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		прометрин	не доп.	(морковь)
			0,1	(картофель, чеснок)
		рамрод	0,2	(капуста, лук, брюква, чеснок, турнепс)
		ресин	0,04	(сахарная свекла)
		ридомил	0,5	(томаты, огурцы)
			0,05	(лук, столовая свекла, сахарная свекла, картофель)
		рипкорд	0,2	(огурцы, томаты, капуста)
			0,01	(морковь, картофель)
		ровраль	не доп.	(огурцы, томаты, картофель)
		рониан	1,0	(огурцы, томаты)
		ронит	0,3	(сахарная свекла, столовая свекла)
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		ремуцид	не доп.	(огурцы)
		сайфос	1,0	
		сандофан	0,1	(картофель)
		санроль	0,1	(огурцы)
		селекрон	0,03	(капуста)
			0,05	(сахарная свекла)
		семерон	0,05	(лук, капуста)
		сероцин		контролировать по цинебу
		симазин	0,1	(картофель, капуста)
		ситрин		картофель (контролировать по прометрину)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		солан	1,5	(томаты)
		стомн	0,05	(морковь, томаты, капуста)
			0,1	(чеснок)
		сульфазин	0,05	(картофель)
		сумицидин	0,01	(картофель, капуста)
		сумилекс	0,5	(огурцы, томаты)
		тедион	0,7	
		тенто	0,1	(томаты)
			1,0	(картофель)
		теноран	0,02	(морковь)
		тиазон	0,5	
		тиллам	0,05	
		тотрил	0,1	(лук)
		тачитарен	не доп.	(сахарная свекла)
		тиодан	не доп.	(огурцы, томаты)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,05	(капуста)
		топсин	0,5	(огурцы)
			1,0	(сахарная свекла)
		топогард	0,1	(картофель)
		трефлан	0,5	(перец, баклажаны, томаты, лук, чеснок, капуста)
			0,25	(морковь пучковой зрелости, арбузы)
			0,01	(морковь товарной зрелости)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		трихлорацетат натрия	0,01	(капуста, картофель, огурцы, сахарная свекла, столовая свекла, лук, морковь)
		трихлорметафос-3	1,0	(огурцы, томаты, капуста, сахарная свекла)
		трихотецин	1,0	(огурцы)
		тур	0,05	(томаты)
		фостак	0,01	(картофель)
		фодеморф	0,2	(огурцы)
		ФДН	1,0	(огурцы)
		феназон	0,1	(сахарная свекла, столовая свекла)
		фенагон	не доп.	(контролировать по 2,4-Д)
		фитобактериомицин	не доп.	(капуста)
		фитон	не доп.	(сахарная свекла)
		фозалон	0,2	(томаты, баклажаны, сахарная свекла, капуста)
			0,1	(картофель)
		фосфамид	0,4	(огурцы, томаты, бахчевые)
			0,05	(картофель, сахарная свекла)
			0,15	(столовая свекла)
			не доп.	(капуста)
		флатан	не доп.	(картофель, томаты)
		фталофос	не доп.	(картофель)
			0,25	(сахарная свекла)
		фундазол	0,1	(сахарная свекла) (вр.)
			не доп.	(огурцы, томаты, капуста)
		фурадан	не доп.	(сахарная свекла)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		фузилад	0,1	(лук, столовая свекла)
			0,2	(сахарная свекла)
			0,02	(капуста)
			0,03	(морковь)
		хлорат магния	0,4	(картофель)
		хлор-ИФК	0,05	(лук, морковь, цикорий)
		хлорокись меди	5,0	(томаты, огурцы, лук, сахарная свекла)
			10,0	(картофель)
		хлорофос	0,1	(картофель, бахчевые, томаты, огурцы, капуста, перец сладкий, зел. овощи)
			0,05	(лук, морковь, баклажаны, кабачки, сахарная свекла)
		хостаквик	0,1	(огурцы, томаты, перец)
		цианокс	0,1	(капуста, сахарная свекла)
		цинеб	0,1	(картофель)
			0,6	(томаты, огурцы, сахарная свекла, лук, бахчевые)
		цирам	не доп.	
		ЭБФ	не доп.	(томаты)
		эвисект	не доп.	(картофель)
			0,02	(сахарная свекла)
		эдил	0,02	(картофель)
		эдитон	1,0	
		экамет	0,1	(капуста, картофель)
			0,01	(сахарная свекла)
		эптам	0,05	(сахарная свекла, столовая свекла)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		этафос	0,02	(сахарная свекла)
			0,01	(капуста, картофель)
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
6.1.2.	Фрукты и виноград	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,4	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		патулин	0,05	
		<b>нитраты:</b>		
		яблоки	60	
		груши	60	
		<b>пестициды:</b>		
		абат	0,06	цитрусовые (мякоть)
		акрекс	0,05	яблоки, груши, цитрусовые (мякоть), виноград
		актеллик	0,5	виноград, персик
			0,1	цитрусовые (мякоть)
		алар	3,0	яблоки
		алдрин	не доп.	
		амбуш	0,01	яблоки, груши, виноград, вишня
			0,4	персик
		аметрин	0,1	цитрусовые (мякоть)



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		амибен	0,05	цитрусовые (мякоть)
			0,25	виноград
		афос	не доп.	
		амифос	0,1	виноград
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		антио	0,2	яблоки, груши, виноград, гранат, слива, вишня
			0,04	цитрусовые (мякоть)
		арцерид	0,5	виноград
		атразин	0,1	фрукты (семечковые), виноград
		афуган	не доп.	
		байлетон	0,05	яблоки
			0,1	виноград
		БМК	не доп.	яблоки, виноград
		борицид		яблоки, виноград, груши, цитрусовые (контролировать по поликарбацину)
		бордоская жидкость	5,0	яблоки, груши, айва, абрикосы, персики, сливы, вишня, черешня, виноград, цитрусовые (контроль по меди)
		ботран	0,1	персики, груши, яблоки
		бромфос	0,05	виноград
			0,07	персики, вишня, черешня
		гардона	0,8	яблоки, груши, вишня, слива
			0,01	виноград
		гексахлоран	0,05	виноград
		гексахлорбутадиен	не доп.	виноград

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		гидрел	0,15	яблоки, черешня, мандарины
		глифосат	0,3	плодовые, цитрусовые (мякоть)
			0,1	виноград
		ГХЦГ гамма-изомер	0,05	яблоки, виноград
		дактал	не доп.	
		далапон	1,0	фрукты, виноград
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-дихлорофеноксикислотная кислота	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлороктиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	0,05	яблоки, груши, черешня, вишня, слива, цитрусовые (мякоть), виноград
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		децис	0,01	яблоки, груши, виноград, цитрусовые (мякоть)
			0,05	бананы
		дилор	0,15	виноград
		димилин	0,1	яблоки
		дитан М-45	0,5	виноград

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		дитан-купромикс		виноград (контролировать по дитану М-45)
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дравин 755	0,01	цитрусовые (мякоть)
		дуробан	0,05	
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		интратион	0,5	яблоки
		йодфенфос	0,5	виноград
		каптан	не доп.	
		карагард	0,1	виноград, цитрусовые (мякоть)
		каратан	1,0	яблоки, груши, виноград
		карбофос	1,0	яблоки, айва
			0,5	груши
			0,2	вишня, черешня, слива, виноград, цитрусовые (мякоть)
		карбин	0,1	фрукты
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		каратэ	0,03	яблоки
		кельтан	1,0	яблоки, груши, слива, вишня, черешня, виноград, цитрусовые (мякоть)
			0,2	цитрусовые (мякоть)
		кинолят 15	1,0	яблоки, груши
			0,5	виноград
		купрозан	5,0	яблоки, груши, виноград, слива, персики, абрикосы
		купронафт	2,0	яблоки, груши

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			4,0	виноград
		КЭИМ	не доп.	цитрусовые (мякоть)
		крептан		виноград (контролировать по ридомилу)
		линурол	не доп.	
		медный купорос	5,0	яблоки, груши, абрикосы, слива, черешня, вишня, персики (контролировать по меди)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		микал	не доп.	виноград (контролировать по фолнету)
		мильтокс-специаль	0,5	контролировать по цинебу
		метальдегид	0,7	
			0,2	цитрусовые (мякоть)
		метатион	0,1	яблоки, груши, вишня, слива, цитрусовые (мякоть)
		метафос	не доп.	
		митран	2,0	яблоки
			0,1	цитрусовые (мякоть), виноград
		монурон	0,05	яблоки, груши, виноград, цитрусовые (мякоть)
		морестан	не доп.	
		мороцид	не доп.	
		набу	0,05	плодовые, виноград
			0,02	цитрусовые (мякоть)
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нимрод	0,1	яблоки
		нитрафен	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		нитрофен	не доп.	
		н-серве	0,4	
		омайт	0,5	яблоки, виноград, вишня
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		офунак	0,1	цитрусовые (мякоть)
		пиримор	0,05	персики, яблоки
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полимарцин	0,1	яблоки, виноград
		полихом		контролировать по поликарбацину
		поликарбацин	1,0	яблоки, груши, виноград
		пликтран	не доп.	яблоки, виноград, цитрусовые (мякоть)
		плондрел	0,5	яблоки, виноград
		ридомил	0,03	виноград
		рипкорд	0,01	фрукты (семечк.), цитрусовые (мякоть), виноград
		ровраль	0,4	виноград
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сайфос	1,0	яблоки, груши, айва, персики, слива, вишня
		сапроль	0,01	яблоки, виноград
		севин	не доп.	яблоки
		селекрон	0,05	виноград, яблоки, персики, цитрусовые (мякоть)
		сероцин		контролировать по цинебу
		симазин	0,2	косточковые, семечковые

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			0,05	цитрусовые (мякоть), виноград
		сумицидин	0,01	яблоки, виноград
		сумилекс	0,5	виноград
		тедион	0,7	яблоки
			0,2	цитрусовые (мякоть)
			0,1	виноград
		тербацил	0,05	яблоки, груши, цитрусовые (мякоть), персики, абрикосы, слива, вишня, виноград
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,1	виноград
		топсин М	0,5	яблоки, груши, вишня, виноград
			1,0	персики
			0,2	хурма, фейхоа
		трихлорацетат натрия	0,01	плодовые
		трихлорметафос-3	1,0	яблоки, груши, айва, вишня, черешня, слива, абрикосы (алыча), виноград
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		тур	0,05	яблоки, груши, виноград
		тубарид		виноград (контролировать по ридомилу)
		фодеморф	0,2	яблоки
			0,1	виноград
		фенагон	не доп.	контролировать по 2,4-Д
		фенкаптон	0,3	яблоки
		фитон	не доп.	цитрусовые (мякоть)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
			0,1	лимон (весь плод)
		фозалон	0,2	яблоки, груши, персики, абрикосы, вишня, слива, цитрусовые (мякоть), виноград
		фосфамид	0,4	яблоки, груши, слива, цитрусовые (мякоть), виноград
			не доп.	вишня
		фталан	не доп.	яблоки, груши, персики, абрикосы, вишня, черешня, слива, виноград
		фундазол	не доп.	яблоки, груши
		хлорат магния	0,4	виноград
		хлорокись меди	5,0	яблоки, груши, слива, персики, абрикосы, вишня, черешня, виноград
		хлорофос	0,1	яблоки, груши, слива, абрикосы, вишня, виноград
		хостаквик	0,1	яблоки, груши, вишня, персики, виноград
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		цианокс	0,1	яблоки, виноград
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		цидиал	0,1	яблоки, груши, виноград, вишня, слива
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		хлоро-50		виноград (контролировать по хлорофосу и фосфамиду)
		цинеб	0,6	яблоки, груши, абрикосы, персики, слива, вишня, черешня, виноград

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		цирам	не доп.	
		эдитон	1,0	
		экамат	0,5	яблоки, виноград
		этафос	0,01	яблоки, цитрусовые (мякоть), персики, виноград
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
		эфирсульфонат	3,0	яблоки, виноград
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		эупарен	не доп.	яблоки, виноград
6.1.3.	Ягоды	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,4	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		патулин	0,05	
		<b>нитраты:</b>		
		виноград столовых сортов	60,0	
		<b>пестициды:</b>		
		акрекс	не доп.	малина, смородина, крыжовник
		актеллик	не доп.	малина, смородина, крыжовник, земляника, черноплодная рябина, облепиха
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		амбуш	0,01	крыжовник, смородина, земляника
		атразин	не доп.	смородина, крыжовник, малина
		афуган	не доп.	
		байлетон	не доп.	земляника, смородина
		БМК	не доп.	земляника, черная смородина
		бордоская жидкость	5,0	смородина, крыжовник, земляника (контроль по меди)
			2,0	малина
		бромфос	не доп.	смородина, крыжовник, малина
		борицид		смородина (контролировать по поликарбацину)
		гардона	0,01	крыжовник, земляника
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		гербицид СП	не доп.	лесные ягоды (контроль по пиклораму и симазину)
		ГХЦГ гамма-изомер	не доп.	ягоды лесные
		глифосат	не доп.	малина, черника
		дактал	не доп.	
		далапон	не доп.	смородина, крыжовник, малина
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д-бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кротиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	0,05	крыжовник, смородина
		ДДТ и его метаболиты	0,005	ягоды
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		изатрин	не доп.	смородина
		йодфенфос	0,5	крыжовник
			не доп.	смородина, малина
		каптан	не доп.	малина, смородина, земляника, крыжовник
		каратан	не доп.	смородина, крыжовник, земляника
		карбофос	не доп.	смородина, крыжовник, малина, земляника
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		кельтан	не доп.	земляника, крыжовник, смородина, малина
		купрозан	5,0	крыжовник
			2,0	малина
		ленацил	не доп.	земляника
		линурон	не доп.	
		лонтрел	не доп.	
		медный купорос	5,0	смородина, крыжовник
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	не доп.	лесные ягоды
		метафос	не доп.	
		мирал	не доп.	земляника
		дихлоральмочевина	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		нимрод	не доп.	черная смородина
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		н-серве	0,4	
		октаметил	не доп.	шелковица
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		поликарбацин	1,0	
		плондрел	не доп.	черная смородина, земляника
		ровраль	не доп.	земляника
		ронилан	не доп.	земляника
		полихом		контролировать по поликарбацину
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероцин	не доп.	контролировать по цинебу
		симазин	не доп.	смородина, крыжовник, малина, земляника
		сумицидин	не доп.	смородина
		сумилекс	не доп.	земляника
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		топсин М	не доп.	смородина
		тордон 22 К	0,5	лесные ягоды
		трихлорацетат натрия	не доп.	крыжовник, смородина
		трихлорметафос-3	не доп.	смородина, крыжовник, лесные ягоды
		фенурон	1,0	лесные ягоды
		фозалон	не доп.	лесные ягоды
		фосфамид	не доп.	лесные ягоды, шелковица

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		фталан	не доп.	смородина, крыжовник
		фталофос	не доп.	лесные ягоды
		фундазол	не доп.	земляника, смородина
		хлорофос	не доп.	лесные ягоды
		хостаквик	не доп.	смородина, черноплодная рябина
		цинеб	не доп.	смородина, крыжовник
		цирам	не доп.	
		эдитон	не доп.	
		экамет	не доп.	смородина
		этафос	не доп.	смородина
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
		эупарен	не доп.	земляника
6.1.4.	Грибы	<b>Токсические элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,05	
		медь	10,0	
		цинк	20,0	
		<b>пестициды:</b>		
		алдрин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		глифосат	0,3	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,5	
		дактал	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлорокротиловый эфир	не доп.	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	1,0	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		лонтрел	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,1	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероцин		контролировать по цинебу
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		н-серве	0,4	
		тордон 22 К	0,5	
		трихлорметафос-3	1,0	
		фенурон	1,0	
		феналон	не доп.	
		фозалон	0,2	
		фосфамид	0,4	
		фталофос	0,1	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		хлорофос	0,2	
		цирам	не доп.	
		эдитон	1,0	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
6.2.	Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы			
6.2.1.	Овощи и картофель сушеные и концентрированные	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5*	* регламенты даны в пересчете на исходный продукт
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты - по п. 6.1.1		
		<b>пестициды:</b>		
		фостоксин	0,01	
		другие пестициды - по п. 6.1.1		
6.2.2.	Фрукты и ягоды сушеные и концентрированные	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,4*	* регламенты даны в пересчете на исходный продукт
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты - по п. 6.1.2		
		<b>пестициды:</b>		
		бромистый метил	0,5	
		другие пестициды - по п. 6.1.2 и 6.1.3 (в пересчете на исходный продукт)		
6.2.3.	Грибы сушеные - по п. 6.1.4	(в пересчете на исходный продукт)		
6.2.4.	Специи и пряности	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	5,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		<b>пестициды:</b>		
		актеллик	0,5	(сельдерей - зелень)
			0,05	(сельдерей - корнеплоды)
		алдрин	не доп.	
		атразин	0,1	(кориандр)
		аотанал	0,5	(цикорий, цикорий салатный)
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	(горчица)
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		карбофос	0,1	(горчица)
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		керб-50	1,0	(цикорий салатный)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		метафос	не доп.	
		н-серве	0,4	
		пропазин	0,2	(кориандр)
		прометрин	не доп.	(сельдерей, петрушка, укроп)
			0,1	(кориандр, тмин)
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероцин		контролировать по цинебу
		фостоксин	0,01	
		хлор-ИФК	0,05	(цикорий)
		цирам	не доп.	
		эдитон	1,0	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
6.2.5.	Чай	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	10,0	
		кадмий	1,0	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,1	
		медь	100,0	
		афлатоксин	0,005	
		<b>пестициды:</b>		
		актелик	0,5	
		алдрин	не доп.	
		антио	0,2	
		гептахлор	не доп.	
		далапон	0,2	



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		ДДВФ	0,05	
		карбофос	0,5	
		метатион	0,5	
		монурон	0,05	
		н-серве	0,4	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		симазин	0,05	
		трихлорметафос-3	0,5	
		фостоксин	0,01	
		цирам	не доп.	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более)	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания
		БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
6.2.1. Овощи сухие	5 x 10 в степ. 5	0,01	25	Кол-во <i>Bact. cereus</i> в 1 г не более 10 в степ. 3 КОЕ
6.2.2. Фрукты сухие	-	0,1	25	К-во плесеней в 1 г не более 100 - 1000 КОЕ
6.2.4. Специи и пряности	5 x 10 в степ. 5 - 1 x 10 в степ. 6	0,01	50	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются; к-во плесеней в 1 г не более 10 в степ. 3 КОЕ

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
6.3.	Консервированные фрукты, ягоды, овощи, грибы			
6.3.1.	Консервы овощные			
6.3.1.1.	Консервы овощные в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты - по п. 6.1.1		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	овощные соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п. 6.1.1)
6.3.1.2.	Консервы овощные в сборной жестяной таре	Токсичные элементы		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		олово	200,0	
		нитраты - по п. 6.1.1		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	овощные соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п. 6.1.1)
6.3.2.	Консервы фруктовые и ягодные			
6.3.2.1.	Консервы фруктовые и ягодные и соки в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,4	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты - по п. 6.1.2 - 6.1.3		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	фруктовые соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (пп. 6.1.2, 6.1.3)
6.3.2.2.	Консервы фруктовые и ягодные, соки в сборной жестяной таре	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		олово	200,0	
		нитраты - по п. 6.1.2, 6.1.3		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	фруктовые соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п. 6.1.1.2, 6.1.1.3)
6.3.3.	Грибы консервированные (в стеклянной таре) - по п. 6.1.4			

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более)	Масса продукта (г), в котором не допускаются:		Примечания
		БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи и грибы				Микробиологические показатели устанавливаются в соответствии с действующей "Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Минздравом СССР

## 7. Жировые продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
7.1.	Масло растительное	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03	
		медь	0,5	
		цинк	5,0	
		железо	5,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В1	0,005	
		зеараленон	1,0	
		пестициды	не доп.	
		А-1	не доп.	(хлопковое)
		абат-(дифос)	0,3	(хлопковое)
		акрекс	0,05	(хлопк.)
		актеллик	не доп.	(облепих.)
		алдрин	не доп.	
		амбуш	0,1	(хлоп., подсолн., соев.)
		амифос	0,3	(хлопк.)
		антио	0,2	(хлопк.)
		афуган	не доп.	
		базагран	0,1	(соевое)
		базудин	0,1	(хлопк.)
		бронокот	не доп.	(хлопк.)
		валексон	0,05	(подсолн.)
		гардона	0,1	(хлопк.)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		гексахлоран	0,05	(для употребления в пищу)
		ГХЦГ гамма-изомер	1,0	(для пром. переработки)
			более 1,0	(на техн. цели)
			0,05	(детские питания) (и импортируем.)
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	(хлопк.)
		гидрел	0,15	(хлопк.)
		далапон	0,1	(хлопк.)
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДТ	0,1	(для употребления в пищу)
			0,25	(для пром. переработки)
			более 0,25	(на техн. цели)
			0,1	(для детского питания)
			0,05	(для импортир.)
		прометрин	0,1	(соев., подсолнечн.)
		децис	0,05	(хлопк., подсолнечн.)
		дилор	0,15	(хлопк.)
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дравин 755	не доп.	(хлопк.)
		дропп	не доп.	(хлопк.)
		дуробан	0,05	(хлопк.)
		дэпра	0,05	(подсолнечн.)
		дуал	0,02	(соевое, хлопковое, подсолнечн.)
		зенкор	0,1	(соевое)



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		иллоксан	0,02	(соевое)
		карбофос	0,1	(соев., подсолнечн.)
		керб-ультра	не доп.	(хлопк.)
		кельтан	0,1	(хлопк.)
		которан	0,1	(хлопк.)
		котофор	не доп.	(хлопк.)
		кронетон	0,05	(хлопк.)
		линурон	не доп.	
		малоран	0,1	(соевое)
		малоран-специаль	0,05	(соевое) контр. по дуалу
		меркаптофос	0,35	(хлопк.)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,1	(подсолнечн.)
		метафос	не доп.	
		митран	0,1	(хлопк.)
		морфонол	не доп.	(хлопк.)
		неорон	0,02	(хлопк.)
		нурелл-Д		(хлопк.) контр. по дурсоану
		омайт	0,1	(хлопк., соевое)
		пиримор	не доп.	(хлопк.)
		полихлоркамфен	не доп.	(хлопк.)
		пликтран	0,1	(соевое)
			0,01	(хлопк.)
		реглон	0,1	(подсолнечн.)
		рипкорд	0,01	(соевое, хлопк.)
		розалин	не доп.	(хлопк.)
		ронилан	0,5	(подсолнечн.)
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		севин	не доп.	(хлопк.)
		селекрон	0,1	(соевое)
		сонален	не доп.	(хлопк.)
		стомп	0,1	(соевое)
			0,5	(хлопк.)
		сумицидин	0,1	(соевое, хлопк.)
		сурпас	0,1	(соевое)
		тедион	0,1	(хлопк.)
		тиодан	0,05	(хлопк.)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,1	(хлопк.)
		толуин	0,25	(хлопк.)
		томилон	не доп.	(хлопк.)
		трефлан	0,1	(соевое, подсолн.)
		трихлорацетат натрия	0,01	(подсолнечн.)
		трихлорметафос-3	0,1	(хлопк.)
		фитобактериомицин	не доп.	(соевое)
		фозалон	0,1	(соевое)
			0,2	(хлопк.)
		<b>Токсичные элементы:</b>		
		фосфамид	0,1	(подсолнечн.)
		фундазол	не доп.	(хлопк., соевое)
		хлорат магния	0,5	(хлопк., соевое)
		хлорофос	0,1	(соевое, подсолн., хлопк.)
		цирам	не доп.	
		эдил	0,02	(соевое, подсолн.)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		экамет	0,1	(подсолнечн.)
			0,5	(хлопк.)
		эптам	0,05	
		этафос	0,02	(хлопк., подсолн.)
7.2.	Продукты переработки растительных масел			
7.2.1.	Маргарины	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,05	
		медь	1,0	0,4 мг/кг при хранении
		цинк	10,0	
		железо	5,0	1,5 мг/кг при хранении
		Остаточные количества микотоксинов и пестицидов регламентируются по сырью		

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г куб. см, не более	Масса продукта (г/см), в котором не допускаются:		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
7.2.	Продукты переработки растительных масел				
7.2.1.	Майонез	0,01	0,01	25	Дрожжи - в 1 куб см не более $1 \times 10^3$ в степ. 3 КОЕ Плесени - не более 10 КОЕ
7.2.2.	Маргарин		0,001*	25	Дрожжи в 1 г не более $1 \times 10^3$ в степ. 3 Плесени - не более 100 * Для маргарина, употребляемого без терм. обр., рекомендуется отсутствие БГКП в 0,01 г

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
7.3.	Масла животные			
7.3.1.	Масло коровье, жиры животные	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,1	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03	
		медь	0,5	0,4 мг/кг при хранении
		цинк	5,0	1,5 мг/кг при хранении
		железо	5,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	не доп. (< 0,001)	
		афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
		<b>антибиотики:</b>		
		антибиотики тетрациклиновой группы	0,01	ед/г
		пенициллин	0,01	ед/г
		стрептомицин	0,5	ед/г
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбестрол	не доп.	
		эстрадиол-17	0,0005	
		<b>пестициды:</b>		
		гексохлоран (гамма-изомер ГХЦГ)	0,2	
		ДДТ	1,0	(в пересчете на жир)

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		Остаточные количества других пестицидов в масле сливочном не допускаются		
7.3.1.1.	Жиры животные	алдрин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		аэрозоль-2	не доп.	
		гептахлор	не доп.	
		гиподерминхлорофос	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорофеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д хлороктиловый эфир	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		оксамат	не доп.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		педикс		контролировать по хлорофосу
		полихом		контролировать по поликарбацину
		пропоксур	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероцин		контролировать по цинебу
		тиофос	не доп.	
		трихлорметафос-3	не доп.	
		цирам	не доп.	
		фенагон	не доп.	

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г/куб. см, не более	Масса продукта (г/см), в котором не допускаются:		Примечания
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
7.3.	Масла животные				
7.3.1.	Масло вологодское	1 x 10 в степ. 4	0,1	25	
7.3.2.	Масло несоленое и соленое				
	сладко-сливочн.	1 x 10 в степ. 5	0,01	25	
	кисло-сливочн.	-	0,01	25	
7.3.3.	Масло любительское				
	сладко-сливочн.	1 x 10 в степ. 5	*0,001	25	* Согласно ГОСТ 37-87 с 01.01.91
	кисло-сливочн.	-	0,001	25	БГКП в 0,01 г продукта не допускается
7.3.4.	Масло крестьянское				
	сладко-сливочн.	1 x 10 в степ. 5	*0,001	25	* Согласно ГОСТ 37-87 с 01.01.91
	кисло-сливочн.	-	0,001	25	БГКП в 0,01 г продукта не допускается
7.3.5.	Масло сливочное с наполнит.	-	-	25	
7.3.6.	Масло бутербродное	5 x 10 в степ. 5	*0,001	25	* с 01.01.91 БГКП в 0,01 г не допускается



## 8. Напитки и продукты брожения

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
8.1.	Минеральные воды			
		свинец	0,1	
		кадмий	0,01	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,005	
		медь	1,0	
		цинк	5,0	
8.2.	Напитки на настоях и эссенциях			
		свинец	0,3	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,005	
		медь	3,0	
		цинк	10,0	
8.3.	Пиво, вино, водка и другие спиртные напитки			
		свинец	0,3	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,005	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		железо	15,0	
		N-нитрозамины	0,003	(пиво)
		Микотоксины, пестициды - регламентируются в сырье.		

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 куб. см, не более	Объем (куб. см), в котором не допускаются:			Примечания
			БГКП (коли-формы)	сульф. редуц. клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
8.1.	Минеральные воды					
8.1.1.	Питьевые минеральные воды	100	не более 3 КОЕ в 1 куб. дм	-	100	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> не более 10 КОЕ в 1 куб. дм
8.2.	Напитки на настоях и эссенциях					
8.2.1.	Хлебный квас:					
	на чистых культурах	-	10	-	25	
	на хлебопекарных дрожжах	-	1	-	25	
8.2.2.	Газированные напитки на хлебном сырье	-	не более 3 КОЕ в 1 куб. дм	-	25	
8.2.3.	Напитки без консерванта и с консервантом	-	не более 3 КОЕ в 1 куб. дм	-	25	
8.2.4.	* Безалкогольные порошкообразные шипучие напитки					* Все нормативы на сухой вес порошка
	- "Вента"	1 x 10 в степ. 4 в 1 г		-	во всей массе порошка	
	- "Колосок"	5 x 10 в степ. 4 в 1 г		-	в 25 г	

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 куб. см, не более	Объем (куб. см), в котором не допускаются:			Примечания
			БГКП (коли- формы)	сульф. редуц. кlostридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
8.3.	Пиво, вина, водка и другие спиртные напитки					
8.3.1.	Пиво					
8.3.1.1.	Пиво в бутылках					
	специальные сорта (сухие вещества 12 % и более)		10	-	25	
	массовые сорта (сухие в сусле 10 - 11 %)		3	-	25	
8.3.1.2.	Пиво разливное		1	-	25	

### 9. Другие продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
9.1.	Изоляты и концентраты белка			
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,03	
		медь	30,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
		зеараленон	1,0	
		<b>пестициды:</b>		
		остаточные количества пестицидов нормируются в сырье		
9.2.	Казеин	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,2	
		медь	4,0	
		цинк	50,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В <sub>1</sub>	не доп.	(< 0,001)
		афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
		<b>антибиотики:</b>		
		антибиотики тетрациклиновой группы	0,01	ед/г
		пенициллин	0,01	ед/г

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
		стрептомицин	0,5	ед/г
		<b>гормональные препараты:</b>		
		диэтилстильбестрол	не доп.	
		эстрадиол-17 $\beta$	0,0002	

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются:		Примечания
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
9.3.	Концентраты молочные				
9.3.1.	Концентрат молочный стабилизированный	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	
9.3.2.	Казеин пищевой кислотный	-	0,1	25	
9.3.3.	Концентрат сывороточный белковый (полученный методом ультрафильтрации и электродиализа)	5 x 10 в степ. 4	1,0	25	
9.3.4.	Казеин пищевой комбинированный	7,5 x 10 в степ. 4	0,1	25	Сульфитредуцирующие клостридии КОЕ в 1 г не более 200

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
9.4.	Пектин	свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,1	
		медь	10,0	
		цинк	30,0	
9.5.	Отруби пшеничные	<b>Токсичные элементы:</b>		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,03	
		медь	20,0	
		цинк	130,0	
		<b>микотоксины:</b>		
		афлатоксин В1	0,005	
		зеараленон	1,0	
		Т-2 токсин	0,1	
		дезоксиниваленол	1,0	
		<b>пестициды:</b>		
		ДДВФ	0,3	
		ДДТ и его метаболиты	0,02	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		гексахлоран	0,2	
		ртутьорганические пестициды	не доп.	

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются:		Плесени КОЕ в 1 г, не более	Примечания
			БГКП (колиформы)	патогенные микроорган., в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
9.4.	Пектин*	1 x 10 в степ. 4	0,1	25	100	* ориентировочные показатели: дополн. показатель - дрожжи, 100 КОЕ/г
9.5.	Отруби пшеничные	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	100	
9.5.1.	Пищевые волокна из пшеничных отрубей	5 x 10 в степ. 4	0,1	25	50	



Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
9.6.	Желатин	свинец	2,0	Микробиологические показатели см. в п. 1.4.1.5
		кадмий	0,03	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,05	
		медь	15,0	
		цинк	100,0	
9.7.	Крахмал	свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	
		цинк	30,0	
9.8.	Соль поваренная	свинец	2,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,01	
		медь	3,0	
		цинк	10,0	

### Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	Proteus	патогенные микроорганиз., в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
9.9.	Кулинарные изделия, готовые блюда и полуфабрикаты						
9.9.1.	Охлажденные блюда и кулинарные изделия, фасованные в пакеты из полимерных материалов, миски из нержавеющей стали						
9.9.1.1.	Салаты, винегреты, рыба жареная, икра морковная и т. д.	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.1.2.	Борщи, щи, супы	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.1.3.	Охлажденные вторые блюда (гуляш, рагу мясное, котлеты, рыба, пюре, макаронные изделия)	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.1.4.	Сладкие блюда (компоты, кисели, желе, муссы и др.)	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.	Готовые кулинарные изделия						
9.9.2.1.	Тефтели, фрикадельки рыбные	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	Proteus	патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
9.9.2.2.	Рыба отварная семейства осетровых	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.3.	Говядина отварная	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.4.	Мясо жареное	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.5.	Мясо шпигованное тушеное	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.6.	Птица отварная	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.7.	Голубцы	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.8.	Запеканки крупяные	500	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.9.	Запеканка из творога, пудинг из творога	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3.	Полуфабрикаты						
9.9.3.1.	Бульоны:						
	- костный концентрированный	2 x 10 в степ. 2	1,0	1,0	0,1	25	
	- с желатином	5 x 10 в степ. 2	1,0	1,0	0,1	25	
	- костный куриный	5 x 10 в степ. 2	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3.2.	Голубцы	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3.3.	Овощи пассерованные (лук, морковь)	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3.4.	Капуста тушеная	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.4.	Негостируемые кулинарные изделия, изготавливаемые на предприятиях общепита						

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
			БГКП (коли-формы)	Staph. aureus	Proteus	патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
9.9.4.1.	Готовые изделия из порционных кусков мяса без соусов (жареные, отварные, говядина, свинина, баранина, птица, изделия из субпродуктов...)	1 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.4.2.	Готовые изделия из рубленые мяса, изделия с соусом и блинчики с начинкой из мяса и овощей	2 x 10 в степ. 4	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.4.3.	Салаты и винегреты из вареных овощей в незаправленном виде и без добавления соленых огурцов	10 в степ. 3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.4.4.	Салаты из сырых овощей и с добавлением фруктов	10 в степ. 4	0,1	1,0	-	25	Е coli в 1,0 г не доп.
9.9.4.5.	Компоты	5 x 10 в степ. 2	1,0	-	-	50	
9.9.4.6.	Кисели	5 x 10 в степ. 2 - 1 x 10 в степ. 3	1,0	-	-	50	
9.9.4.7.	Напитки, изготовленные на предприятиях общепита	5 x 10 в степ. 2	1,0	-	-	50	

#### **4.Б. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах**

Пищевые добавки представляют собой химические вещества и природные соединения, сами по себе неупотребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи, которые преднамеренно по технологическим соображениям добавляют в пищевой продукт на различных этапах производства, хранения и транспортировки. Пищевые добавки могут оставаться в пищевых продуктах полностью или частично в неизменном виде или в виде веществ, образовавшихся в результате химического взаимодействия добавок с компонентами пищевых продуктов.

Применение пищевых добавок регламентируется нормативно-технической документацией: технологическими инструкциями по производству отдельных пищевых продуктов и полуфабрикатов, рецептурами, государственными стандартами и их аналогами, а также "Санитарными правилами по применению пищевых добавок", утвержденными Минздравом СССР в 1978 г. (N 1923-78) и дополнениями к ним.

Нарушениями регламентов применения пищевых добавок при производстве пищевых продуктов может повлечь за собой увеличение степени риска для здоровья потребителя, снижение пищевой ценности продукта, а также ухудшение потребительских (органолептических) свойств продуктов, приводящее к непригодности последних.

Пищевые добавки и вспомогательные материалы, используемые в производстве отдельных продуктов, обычно указываются в ГОСТах, технических условиях в разделе "Сырье и материалы". Детальные регламенты использования добавок на различных этапах технологического процесса изготовления продуктов указываются в технологических инструкциях и рецептурах. В тех случаях, когда нарушение регламентов применения пищевых добавок отражается на степени безопасности или снижении пищевой ценности продукта, специальные критерии - в частности показатели массовой доли добавок или ее остатков, характеристики консистенции, цвета, аромата, вкуса - должны выноситься в требования к физико-химическим и органолептическим свойствам продукта, и указываются методы испытаний продукта, изготовленного с применением пищевых добавок.

Пищевые добавки могут попадать в готовые продукты из полуфабрикатов, поэтому в ряде случаев предусматривается контроль за наличием остатков пищевых добавок (например, диоксида серы) в готовых продуктах.

В таблице приводятся только те добавки, для которых с позиции гигиены питания требуется лабораторный контроль и которые следует включать в физико-химические показатели пищевого продукта.

Студнеобразователи, эмульгаторы, ароматизаторы и др. пищевые добавки, присутствие которых в продуктах не представляет опасности для здоровья, в таблице не приводятся. Используемые пищевые добавки указываются при маркировке пищевых продуктов.

**Пищевые добавки, предлагаемые в стандарты и технические условия  
на пищевые продукты**

Индекс	Группы продуктов	Пищевые добавки			
		консерванты	антиокислители	стабилизаторы консистенции	стабилизаторы цвета и др.
1	2	3	4	5	6
<b>1. Мясо и мясные продукты, птица, яйца</b>					
1.2.	Колбасы, изделия из мяса, свинокочености			фосфаты (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), не более 0,4 % к мясной массе	нитрат натрия 30 - 50 мг/кг
	Колбасы для питания детей старше трех лет			- " -	нитрит натрия 15 - 30 мг/кг
1.3.	Консервы мясные и мясорастительные				нитрит натрия 30 - 50 мг/кг
1.4.	Меланж яичный	бензойная кислота, не более 700 мг/кг			- " -
<b>2. Молоко и молочные продукты</b>					
2.2.	Молоко сгущенное	сорбиновая кислота, не более 2000 мг/кг			
2.2.1.	Сливки высокожирные в желатиновых капсулах		кверцетин, не более 200 мг/кг жира в продуктах		
2.4.	Сыр и творожные изделия				нитрат натрия
2.4.1.	Сыры сычужные				
2.4.2.	Сыры плавленые	сорбиновая кислота, не более 1000 мг/кг; низин, не более 200 мг/кг		фосфаты (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) - в составе соли-плавителя, не более 0,9 %	
2.5.	Мороженое				красители: индигокармин тартазин, не более 30 мг/кг, один или в комбинации

Индекс	Группы продуктов	Пищевые добавки			
		консерванты	антиокислители	стабилизаторы консистенции	стабилизаторы цвета и др.
1	2	3	4	5	6
<b>3. Рыба, рыбные и другие продукты моря</b>					
3.2.	Пресервы рыбные	бензойная кислота, не более 1000 мг/кг, в отдельных видах пресервов - 2000 мг/кг			
	Консервы:				
	фаршевые изделия из скумбрии				диоксид серы общий, не более 100 мг/кг
3.3.	Фарш рыбный замороженный и изделия из него		бутилоксицетон (нонол), не более 100 мг/кг	фосфаты (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), не более 0,20 %	
3.4.	Икра рыбная пробойная и деликатесная	бензойная кислота, не более 1000 мг/кг; гексаметилентетрамин, не более 1000 мг/кг			
	Икра зернистая лососевых и осетровых	гексаметилентетрамин не более 1000 мг/кг; сорбиновая кислота не более 1000 мг/кг			
<b>5. Сахар и кондитерские изделия</b>					
5.1.	Сахар-рафинад				красители: ультрамарин марки "УС", не более 30 мг/кг; индигокармин, не более 30 мг/кг
5.2.	Кондитерские изделия:				
5.2.1.	Конфеты с фруктово-ягодными корпусами, карамель	диоксид серы свободный, не более 20 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)			индигокармин, татразин, один или в комбинации, не более 50 мг/кг

Индекс	Группы продуктов	Пищевые добавки			
		корсерванты	антиокислители	стабилизаторы консистенции	стабилизаторы цвета и др.
1	2	3	4	5	6
5.2.2.	Пастила, мармелад, железные кондитерские изделия, фрукты глазированные	диоксид серы общий, не более 100 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)			"красный для карамели" не более 16 мг/кг
5.2.3.	Халва			сапонины мыльного корня, не более 300 мг/кг	
5.2.4.	Галеты, печенье затяжное			диоксид серы общий, не более 100 мг/кг (остаток от введенного пиросульфита)	
5.2.5.	Кремы для отделки тортов	сорбиновая кислота, не более 2000 мг/кг			
5.3.	Крахмал	диоксид серы общий, не более 100 мг/кг			
<b>6. Плодоовощные продукты</b>					
6.2.	Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы				
6.2.1.	Фрукты сушеные, подлежащие термической обработке	диоксид серы общий, не более 1000 мг/кг			
6.2.2.	Изюм	диоксид серы общий, не более 100 мг/кг			
6.2.3.	Капуста сушеная	диоксид серы общий, не более 600 мг/кг			
6.2.4.	Картофель сушеный	диоксид серы общий, не более 400 мг/кг			
6.2.5.	Картофельная крупка	диоксид серы общий, не более 150 мг/кг			



Индекс	Группы продуктов	Пищевые добавки			
		корсерванты	антиокислители	стабилизаторы консистенции	стабилизаторы цвета и др.
1	2	3	4	5	6
6.3.	Консервированные фрукты, ягоды, овощи и грибы				
6.3.1.	Повидло, джем	диоксид серы свободный, не более 20 мг/кг (остатки из полуфабрикатов); сорбиновая кислота, не более 500 мг/кг			
6.3.2.	Фруктово-ягодное пюре пульпы (полуфабрикаты)	диоксид серы общий, до 1000 - 3000 мг/кг; бензойная кислота, не более 1000 мг/кг			
6.3.3.	Томат-пюре из сульфитированной массы (сух. вещ. 30 %)	диоксид серы общий, не более 380 мг/кг			
6.3.4.	Консервированные: картофель, зеленый горошек, томаты, цветная капуста и др.	низин, не более 100 мг/кг в заливке			
6.3.5.	Заготовки из белых кореньев и лука - полуфабрикаты для консервной промышленности	перекись водорода по ТИ, остаток в готовых полуфабрикатах не допускается			
6.3.6.	Соки фруктово-ягодные и ягодные для последующей переработки	диоксид серы, не более 100 мг/кг; сорбиновая кислота до 1000 мг/кг			
<b>7. Жировые продукты</b>					
7.2.	Продукты переработки растительных масел				
7.2.1.	Саломас				(из катализатора) никель 0,7 мг/кг
7.2.2.	Маргарин	бензойная кислота, не более 1000 мг/кг; сорбиновая кислота, не более 800 мг/кг			

Индекс	Группы продуктов	Пищевые добавки			
		корсерванты	антиокислители	стабилизаторы консистенции	стабилизаторы цвета и др.
1	2	3	4	5	6
7.2.3.	Майонезы	сорбиновая кислота, до 1000 мг/кг			
7.2.4.	Жиры кулинарные		бутилок-ситолуол ("ионинол"), не более 200 мг/кг		
7.3.	Жиры животные				
7.3.1.	Жиры животные топленые		бутилокситолуол ("ионинол"), не более 200 мг/кг		
<b>8. Напитки и продукты брожения</b>					
8.2.	Безалкогольные напитки	бензойная кислота, не более 150 мг/л; сорбиновая кислота, не более 500 мг/л; юглон, не более 0,5 мг/л (остаток)			красители: индигокармин, татразин, не более 30 мг один или в композиции
8.3.	Вина	диоксид серы - общее содержание в винах, не более 200 мг/л, в том числе свободной - 20 мг/л; для вин столовых сухих с остаточным содержанием сахара до 1 % и полусладких вин соответственно - 300 и 30 мг/л; сорбиновая кислота, не более 300 мг/л			
8.4.	Ликероводочные изделия				индигокармин, татразин, не более 50 мг/л (согласно рецептурам)

**Примечания:**

1. Бензойная кислота включает и бензойнокислый натрий в пересчете на кислоту.
2. Сорбиновая кислота включает и ее калиевую, кальциевую и натриевую соли в пересчете на кислоту.
3. Диоксид серы (сернистый ангидрид) свободный и общий (сумма свободного и связанного) - результат добавления в продукт диоксида серы, растворов сернистой кислоты, пиросульфита (метабисульфита) натрия или калия, бисульфита натрия, содержание в продукте выражается как диоксид серы.

## **ЧАСТЬ V**

### **Продукты для питания детей**

В этом разделе изложены основные медико-биологические требования к специализированным продуктам детского питания (под которыми понимают продукты для питания здоровых детей первых трех лет жизни), а также специализированным продуктам для лечебного питания больных детей, предназначенных, главным образом, для детей первого года жизни (за исключением энпитов, которые используются в питании больных детей всех возрастов и взрослых). Требования к продуктам для питания здоровых детей изложены в первых пяти подразделах, а к продуктам для питания больных детей - в последнем 6-м подразделе.

Продукты детского питания (ПДП) вырабатываются промышленностью на молочной, крупяной, плодовоовощной, рыбной и мясной основе по специальной рецептуре и технологии из высококачественного сырья. Они должны обладать высокой пищевой и биологической ценностью, удовлетворяющей потребность растущего организма в пищевых веществах и энергии и соответствующей функциональному состоянию органов пищеварения ребенка раннего возраста. Необходимо также соответствие ПДП санитарно-гигиеническим требованиям, обеспечивающим безопасность этих продуктов.

#### **1. Продукты на молочной основе**

Особо строгие медико-биологические и санитарно-гигиенические требования предъявляются к продуктам для вскармливания детей первого года жизни. К этим продуктам относятся в первую очередь адаптированные молочные смеси, или заменители женского молока, для смешанного и искусственного вскармливания детей. Заменитель женского молока - это высококачественный продукт, изготовленный на основе коровьего молока, максимально приближенный по составу к женскому молоку и адаптированный к особенностям метаболизма, функционального состояния и иммунной реактивности детей первого года жизни, благодаря обогащению его рядом пищевых факторов и биологически активных веществ.

Для характеристики пищевой ценности заменителей женского молока разработаны специальные показатели отражающие:

- органолептические свойства продукта;
- биологическую ценность белкового компонента продукта (БЦ > 80 % за счет введения сывороточных белков и обогащения аминокислотами);
- пищевую ценность жиров (содержание линоловой кислоты 10 - 15 %, соотношение ИНЖК/Е - 0,7);
- пищевую ценность углеводов (преимущественно содержание лактозы);
- минеральный и витаминный составы;
- оптимальное соотношение гемопоэтических факторов (железо, медь, витамины С, Е, В<sub>С</sub>, В<sub>12</sub>);
- величину осмоляльности (осмолярность) и водно-солевую нагрузку на почки, близкие к таковой женского молока.

Закономерности развития ребенка на ранних этапах онтогенеза и связанные с этим изменения потребности в пищевых веществах и энергии явились основанием к разработке 3-х вариантов формул

адаптированных молочных смесей, что согласуется с динамикой состава женского молока на протяжении лактации:

- для периода новорожденности (от 0 до 30 дней);
- первого триместра жизни;
- последующая - до 12 месяцев.

Состав рекомендуемых формул представлен в таблице.

Содержание пищевых веществ в рецептурах дано в единицах измерения в соответствии с рекомендуемыми международными стандартами на 1 л восстановленной смеси.

Вариант формулы, предназначенной для новорожденных, должен быть обогащен защитными факторами (лизоцимом, бифидобактериями, иммуноглобулинами и др.), так как молозиво и переходное молоко содержат значительное количество факторов иммунологической резистентности, определяющих формирование иммунного статуса у детей.

Базисная формула может быть использована для разработки сухих и жидких, пресных и кисломолочных рецептур. В качестве заквасок для кисломолочных смесей используются бифидо- и лактобактерии, ацидофильная палочка. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не должна превышать 60° Т. В пределах базисной формулы допустимы колебания в содержании пищевых веществ: для белка, жиров, углеводов не более  $\pm 5\%$ ; для минеральных элементов и витаминов  $\pm 10\%$ . В соответствии с данной формулой разработаны сухие кисломолочные смеси "Росток", "Росток-1", "Бифидолакт" и жидкие кисломолочные - "Крошечка", "Молочко КМ", "Балбобек" и пресные - "Новолакт-1", "Новолакт-2", "Анотенок", "Молочко".

Показатели безопасности приобретают все более важное значение. Загрязнение окружающей среды химическими и биологическими факторами, в том числе антропогенными, может отрицательно сказываться на качестве сырья, используемого для производства продуктов детского питания. Для адаптированных смесей должно использоваться молоко коровье первого сорта или молоко коровье для продуктов детского питания (по ТУ 49 1206-85 до вступления нового ГОСТа 18264-88).

В связи с этим качество готового продукта должно отвечать требованиям, предъявленным к продуктам для детского питания на молочной основе. Требования, предъявляемые к адаптированным молочным смесям, отражены в СанПиН 42-123-4689-88.

Жидкие и пастообразные молочные продукты, изготавливаемые из цельного коровьего молока, используются в питании ребенка первого года жизни с 4 - 6-ти месяцев - это "Молоко витаминизированное", "Кефир детский", "Биолакт", "Балдырган", "Наринэ" и др., "Творог детский". К органолептике этих продуктов предъявлены высокие требования. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания белка, жира, энергетической ценности и витамина С (пункт 2). Кислотность для жидких кисло-молочных продуктов не должна превышать 100 - 120° Т; для пастообразных - 150° Т. Даны показатели безопасности цельномолочных продуктов для детского питания.

## 2. Продукты на зерновой основе

Это мука различных круп для детского и диетического питания и молочные каши, последние витаминизируются и обогащаются железом.

Крупяной компонент вводится в рацион ребенка первого года жизни с 5-ти месяцев как источник новых углеводов - крахмала, клетчатки. Эти продукты должны отвечать предъявляемым к ним органолептическим требованиям. При оценке пищевой ценности продуктов на зерновой основе особое внимание обращается на содержание основных пищевых веществ, включая и витамины группы В. Показатели безопасности предоставлены в пункте 3 данного раздела.

## 3. Продукты плодово-ягодные и овощные

Начинают вводиться в питание грудного ребенка рано. Соки - на первом месяце жизни, пюре фруктовые с 2-х месяцев, овощные пюре - с 4-х месяцев. Органолептические свойства предоставлены в пункте 1. Плоды, ягоды, овощи обогащают рацион органическими кислотами, минеральными веществами, витаминами, особенно углеводами (глюкозой, фруктозой, клетчаткой, пектином). Ряд из этих компонентов стандартизуется при характеристике пищевой ценности этого вида продуктов - минеральный состав и витамины С и  $\beta$ -каротин. Показатели безопасности продуктов предоставлены в пункте 3 данного раздела.

**4. Продукты на мясной основе** (говядины, свинины, птицы), в соответствии со схемой вскармливания, ребенок может получать с 7-и месяцев, при склонности к анемическим состояниям - с 4 - 5-ти месяцев. Органолептические свойства предоставлены в пункте 1. Мясные продукты являются источником белка и жира животного происхождения, минеральных веществ, особенно тех, которые можно отнести к гемонезическим факторам (геминное железо). Показатели безопасности предоставлены в пункте 3 данного раздела.

**5. Продукты из рыбы** рекомендуется использовать в питании детей с 9-месячного возраста 1 - 2 раза в неделю. Органолептические свойства должны соответствовать требованиям, представленным в пункте 1 данного раздела. Данный вид продукта обогащает рацион ребенка белком, фосфором, калием, микроэлементами и витаминами группы В. Стандартизуются основные из этих показателей (пункт 2). Безопасность продуктов из рыбы для детского питания указана в пункте 3. Пестициды, кроме указанных, не допускаются.

*6. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями:*

а) по возможности наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Это требование является общим для продуктов питания, предназначенных для здоровых и для больных детей и было подробно рассмотрено в разделе, посвященном продуктам питания для здоровых детей;

б) эффективностью лечебного действия продукта, которая определяется либо элиминацией, либо, наоборот, обогащением продукта теми или иными пищевыми веществами в соответствии с его целевым назначением и характером метаболических нарушений при каждом конкретном заболевании или группе заболеваний.

В соответствии с этими критериями к числу показателей качества продуктов детского питания относится содержание макро- и микронутриентов, которое при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, для детей с пищевой аллергией, должно в максимальной степени обеспечивать потребности ребенка. Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом диетотерапии, критерием качества может являться степень элиминации ряда компонентов (например,

удаление лактозы из продуктов для детей с синдромом мальабсорбции, удаление аллергенов из продуктов для детей с пищевой аллергией и др.).

Помимо этого, к числу показателей качества относятся нормируемые микробиологические, токсикологические и другие показатели.

При подготовке данного документа были использованы следующие материалы: "Рекомендуемый состав, критерии и показатели качества женского молока" СаН ПиН 42-123-4689-88 МЗ СССР, М., 1988; справочник "Химический состав пищевых продуктов", кн. 1 и 2 под ред. проф., докт. техн. наук Скурихина И. М., проф., докт. мед. наук Волгарова М. Н., М., В/О "Агропромиздат", 1987; "Консервы плодовые и ягодные для детского питания" ГОСТ 13849-78, "Консервы овощные, овоще-плодовые, мясные, мясо-овощные для детского питания" ГОСТ 16440-78.

"Методические указания по проведению государственного санитарного надзора за поступающими по импорту продовольственным сырьем и пищевыми продуктами" МЗ СССР N 4394-87; "Методические указания по микробиологическому контролю детских сухих молочных смесей и их компонентов, нормативы и методы исследования" МЗ СССР N 3928-85 М., 1985; "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения" СаН ПиН 42-123-4540-87 МЗ СССР, М., 1987; "Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах" СаН ПиН 42-123-4089-86 МЗ СССР, М., 1986; "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства" МЗ СССР N 3049-84; "Временные гигиенические нормативы содержания N-нитрозаминов в пищевых продуктах" МЗ СССР N 40-466-85, М., 1986; "Дополнения N 1 к "Санитарно-гигиеническим нормам"; "Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения и методы их определения" СаН ПиН 42-123-4619-88 МЗ СССР, М., 1988; "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов" СаН ПиН N 42-123-4940-88, МЗ СССР, М., 1988.

## Продукты для здоровых детей раннего возраста

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
<b>1.</b>	<b>Продукты на молочной основе</b>				
<b>1.1.</b>	<b>Адаптированные молочные смеси</b>				
1.1.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде - однородная жидкость без осадков	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, без посторонних привкусов и запахов	-	Допускается слабый привкус растительных масел и солодового экстракта при наличии их в рецептуре
	Цвет	-	От белого до кремового	-	
1.1.2.	<b>Пищевая ценность (в восстановленном продукте):</b>				
1.1.2.1.	Для детей от 0 до 1 месяца жизни				
1.1.2.1.1.	Белок, в т. ч.:	г/л	18	+	Допустимые колебания ± 5 %
	белки молочной сыворотки	% от общего кол. белка	60	+	
	казеин	- " -	40	+	
1.1.2.1.2.	Аминокислоты (в 100 г белка):	г			Допустимые колебания ± 10 %
	Треонин	- " -	4	-	
	Валин	- " -	5	-	
	Метионин	г	2,2	-	
	Изолейцин	- " -	4,5	-	
	Лейцин	- " -	9	-	
	Лизин	- " -	7	-	
	Фенилаланин	- " -	3,5	-	
	Триптофан	- " -	1,6	-	
	Гистидин	- " -	2,5	-	
	Цистин	- " -	1,7	-	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
1.1.2.1.3.	Таурин	мг/л	45	-	
1.1.2.1.4.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока		
1.1.2.1.5.	Жир (молочный и растительный)	г/л	35	+	Допустимые колебания ± 5 %
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	- " -	мг/л	5000	-	
1.1.2.1.6.	Углеводы (лактоза + декстринмальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания ± 5 %
1.1.2.1.7.	Энергетическая ценность	ккал/л	670	+	- " -
1.1.2.1.8.	Минеральные вещества:	в л			Допустимые колебания ± 10 %
	кальций	мг	500	+	
	фосфор	- " -	300	+	
	Отношение кальций: фосфор	-	1,2 - 2	-	
	калий	мг	600	+	
	натрий	мг	250	+	
	Отношение калий: натрий	-	3	-	
	магний	мг	50	+	
	медь	мкг	400	+	
	марганец	мкг	30	+	
	цинк	мг	2,5	+	
	хлор	мг	670	-	
	йод	мкг	35	+	
	сера	мг	140	-	
1.1.2.1.9.	Зола	г/л	3,5	+	
1.1.2.1.10	Витамины:	в л			Допустимые колебания ± 10 %
	ретинол (А)	мкг	500	+	
	токоферол (Е)	- " -	5000	+	
	эргокальциферол (D <sub>2</sub> )	- " -	10	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	400	+	
	рибовлафин (В <sub>2</sub> )	- " -	600	+	



Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	пантотенат (В3)	- " -	3000	+	
	пиридоксин (В6)	- " -	400	+	
	фолацин (Вс)	- " -	50	+	
	цианкобаламин (В12)	- " -	0,4	+	
	ниацин (РР)	- " -	4000	+	
	витамин (К)	- " -	28	+	
	аскорбиновая кислота (С)	мг	40	+	
1.1.2.1.11	Лизоцим	мг	100	+	
1.1.2.1.12	Осмолярность	мОсм/л	300 - 320	+	
1.1.2.1.13	Водно-солевая нагрузка на почки	мэка/л	127	-	
1.1.2.2.	Для детей от 1 до 3 мес. жизни				
1.1.2.2.1.	Белок, в т. ч.:	г/л	17	+	Допустимые колебания ± 5 %
	белки молочной сыворотки	% от общего кол. белка	60	+	
	казеин	- " -	40	+	
1.1.2.2.2.	Аминокислоты (в 100 г белка):	г			Допустимые колебания ± 10 %
	треонин	- " -	4	-	
	валин	- " -	5	-	
	метионин	- " -	2,2	-	
	изолейцин	- " -	4,5	-	
	лейцин	- " -	9	-	
	лизин	- " -	7	-	
	фенилаланин	- " -	3,5	-	
	триптофан	- " -	1,6	-	
	гистидин	- " -	2,5	-	
	цистин	- " -	1,7	-	
1.1.2.2.3.	Таурин	мг/л	45	+	
1.1.2.2.4.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока	-	
1.1.2.2.5.	Жир (молочный + растительный)	г/л	35 - 38	+	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	- " -	мг/л	5500	-	
1.1.2.2.6.	Углеводы (лактоза + декстринмальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания ± 5 %
1.1.2.2.7.	Энергетическая ценность	ккал/л	680	+	
1.1.2.2.8.	Минеральные вещества:	в л			Допустимые колебания ± 10 %
	кальций	мг	500	+	
	фосфор	- " -	300	+	
	Отношение кальций: фосфор	-	1,2 - 2	-	
	калий	мг	600	+	
	натрий	- " -	250	+	
	Отношение калий: натрий	-	3	-	- " -
	магний	мг	50	+	
	медь	мкг	400	+	
	марганец	- " -	30	+	
	цинк	мг	3	+	
	хлор	- " -	680	-	
	йод	мкг	35	+	
	сера	мг	140	-	
1.1.2.2.9.	Зола	г/л	3,5	+	
1.1.2.2.10	Витамины:	в л			Допустимые колебания ± 10 %
	ретинол (А)	мкг	500	+	
	токоферол (Е)	- " -	5000	+	
	эргокальциферол (D <sub>2</sub> )	- " -	10	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	400	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	600	+	
	пантотенат (В <sub>3</sub> )	- " -	3000	+	
	пиридоксин (В <sub>6</sub> )	- " -	400	+	
	фолацин (В <sub>с</sub> )	- " -	50	+	
	цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	- " -	0,4	+	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	ниацин (PP)	- " -	4000	+	
	витамин (К)	- " -	28	+	
	аскорбиновая кислота (С)	мг	40	+	
1.1.2.2.11	Осмолярность	мОсм/л	300 - 320	+	
1.1.2.2.12	Водно-солевая нагрузка на почки	мэка/л	119	-	
1.1.2.3.	Для детей от 4 до 12 мес. жизни				
1.1.2.3.1.	Белок, в т. ч.:	г/л	15,5	+	Допустимые колебания ± 5 %
	белки молочной сыворотки	% от общего кол. белка	60	+	
	казеин		40	+	
1.1.2.3.2.	Аминокислоты (в 100 г белка):	г	-	-	Допустимые колебания ± 10 %
	треонин	- " -	4	-	
	валин	- " -	5	-	
	метионин	- " -	2,2	-	
	изолейцин	- " -	4,5	-	
	лейцин	- " -	9	-	
	лизин	- " -	7	-	
	фенилалин	- " -	3,5	-	
	триптофан	- " -	1,6	-	
	гистидин	- " -	2,5	-	
	цистин	- " -	1,1	-	
1.1.2.3.3.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока		
1.1.2.3.4.	Жир (молочный + растительный)	г/л	38	+	Допустимые колебания ± 5 %
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	- " -	мг/л	5700	-	
1.1.2.3.5.	Углеводы (лактоза + декстринмальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания ± 5 %
1.1.2.3.6.	Энергетическая ценность	ккал/л	700	+	
1.1.2.3.7.	Минеральные вещества:	в л		+	Допустимые колебания ± 10 %
	кальций	мг	600	+	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	фосфор	- " -	300	+	
	Отношение кальций: фосфор	-	1,2 - 2	-	
	калий	мг	600	+	
	натрий	- " -	250	+	
	Отношение калий: натрий	мг	3	-	
	магний	- " -	55	+	
	медь	мкг	400	+	
	железо	мг	11	+	
	марганец	мкг	30	+	
	цинк	мг	3	+	
	хлор	- " -	700	-	
	йод	мкг	35	+	
	сера	мг	140	-	
1.1.2.3.8.	Зола	г/л	3,5	+	
1.1.2.3.9.	Витамины:	в л			Допустимые колебания ± 10 %
	ретинол (А)	мкг	750	+	
	токоферол (Е)	- " -	10000	+	
	эргокальциферол (D <sub>2</sub> )	- " -	10	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	550	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	800	+	
	пантотенат (В <sub>3</sub> )	- " -	3000	+	
	пиридоксин (В <sub>6</sub> )	- " -	600	+	
	фолацин (В <sub>с</sub> )	- " -	50	+	
	цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	- " -	0,4	+	
	ниацин (РР)	- " -	4000	+	
	витамин (К)	- " -	28	+	
	аскорбиновая кислота (С)	мг	60	+	
1.1.2.3.10	Осмолярность	мОсм/л	300 - 320	+	
1.1.2.3.11	Водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	118	-	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
1.1.3.	<b>Показатели безопасности, не более</b>				
1.1.3.1.	Токсичные элементы (в восстановленном продукте):	мкг			
	ртуть	- " -	0,005	-	
	свинец	- " -	0,05	-	
	кадмий	- " -	0,02	-	
	медь	- " -	1	-	
	цинк	- " -	5	-	
	мышьяк	- " -	0,05	-	
1.1.3.2.	Антибиотики (в сухом продукте):	ед/г			
	тетрациклиновой группы	- " -	не доп. (< 0,01)		
	стрептомицин	- " -	не доп. (< 0,5)		
	пеницилин	- " -	не доп. (< 0,01)		
1.1.3.3.	Микотоксины (в сухом продукте):	мг/кг			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- " -	не доп. (< 0,001)		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	- " -	не доп. (< 0,0005)		
1.1.3.4.	Пестициды (в восстановленном продукте):	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	- " -	0,005	-	
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- " -	0,005	-	
	ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	- " -	не доп. (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
1.1.3.5.	Микробиологические нормативы для продуктов типа instant восстанавливаемых при 37 - 40 град. С*				* Микробиологические нормативы для сухих смесей предусмотрены непосредственно для каждого продукта
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ** в 1 г сухого продукта, не более	-	2000		** Колониеобразующие единицы, что соответствует термину "клетка"
	Бактерии группы кишечных палочек (полиформные) в 1 г		не допускаются		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	E. coli в 10 г		не допускаются		
	Staph. aureus в 10 г		не допускаются		
	B. cereus КОЕ** в 1 г, не более	-	100		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 100 г	-	не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесень) КОЕ в 1 г, не более	-	50		
	Дрожжи КОЕ в 1 г, не более		10		
	Микробиологические нормативы для продуктов типа instant, восстанавливаемых при 70 град. С				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г сухого продукта, не более		3000		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)				
	в 1 г		не допускаются		
	E. coli в 10 г		не допускаются		
	Staph. aureus в 10 г		не допускаются		
	B. cereus КОЕ в 1 г, не более		100		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 100 г		не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более		50		
	Дрожжи КОЕ в 1 г, не более		10		
<b>1.2.</b>	<b>Жидкие и пастообразные молочные продукты</b>				
1.2.1.	<b>Молоко стерилизованное</b>				
1.2.1.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Однородная жидкость без осадка и хлопьев	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, без посторонних, не свойственных свежему натуральному молоку, привкуса и запаха	-	
	Цвет	-	От белого до светло-желтого	-	
	Кислотность	° Т	16 - 18		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
1.2.1.2.	Пищевая ценность:	в 100 г			
1.2.1.2.1.	Белок	г	2,8	+	Допустимые колебания ± 5 %
1.2.1.2.2.	Жир	- " -	3,2	+	- " -
1.2.1.2.3.	Углеводы	- " -	4,7	+	- " -
1.2.1.2.4.	Энергетическая ценность	ккал	58	+	- " -
1.2.1.2.5.	Зола	г	0,7	-	
1.2.1.2.6.	Минеральные вещества:	мг			Допустимые колебания ± 10 %
	кальций	- " -	125	-	
	фосфор	- " -	115	-	
	калий	- " -	160	-	
	натрий	- " -	60	-	
	магний	- " -	15	-	
	железо	- " -	0,3	-	
1.2.1.2.7.	Витамины:	мг			Допустимые колебания ± 10 %
	в-каротин	- " -	0,01	-	
	ретинол (А)	- " -	0,04	-	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	0,02	-	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	0,02	-	
	ниацин (РР)	- " -	0,10	-	
	аскорбиновая кислота (С)	- " -	5,6	-	
1.2.1.3.	Показатели безопасности		не более		
1.2.1.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- " -	0,05	-	
	кадмий	- " -	0,02	-	
	ртуть	- " -	0,005	-	
	медь	- " -	1	-	
	цинк	- " -	5	-	
	мышьяк	- " -	0,05	-	
1.2.1.3.2.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	- " -	не доп. (< 0,01)		
	стрептомицин	- " -	не доп. (< 0,5)		
	пенициллин	- " -	не доп. (< 0,01)		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
1.2.1.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В1	- " -	не допускаются (< 0,001)		
	афлатоксин М1	- " -	не допускаются (< 0,0005)		
1.2.1.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ (сумма изомеров)		0,01		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)		0,01		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол) и др.		не доп. (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
1.2.1.3.5.	Микробиологические нормативы:				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 куб. см сухого продукта, не более		100		
	Бактерии группы кишечных палочек в 10 куб. см		не допускаются		
	St. aureus в 10 куб. см		не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 100 куб. см	-	не допускаются		
1.2.2.	<b>Кефир детский</b>				
1.2.2.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Однородная, напоминающая сметану с нарушенным сгустком	-	Допускается газообразование в виде единичных пузырьков
	Вкус и запах	-	Чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, специфичный для кефирных грибков. Без посторонних, не свойственных данному продукту, привкуса и запаха	-	
	Цвет	-	Молочно-белый, слегка кремовый	-	
	Кислотность	° Т	80 - 100	-	
1.2.2.2.	<b>Пищевая ценность:</b>				
1.2.2.2.1.	Белки	г	2,9	+	Допустимые колебания ± 5 %
1.2.2.2.2.	Жир	- " -	3,2	+	- " -
1.2.2.2.3.	Углеводы	- " -	4,1	+	- " -



Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
1.2.2.2.4.	Энергетическая ценность	ккал	59	+	
1.2.2.2.5.	Зола	г	0,6	-	
1.2.2.2.6.	Минеральные вещества:	мг			Допустимые колебания $\pm 10\%$
	кальций	- "- -	110	-	
	фосфор	- "- -	80	-	
	калий	- "- -	140	-	
	натрий	- "- -	55	-	
	магний	- "- -	15	-	
	железо	- "- -	0,3	-	
1.2.2.2.7.	Витамины:	мг			Допустимые колебания $\pm 10\%$
	$\beta$ -каротин	- "- -	0,01	-	
	ретинол (А)	- "- -	0,02	-	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- "- -	0,03	-	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- "- -	0,17	-	
	ниацин (РР)	- "- -	0,14	-	
	аскорбиновая кислота (С)	- "- -	0,7	-	
1.2.2.3.	<b>Показатели безопасности, не более:</b>				
1.2.2.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- "- -	0,05		
	кадмий	- "- -	0,02		
	ртуть	- "- -	0,005		
	медь	- "- -	1		
	цинк	- "- -	5		
	мышьяк	- "- -	0,05		
1.2.2.3.2.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	- "- -	не доп. (< 0,01)		
	стрептомицин	- "- -	не доп. (< 0,5)		
	пенициллин	- "- -	не доп. (< 0,01)		
1.2.2.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В1	- "- -	не доп. (< 0,001)		
	афлатоксин М1	- "- -	не доп. (< 0,0005)		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
1.2.2.3.4.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	- "-	0,01		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- "-	0,01		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	- "-	не доп. (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
1.2.2.3.5.	<b>Микробиологические нормативы:</b>				
	Бактерии группы кишечных палочек (полиформные) в 3 куб. см		не допускаются		
	St. aureus в 10 куб. см		не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 50 куб. см		не допускаются		
1.2.3.	<b>Творог детский</b>				
1.2.3.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Однородная, нежная, мажущаяся. Допускается небольшая мучнистость	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, кисломолочный, освежающий, без посторонних, не свойственных доброкачественным продуктам, привкусу и запаху	-	
	Цвет	-	Молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе	-	
	Кислотность	° Т	150	+	
1.2.3.2.	<b>Пищевая ценность:</b>	в 100 г			
1.2.3.2.1.	Белок	г	7	+	Допустимые колебания ± 5 %
1.2.3.2.2.	Жир	- "-	15	+	- "-
1.2.3.2.3.	Углеводы	- "-	2	+	- "-
1.2.3.2.4.	Энергетическая ценность	ккал	174	+	- "-
1.2.3.2.5.	Зола	г	1	-	
1.2.3.2.6.	Минеральные вещества:				Допустимые колебания ± 10 %
	кальций	мг	160	-	
	фосфор	- "-	190	-	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	натрий	- "	40	-	
	калий	- "	80	-	
	магний	- "	10	-	
	железо	- "	0,6	-	
1.2.3.2.7.	Витамины:	мг			Допустимые колебания ± 10 %
	в-каротин	- "	0,06	-	
	ретинол (А)	- "	0,1	-	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- "	0,05	-	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- "	0,30	-	
	ниацин (РР)	- "	0,30	-	
	аскорбиновая кислота (С)	- "	0,50	-	
1.2.3.3.	<b>Показатели безопасности, не более:</b>				
1.2.3.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- "	0,05		
	кадмий	- "	0,02		
	ртуть	- "	0,005		
	медь	- "	1		
	цинк	- "	5		
	мышьяк	- "	0,05		
1.2.3.3.2.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	- "	не доп. (< 0,01)		
	стрептомицин	- "	не доп. (< 0,5)		
	пенициллин	- "	не доп. (< 0,01)		
1.2.3.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- "	не допускаются (< 0,001)		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	- "	не допускаются (< 0,0005)		
1.2.3.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ (сумма изомеров)	- "	0,01		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- "	0,01		Все остальные пестициды не допускаются
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	- "	не допускаются		
1.2.3.3.5.	Микробиологические нормативы:				

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г	- "	не допускаются		
	St. aureus в 1 г	- "	не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 50 г	-	не допускаются		
<b>2.</b>	<b>Продукты на зерновой основе</b>				
<b>2.1.</b>	<b>Мука для детского и диетического питания (гречневая, рисовая, овсяная, злаковая)</b>				
2.1.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Сухой, мелкий, рассыпающийся порошок	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	-	Допускается привкус крупы, из которой вырабатывается мука
	Цвет	-	Белый, до кремового (в зависимости от вида муки)	-	
2.1.2.	<b>Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):</b>				
2.1.2.1.	Влага	г	9	+	Показатели в зависимости от вида крупы несколько различны
2.1.2.2.	Белок	- "	7,4 - 16,0	+	
2.1.2.3.	Жир	- "	0,2 - 12,8	+	
2.1.2.4.	Углеводы, в т. ч.:	- "	69,4 - 89,4	+	
	крахмал	- "	61,7 - 82,6	+	
	клетчатка	- "	0,2 - 3	+	
2.1.2.5.	Энергетическая ценность	ккал	367 - 390	+	
2.1.2.6.	Зола	г	0,5 - 1,5	+	
2.1.2.7.	Минеральные вещества:	мг			
	натрий	- "	22		Допустимые колебания ± 10 %
	калий	- "	50 - 280	-	
	кальций	- "	20 - 56	-	
	фосфор	- "	119 - 203	-	
	железо	- "	1,3 - 4,0	-	
2.1.2.8.	Витамины:	мг			

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	0,06 - 0,4	-	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	0,03 - 0,1	-	
	ниацин (РР)	- " -	1,0 - 3,1	-	
2.1.3.	<b>Показатели безопасности:</b>				
2.1.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- " -	0,3	-	
	кадмий	- " -	0,03	-	
	ртуть	- " -	0,02	-	
	медь	- " -	10	-	
	цинк	- " -	50	-	
	мышьяк	- " -	0,2	-	
2.1.3.2.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- " -	не доп. (< 0,001)		
	дезоксиниваленол	- " -	не доп. (< 0,2)		
	зеараленон	- " -	не доп. (< 0,04)		
2.1.3.3.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	- " -	0,01 - 0,02		В зависимости от вида зерна: пшеница, кукуруза - 0,02; гречиха, рис, овес - 0,01
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	мг/кг	0,01 (кукуруза, пшеница < 0,2)		Все остальные пестициды не допускаются
2.1.3.4.	Микробиологические нормативы:				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более		10000		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1,0 г		не допускаются		
	St. aureus в 1 г		не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 25 г		не допускаются		
	микроскопические грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более		10		
	дрожжи КОЕ в 1 г, не более		50		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
<b>2.2.</b>	<b>Каши</b>				
2.2.1.	<b>Сухие молочные (с гречневой, овсяной, рисовой мукой и манной крупой)</b>				
2.2.1.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Мелкий, сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде однородная масса	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	-	Допускается привкус круп, вводимых в рецептуру
	Цвет	-	От белого до кремового или серого, в зависимости от вида круп	-	
2.2.1.2.	<b>Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):</b>				
2.2.1.2.1.	Влага	г	8	+	В зависимости от вида крупы показатели несколько изменяются
2.2.1.2.2.	Белок	- " -	14 - 16	+	
2.2.1.2.3.	Жир	- " -	12 - 18	+	
2.2.1.2.4.	Углеводы, в т. ч.:	- " -	60 - 63	+	
	крахмал	- " -	19,5 - 28,3	+	
	клетчатка	- " -	0,2 - 0,8	+	
2.2.1.2.5.	Энергетическая ценность	ккал	229,3	+	
2.2.1.2.6.	Зола	г	3,0	-	
2.2.1.2.7.	<b>Минеральные вещества:</b>	мг			
	кальций	- " -	504 - 534	-	
	фосфор	- " -	342 - 363	-	
	железо	- " -	0,5	-	Допустимые колебания ± 10 %
2.2.1.2.8.	<b>Витамины:</b>	мг			
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	0,14 - 0,17	-	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	0,56 - 0,64	-	
	ниацин (РР)	- " -	0,28	-	Допустимые колебания ± 10 %

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
2.2.2.	<b>Сухие молочные витаминизированные (с гречневой, рисовой мукой, толокном и манной крупой)</b>				
2.2.2.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Сухой мелкий порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде однородная масса	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	-	Допускается привкус круп, вводимых в рецептуру
	Цвет	-	От белого до кремового и сероватого в зависимости от вида круп	-	- " -
2.2.2.2.	<b>Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):</b>				
2.2.2.2.1.	Влага	г	5,5	+	В зависимости от вида крупы показатели могут варьировать
2.2.2.2.2.	Белок	- " -	13,5 - 16,5	+	
2.2.2.2.3.	Жир	- " -	17	+	
2.2.2.2.4.	Углеводы, в т. ч.:	- " -	49 - 58	+	
	крахмал	- " -	19,5 - 28,3	-	
	клетчатка	- " -	0,2 - 0,8	-	
2.2.2.2.5.	Энергетическая ценность	ккал	408 - 431	+	
2.2.2.2.6.	Зола	г	3 - 3,5	-	
2.2.2.2.7.	<b>Минеральные вещества:</b>				
	натрий	- " -	280	-	
	калий	- " -	380 - 520	-	
	кальций	- " -	310 - 340	-	
	магний	- " -	50 - 85	-	
	фосфор	- " -	290 - 370	-	
	железо	- " -	22 - 23	+	
2.2.2.2.8.	<b>Витамины:</b>				
	ретинол (А)	- " -	0,1	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	1,1 - 1,3	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	0,56 - 0,59	+	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	ниацин (PP)	- "	10,5 - 11,0	+	
	аскорбиновая кислота (C)	- "	45	+	
2.2.(1 - 2).3.	<b>Показатели безопасности для всех видов каш, не более (в восстановленном продукте):</b>				
2.2.(1 - 2).3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- "	0,1	-	
	кадмий	- "	0,02	-	
	ртуть	- "	0,01	-	
	медь	- "	5,0	-	
	цинк	- "	10,0	-	
	мышьяк	- "	0,1		
2.2.(1 - 2).3.2.	Антибиотики (в сухом продукте):	ед/г			
	тетрациклиновой группы	- "	не доп. (< 0,01)		
	стрептомицин	- "	не доп. (< 0,5)		
	пенициллин	- "	не доп. (< 0,01)		
2.2.(1 - 2).3.3.	Микотоксины (в сухом продукте):	мг/кг			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- "	не доп. (< 0,001)		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	- "	не доп. (< 0,0005)		
	дезоксиниваленон	- "	не доп. (< 0,2)		
	зеараленон	- "	не доп. (< 0,04)		
2.2.(1 - 2).3.4.	Пестициды:	мг/кг	(в сухом продукте)		
	ДДТ (сумма изомеров)	- "	0,01 - 0,02		В зависимости от вида зерна: пшеница, кукуруза - 0,02, гречиха, рис, овес - 0,01
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- "	0,01 (кукуруза, пшеница < 0,2)		
	Все остальные пестициды не допускаются				



Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
2.2.(1 - 2).3.5.	<b>Микробиологические нормативы для каш, приготовление которых требует варки:</b>				В сухом продукте
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта, не более		5 x 10 в степ. 4		
	БГКП (колиформные) в 0,1 г		не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 50 г		не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) в 1 г КОЕ, не более		200	-	
	Дрожжи КОЕ в 1 г, не более		100	-	
2.2.3.	<b>Сухие быстрорастворимые смеси (каши типа instant с гречневой, рисовой, овсяной и пшеничной мукой):</b>				
2.2.3.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Сухой, быстрорастворимый порошок или хлопья, легко восстанавливается в теплой воде или молоке	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	-	Для улучшения вкуса в рецептуру могут быть введены фруктовые или овощные добавки в количестве 5 - 10 %. Допускается привкус круп, фруктов и овощей, внесенных в рецептуру
	Цвет	-	Зависит от вида вводимого в рецептуру фруктовых и овощных добавок, круп	-	
2.2.3.2.	<b>Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):</b>				
2.2.3.2.1.	Белок	г	14,3 - 17,6	+	
2.2.3.2.2.	Жир	- " -	10,1 - 13,3	+	
2.2.3.2.3.	Углеводы, в т. ч.:	- " -	59,8 - 69,2	+	
	крахмал	- " -	28,0 - 59,0	+	
	клетчатка	- " -	0,1 - 0,4	+	
2.2.3.2.4.	<b>Минеральные вещества:</b>	мг			
	кальций	- " -	412 - 502	+	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	фосфор	- "	372 - 421	+	
	железо	- "	1,1 - 3,7	+	
2.2.3.2.5.	Витамины:	мг			В зависимости от вида крупы показатели могут варьировать
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- "	1,0	+	
	ниацин (РР)	- "	10,0	+	
	пиридоксин (В <sub>6</sub> )	- "	1,0	+	
	аскорбиновая кислота (С)	- "	45,0	+	
2.2.3.3.	<b>Показатели безопасности, не более:</b>				
2.2.3.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг	(в восстановленном продукте):		
	свинец	- "	0,1	-	
	кадмий	- "	0,02	-	
	ртуть	- "	0,01	-	
	медь	- "	5,0	-	
	цинк	- "	10	-	
	мышьяк	- "	0,1	-	
2.2.3.3.2.	Микотоксины в сухом продукте:	мг/кг		-	
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- "	не доп. (< 0,001)	-	
	дезоксиниваленол	- "	не доп. (< 0,2)	-	
	зеараленон	- "	не доп. (< 0,04)	-	
2.2.3.3.3.	Пестициды:	мг/кг	(в сухом продукте):		
	ДДТ (сумма изомеров)	- "	0,01 - 0,02		В зависимости от вида зерна: пшеница, кукуруза - 0,02, гречиха, рис, овес - 0,01
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- "	0,01 (пшеница 0,2)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
2.2.3.3.4.	Микробиологические нормативы (в сухом продукте):				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г КОЕ продукта, не более	мг/кг	3000		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	БГКП (колиформные) в 1 г		не допускаются		
	<i>B. cereus</i> КОЕ 1 г, не более		100		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. <i>Salmonella</i> в 100 г		не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) в КОЕ 1 г, не более		50		
	Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более		10		
<b>3.</b>	<b>Фруктово-ягодные и плодовоовощные консервы</b>				
<b>3.1.</b>	<b>Плодовоовощные консервы</b>				
3.1.1	<b>Органолептические свойства:</b>		Однородная тонко измельченная пюреобразная масса без семян, косточек и кожицы		
	Консистенция	-	Мягкая, пюреобразная	-	
	Запах и вкус	-	Натуральные, хорошо выжаренные, свойственные данному виду продукта. Не допускаются посторонние привкус и запахи	-	
	Цвет	-	Однородный по всей массе, свойственный консервированным плодам, ягодам или смеси плодов, ягод, овощей	-	
3.1.2.	<b>Пищевая ценность в 100 г:</b>				
3.1.2.1.	Массовая доля сухих веществ, не менее	г	0,4	+	
3.1.2.2.	Массовая доля соли	г	0,195 - 0,25	+	
3.1.2.3.	Общая кислотность, не более	%	0,8	+	
3.1.2.4.	Углеводы, в т. ч.:	г	10 - 20	+	
	крахмал	- " -	0 - 4,6	+	
	клетчатка	- " -	0,1 - 1,0	-	
	пектины	- " -	0,2 - 0,7	-	
3.1.2.5.	Минеральные вещества:				
	фосфор	мг	3 - 70	+	
	калий	- " -	70 - 300	+	
	железо	- " -	0,2 - 3,0	-	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
3.1.2.6.	Витамины:				
	аскорбиновая кислота (С)	мг	1,5 - 30	+	Не более 30 мл в обогащенных аскорбиновой кислотой
	в-каротин	- " -	следы-7		
3.1.3.	<b>Показатели безопасности, не более:</b>				
3.1.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- " -	0,3		
	кадмий	- " -	0,02		
	ртуть	- " -	0,01		
	медь	- " -	5,0		
	цинк	- " -	10,0		
	мышьяк	- " -	0,2		
3.1.3.2.	Нитраты	мг/кг	50 - на фруктовой основе 100 - на овощной основе		
3.1.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- " -	не доп. (< 0,001)		
	патулин	- " -	не доп. (< 0,02)		
3.1.3.4.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	- " -	0,1 (соки без мякоти 0,05)		
	γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- " -	0,05 (соки без мякоти 0,03)		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	- " -	не допускаются (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
3.1.3.5.	<b>Микробиологические показатели:</b>		Консервы плодоовощные для детского питания должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		
<b>3.2.</b>	<b>Овощемолочные и плодомолочные смеси</b>				
3.2.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Сухой, быстрорастворимый порошок, легко восстанавливается в теплой воде	-	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	Вкус и запах	-	Натуральные, хорошо выжаренные, свойственные данному виду продукта. Не допускаются посторонние привкус и запах	-	
	Цвет	-	Однородный по всей массе, свойственный определенным видам плодов и овощей	-	
3.2.2.	<b>Пищевая ценность (в 100 г сухого продукта):</b>				
3.2.2.1.	Белок	г	7 - 10	+	
3.2.2.2.	Жир	- "-	6 - 8	+	
3.2.2.3.	Углеводы, в т. ч.:	г	60 - 75	+	
	крахмал	- "-	7 - 11		
	клетчатка	- "-	0,1 - 2,2		
3.2.2.4.	Минеральные вещества:				Содержание минеральных веществ и витаминов варьирует в зависимости от используемого сырья
	натрий	мг	54 - 63	-	
	калий	- "-	175 - 270	+	
	кальций	- "-	107 - 121	-	
	магний	- "-	18 - 30	-	
	фосфор	- "-	98 - 128	-	
	железо	- "-	1 - 1,6	-	
3.2.2.5.	Витамины:				Обогащенные витамином А необходимо при отсутствии в исходных продуктах в-каротина
	ретинол (А)	мг	0,5	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- "-	0,3	+	
	ниацин (РР)	- "-	5,0	+	
	аскорбиновая кислота (С)	- "-	50	+	
3.2.3.	<b>Показатели безопасности, не более</b>				
3.2.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг	(в восстановленном продукте)		
	свинец	- "-	0,3		
	кадмий	- "-	0,02		
	ртуть	- "-	0,01		
	медь	- "-	5,0		
	цинк	- "-	50		
	мышьяк	- "-	0,2		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
3.2.3.2.	Нитраты (в сухом продукте):	мг/кг	50 - на фруктовой основе 100 - на овощной основе		
3.2.3.3.	Микотоксины (в сухом продукте):				
	афлатоксин В <sub>1</sub>	мг/кг	не доп. (< 0,001)		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	- " -	не доп. (< 0,0005)		
	дезоксиниваленол	- " -	не доп. (< 0,2)		
	патулин	- " -	не доп. (< 0,02)		
3.2.3.4.	Пестициды (в сухом продукте):	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	- " -	0,1		
	γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- " -	0,05		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)		не допускается		
	Все остальные пестициды не допускаются				
3.2.3.5.	Микробиологические нормативы (в сухом продукте):				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более		3000		
	БГКП (колиформные) в 1 г	-	не допускаются		
	E. coli в 10 г	-	не допускаются		
	B. cereus КОЕ 1 г, не более	-	100		
	St. aureus в 10 г	-	не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella в 100 г	-	не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более	-	50		
<b>4.</b>	<b>Мясные консервы</b>				
4.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Внешний вид		Однородная пюреобразная масса с частицей мышечной ткани не более 1,5 мм		
	Консистенция	-	Мягкая пюреобразная	-	
	Запах и вкус	-	Свойственный мясу, из которого приготовлен данный продукт, без посторонних привкуса и запаха, слабосоленый	-	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	Цвет	-	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок		
4.2.	<b>Пищевая ценность:</b>	в 100 г			
4.2.1.	Массовая доля сухих веществ, не менее	г	20		
4.2.2.	Массовая доля белка	- " -	10,5 - 13,5	+	Величина аминокислотного сгора по незаменимым аминокислотам должна быть близка к 1
4.2.3.	Массовая доля жира	- " -	6,0 - 9,5	+	
4.2.4.	Массовая доля поваренной соли, не более	- " -	0,4	+	
4.2.5.	Железо	мг	1,6 - 2,0	+	
4.2.6.	Витамины:	мг			
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	0,02 - 0,04	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	0,07 - 0,11	+	
	ниацин (РР)	- " -	1,5 - 2,5	+	
4.2.7.	Крахмал или пшеничная мука	г	2,0 - 3,0	+	
4.3.	<b>Показатели безопасности, не более:</b>				
	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- " -	0,3		
	кадмий	- " -	0,03		
	ртуть	- " -	0,02		
	медь	- " -	5		
	цинк	- " -	50		
	олово	- " -	не более 100		Олово для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	- " -	0,1		
4.3.2.	Нитраты	мг/кг	не доп. (< 0,002)		
4.3.3.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	- " -	не доп. (< 0,01)		Тетрациклиновой

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	стрептомицин	- " -	не доп. (< 0,5)		группы < 0,01 ед/г; пеницилин < 0,01 ед/г; стрептомицин < 0,5 ед/г
	пенициллин	- " -	не доп. (< 0,01)		
4.3.4.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- " -	не доп. (< 0,001)		
4.3.5.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	- " -	0,02		
	γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- " -	0,15		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	- " -	не доп. (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
4.3.6.	Гормональные препараты:	мг/кг			
	диэтилстильбэстрол	- " -	не доп.		
	эстрадиол - 17β - эстрон, эстриол (суммарно)	- " -	0,01		
	эстрадиол - 17β	- " -	0,0005		
4.3.7.	<b>Микробиологические показатели</b>		Консервы мясные должны изготавливаться в соответствии с "Санитарно-гигиеническими требованиями к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста" (М., 1984 г.). Готовые продукты должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		
<b>5.</b>	<b>Рыбные консервы</b>				
5.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Внешний вид	-	Однородная, тонко измельченная масса	-	Допускается небольшое количество отделившейся жидкости
	Консистенция		Пюреобразная, сочная		
	Вкус и запах	-	Приятный, свойственный вареной рыбе, без постороннего привкуса и запаха	-	Допускается привкус внесенных добавок



Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	Цвет	-	От сероватого до кремового равномерный по всей массе	-	Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя
5.2.	<b>Пищевая ценность (в 100 г продукта):</b>				
5.2.1.	Сухие вещества	г	20 - 25	+	
5.2.2.	Белок	- " -	9 - 11	+	
5.2.3.	Жир	- " -	5 - 8	+	
5.2.4.	Углеводы	- " -	3 - 5	+	
5.2.5.	Энергетическая ценность	ккал	120 - 140	+	
5.2.6.	Поваренная соль, не более	г	0,5	+	
5.2.7.	Минеральные вещества:	мг			Содержание минеральных веществ и витаминов может варьировать в зависимости от вида рыбы
	кальций	- " -	74	-	
	фосфор	- " -	220	-	
	железо	- " -	0,6	-	
5.2.8.	Витамины:	мг			
	тиамин (В <sub>1</sub> )	- " -	0,1	-	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )	- " -	0,2	-	
	ниацин (РР)	- " -	2,0	-	
5.2.9.	Пшеничная мука, крупа	г	4 - 5	-	
5.3.	<b>Показатели безопасности, не более:</b>				
5.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	- " -	0,5		
	кадмий	- " -	0,1		
	ртуть	- " -	0,15		
	медь	- " -	10,0		
	цинк	- " -	30,0		
	олово	- " -	100,0		Олово для консервов в сборной жестяной таре

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	мышьяк	- "	0,5		
5.3.2.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- "	не допускаются (< 0,001)		Определяются при наличии в рецептуре добавок растительного происхождения
	патулин	- "	не допускаются (< 0,02)		
5.3.3.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	- "	0,2		
	γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- "	0,2		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	- "	не допускаются		
	Все остальные пестициды не допускаются				
5.3.4.	<b>Микробиологические показатели</b>		Консервы рыбные для детского питания должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		
<b>6.</b>	<b>Специализированные продукты для лечебного питания детей</b>				
<b>6.1.</b>	<b>Продукты для детей с пищевой аллергией ("Фиталакт", "Лактанал")</b>				
6.1.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. В восстановленном состоянии - однородная жидкость без осадка	-	
	Запах и вкус	-	Чистый. Для "Фиталакта" с привкусом и запахом белка сои, кукурузного и кокосового масел, для "Лактанала" - горький	-	
	Цвет	-	От белого до кремового	-	
6.1.2.	<b>Пищевая ценность:</b>				
6.1.2.1.	Белок	г/100 г сухого продукта	"Фиталакт" - 12,0 "Лактанал" - 14,0	+ +	Допустимые колебания ± 5 %
6.1.2.2.	Метионин	- "	"Фиталакт" - 0,3	+	в "Лактанале" не нормируется
6.1.2.3.	Жир	- "	"Фиталакт" - 27,0 "Лактанал" - 26,0	+ +	Допустимые колебания ± 5 %
6.1.2.4.	Зола	- "	"Фиталакт" - 3,0	+	- "

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
			"Лактанал" - 3,5	+	
6.1.2.5.	Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ± 10 %
	кальций		550	+	
	фосфор		420	+	
	магний		55	+	
	натрий		250	+	
	железо		7,5	+	
	цинк		3,5	+	
	медь		0,35	+	
6.1.2.6.	Витамины:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ± 10 %
	аскорбиновая кислота (С)		38,0	+	
	ретинол (А)		0,58	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )		0,39	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )		0,65	+	
	эргокальциферол (D <sub>2</sub> )		0,008	+	
	токоферол (Е)		7,5	+	
	ниацин (РР)		5,4	+	
	пиридоксин (В <sub>6</sub> )		0,35	+	
	кобаламин (В <sub>12</sub> )		0,0003	+	
	фолацин (В <sub>с</sub> )		0,04	+	
6.1.2.7.	Осмолярность, не более	мОсм/кг сухого продукта	300	+	
6.1.2.8.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	514	+	
6.1.3.	<b>Показатели безопасности (в восстановленном продукте):</b>				
6.1.3.1.	Токсичные элементы (в восстановленном продукте):	мг/кг, не более			
	свинец	- " -	0,05		
	кадмий	- " -	0,02		
	ртуть	- " -	0,005		
	мышьяк	- " -	0,05		
6.1.3.2.	Микотоксины:	- " -	не допускаются		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	афлатоксин В <sub>1</sub>		не доп. (< 0,001)		
	афлатоксин М <sub>1</sub>		не доп. (< 0,0005)		
6.1.3.3.	Антибиотики	- "-	не допускаются		На сухой продукт
6.1.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ и др. его метаболиты (сумма изомеров)		0,005		
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)		0,005		
	ртутьсодержащие пестициды и другие		не допускаются		
6.1.4.	Микробиологические показатели (на сухой продукт):				
6.1.4.1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г	не более 2000		
6.1.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	- "-	не допускаются		
6.1.4.3.	Staph. aureus	- "-	не допускаются		
6.1.4.4.	Vac. cereus, КОЕ	- "-	не более 100		
6.1.4.5.	Дрожжи, КОЕ	в 1 г	не более 10		
6.1.4.6.	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	в 100 г	не допускаются		
6.1.4.7.	Микроскопические грибы (плесени), КОЕ	в 1 г	не более 50		
<b>6.2.</b>	<b>Продукты для детей с непереносимостью лактозы и галактоземией (низколактозный продукт "Малютка", низколактозное молоко)</b>				
6.2.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. В восстановленном виде - однородная жидкость	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, свойственный свежему, молочному продукту. Для низколактозного продукта "Малютка" - легкий привкус и запах солодового экстракта	-	
	Цвет	-	От белого до кремового	-	
6.2.2.	<b>Пищевая ценность:</b>				
6.2.2.1.	Белок	г/100 г сухого продукта	"Малютка" - 16,4 молоко - 23,0	+ +	Допустимые колебания ± 5 %

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
6.2.2.2.	Жир	- " -	"Малютка" - 28,0	+	- " -
			молоко - 25,5	+	
6.2.2.3.	Лактоза, не более	- " -	"Малютка" - 0,4	+	- " -
			молоко - 0,6	+	
6.2.2.4.	Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания $\pm 10\%$
	кальций		"Малютка" - 600	+	
			молоко - 780	+	
	фосфор		"Малютка" - 500	+	
			молоко - 970	+	
	натрий		200	+	
	магний		55	+	
	железо		7,5	+	
	цинк		3,5	+	
	медь		0,35	+	
6.2.2.5.	Витамины:	мг/100 г сухого продукта			
	ретинол (А)		0,6	+	
	аскорбиновая кислота (С)		40,0	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )		0,4	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )		0,6	+	
	эргокальциферол (D <sub>2</sub> )		0,008	+	
	токоферол (Е)		8,0	+	
	ниацин (РР)		5,5	+	
	пиридоксин (В <sub>6</sub> )		0,4	+	
	кобаламин (В <sub>12</sub> )		0,0003	+	
	фолацин (В <sub>с</sub> )		0,04	+	
6.2.2.7.	Осмолярность, не более	мОсм/кг сухого продукта	350	+	Допустимые колебания $\pm 10\%$
6.2.2.8.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	"Малютка" - 500	+	
			молоко - 490	+	
6.2.3.	<b>Показатели безопасности (в восстановленном продукте):</b>				
6.2.3.1.	Токсичные элементы (в восстановленном продукте)	мг/кг, не более			

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	свинец	- "	0,05		
	кадмий	- "	0,02		
	ртуть	- "	0,005		
	мышьяк	- "	0,05		
6.2.3.2.	Микотоксины (на сухой продукт):				
	афлатоксин В <sub>1</sub>	- "	не доп. (< 0,001)		
	афлатоксин М <sub>1</sub>		не доп. (< 0,0005)		
6.2.3.3.	Антибиотики	- "	не допускаются		На сухой продукт
6.2.3.4.	Пестициды:	- "	(в сухом продукте):		
	ДДТ (сумма изомеров)	- "	0,005		
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	- "	0,005		
	другие пестициды		не допускаются		
6.2.4.	<b>Микробиологические показатели (на сухой продукт):</b>				
6.2.4.1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г	не более 25000		
6.2.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	- "	не допускаются		
6.2.4.3.	Staph. aureus	- "	не более 200		
6.2.4.4.	Vac. cereus, КОЕ				
6.2.4.5.	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	в 50 г	не допускаются		
6.2.4.6.	Микроскопические грибы (плесени), КОЕ	в 1 г	не более 100		
6.2.4.7.	Дрожжи, КОЕ	- "	не более 50		
6.3.	<b>Продукты для лечебного питания при заболеваниях, связанных с повышенной потребностью детей в различных пищевых веществах (гипотрофия, хронические заболевания органов дыхания, муковисцидоз и др.)</b>				
6.3.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
	Консистенция	-	Сухой порошок. В восстановленном состоянии - однородная жидкость	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, свойственный свежему молочному продукту	-	
	Цвет	-	Белый	-	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
6.3.2.	<b>Пищевая ценность:</b>				
6.3.2.1.	Белок	г/100 г сухого продукта	энпит белковый - 47,2	+	Допустимые колебания ±15 %
			энпит обезжиренный - 47,0	+	
			энпит противоанемический - 43,3	+	
			энпит жировой - 19,6	+	
6.3.2.2.	Жир	- " -	энпит белковый - 13,5	+	
			энпит обезжиренный - 1,0	+	
			энпит противоанемический - 7,8	+	
			энпит жировой - 39,0	+	
6.3.2.3.	Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ± 10 %
	кальций		энпит белковый - 755	+	
			энпит обезжиренный - 863	+	
			энпит противоанемический - 290	+	
			энпит жировой - 870	+	
	фосфор		энпит белковый - 690	+	
			энпит обезжиренный - 850	+	
			энпит противоанемический - 320	+	
			энпит жировой - 600	+	
	натрий		энпит белковый - 600	+	
			энпит обезжиренный - 608	+	
			энпит противоанемический - 840	+	
			энпит жировой - 330	+	
	магний		энпит белковый - 139	+	
			энпит обезжиренный - 152	+	
			энпит противоанемический - 57	+	
			энпит жировой - 108	+	
	железо		энпит белковый - 73	+	
			энпит обезжиренный - 73	+	
			энпит противоанемический - 146	+	
			энпит жировой - 73	+	
6.3.2.4.	Витамины:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ± 10 %
	ретинол (А)		энпит белковый - 0,12	+	

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
			энпит противоанемический - 0,065	+	
			энпит жировой - 0,37	+	
	аскорбиновая кислота (С)		энпит белковый - 44,0	+	
			энпит обезжиренный - 44,0	+	
			энпит противоанемический - 35,0	+	
			энпит жировой - 44,0	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )		энпит белковый - 1,1	+	
			энпит обезжиренный - 1,12	+	
			энпит противоанемический - 0,94	+	
			энпит жировой - 1,1	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )		энпит белковый - 2,4	+	
			энпит обезжиренный - 2,76	+	
			энпит противоанемический - 1,63	+	
			энпит жировой - 2,4	+	
	эргокальциферол (Д <sub>2</sub> )		энпит белковый - 0,008	+	
			энпит обезжиренный - 0,0?	+	
			энпит противоанемический - 0,005	+	
			энпит жировой - 0,025	+	
	токоферол (Е)		энпит белковый - 2,2	+	
			энпит обезжиренный - 0,0	+	
			энпит противоанемический - 1,26	+	
			энпит жировой - 6,8	+	
	ниацин (РР)		энпит белковый - 9,4	+	
			энпит обезжиренный - 9,49	+	
			энпит противоанемический - 8,0	+	
			энпит жировой - 9,0	+	
	пиридоксин (В <sub>6</sub> )		энпит белковый - 1,1	+	
			энпит обезжиренный - 0,9	+	
			энпит противоанемический - 1,1	+	
			энпит жировой - 1,1	+	
6.3.2.4.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	энпит белковый - 415	+	Допустимые колебания ± 10 %



Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
			энпит обезжиренный - 348	+	
			энпит противоянмический - 448	+	
			энпит жировой - 554	+	
6.3.2.5.	Показатели безопасности - по пункту 6.1.3				
6.3.2.6.	Микробиологические показатели (на сухой продукт):				
6.3.2.6.1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г	не более 25000		Для противоянмического не более 50000
6.3.2.6.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 0,3 г	не допускаются		
6.3.2.6.3.	Staphylococcus aureus	в 1 г	не допускаются		
6.3.2.6.4.	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	в 50 г	не допускаются		
6.3.2.6.5.	Плесневые грибы, КОЕ	в 1 г	не более 100		
6.3.2.6.6.	Дрожжи, КОЕ	в 1 г	не более 50		
<b>6.4.</b>	<b>Консервы мясные для детского диетического питания</b>				
6.4.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
6.4.1.1.	Консистенция	-	Мягкая, пюреобразная	-	
6.4.1.2.	Вкус и запах	-	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха	-	
6.4.1.3.	Цвет	-	От светло-серого и светло-розоватого до коричневого		
6.4.2.	<b>Пищевая ценность:</b>				
6.4.2.1.	Белок	г/100 г продукта	8 - 13	+	Допустимые колебания ± 5 %
6.4.2.2.	Жир	- " -	4,5 - 12,0	+	- " -
6.4.2.3.	Поваренная соль	- " -	0,5	+	- " -
6.4.2.4.	Содержание доступного лизина		не менее 70 % от общего		
6.4.3.	<b>Показатели безопасности:</b>				
6.4.3.1.	Токсичные элементы	мг/кг, не более			
	свинец		0,3		Для консервов в сборной жестяной таре
	олово		100		
	кадмий		0,03		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
	ртуть		0,02		
	мышьяк		0,1		
6.4.3.2.	Антибиотики		не допускаются		
6.4.3.3.	Микотоксины:				
	афлатоксин В <sub>1</sub>		(< 0,001)		
6.4.3.4.	Пестициды:	мг/кг, не более			
	ДДТ и его производные		0,02		
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	-	0,15		
	другие пестициды	-	не допускаются		
6.4.3.5.	Содержание гормональных препаратов	мг/кг, не более	не допускаются		
	диэтилстильбэстрол, эстрон, эстриол (суммарно)		0,01		
	эстрадиол-17		0,0005		
6.4.4.	<b>Микробиологические показатели:</b>		Консервы мясные для детского диетического питания должны изготавливаться в соответствии с "Санитарно-гигиеническими требованиями к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста" (М., 1984). Готовые продукты должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		
<b>6.5.</b>	<b>Продукты для вскармливания недоношенных детей (Новолакт=ММ)</b>				
6.5.1.	<b>Органолептические свойства:</b>				
6.5.1.1.	Консистенция	-	Мелкий, сухой порошок, в восстановленном виде - однородная жидкость без осадка	-	
6.5.1.2.	Вкус и запах	-	Чистый	-	
6.5.1.3.	Цвет	-	От белого до кремового	-	
6.5.2.	<b>Пищевая ценность:</b>				
6.5.2.1.	Белок	г/100 г сухого продукта	16,9	+	Допустимые колебания ± 5 %
6.5.2.2.	Жир	- " -	33,1	+	- " -
6.5.2.3.	Зола	- " -	2,6	+	- " -

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
6.5.2.4.	Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ± 10 %
	кальций		576,9	+	
	фосфор		400,0	+	
	калий		692,3	+	
	натрий		269,2	+	
	железо		30,0	+	
6.5.2.5.	Витамины:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ± 10 %
	ретинол (А)		0,7	+	
	аскорбиновая кислота (С)		40,0	+	
	тиамин (В <sub>1</sub> )		0,6	+	
	рибофлавин (В <sub>2</sub> )		0,7	+	
	эргокальциферол (D <sub>2</sub> )		0,009	+	
6.5.2.6.	Осмолярность, не более	мОсм/кг	300,0	+	
6.5.2.7.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	720	+	- " -
6.5.3.	<b>Показатели безопасности (в восстановленном продукте):</b>				
6.5.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			
	свинец		0,05		
	кадмий		0,02		
	ртуть		0,005		
	мышьяк		0,05		
6.5.3.2.	Микотоксины по п. 6.1.3.2				
6.5.3.3.	Антибиотики по п. 6.1.3.3				
6.5.3.4.	Пестициды по п. 6.1.3.4				
6.5.3.4.	<b>Микробиологические показатели (на сухой продукт):</b>				
6.5.3.4.1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г, не более	3000		
6.5.3.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1,0 г	не допускаются		
6.5.3.4.3.	Эшерихии коли	в 10 г	- " -		

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество:		Примечания
			нормируется	маркируется	
1	2	3	4	5	6
6.5.3.4.4.	Staph. aureus	- " -	- " -		
6.5.3.4.5.	Bac. cereus, КОЕ	в 1 г, не более	100		
6.5.3.4.6.	Плесневые грибы, КОЕ	- " -	50		
6.5.3.4.7.	Дрожжи, КОЕ	- " -	10		
6.5.3.4.8.	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	в 100 г	не допускаются		

**6.6. Микробиологические нормативы для компонентов,  
используемых в производстве продуктов детского питания**

Наименование продукта	Кол-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта, (г), в котором не допускаются:			Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Плесневые грибы, КОЕ в 1 г, не более
		БГКП (количества)		патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Сухая молочная основа для смеси "Малыш" (без солодового экстракта)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Сухая молочная основа для смеси "Малютка" (с солодовым экстрактом)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Компонент сухой молочный с содовым экстрактом ТУ 49897-82 (для жидких детских продуктов)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Компонент сухой молочный нежирный (для производства БАД)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Молоко цельное сухое для детского питания с массовой долей жира 25 %	25000	1,0	1,0	25	10	50
Молоко сухое обезжиренное	25000	1,0	1,0	25	10	50
Добавка гуманизирующая сухая	25000	1,0	1,0	25	10	50
Концентрат сывороточный белковый "Диалакт"	10000*	1,0	1,0	50	10	50
Сыворотка деминерализованная, получаемая методом электродиализа (СД-ЭД)	10000*	1,0	1,0	25	10	50
Концентрат сывороточный белковый, получаемый методом ультрафильтрации и электродиализа (КСБ-УФ/ЭД)	10000*	1,0	1,0	25	10	50
Патока кукурузная сухая	5000	1,0	1,0	100,0	10	50
Экстракт солодовый для детского питания	10000	1,0	-	25	50	100
Казецит сухой для производства "Энпитов"	10000	1,0	1,0	25	10	50
Крахмал кукурузный высшего сорта	10000	1,0	-	25	10	50
Сахар-песок рафинированный	1000	1,0	-	25	10	10
Сахар молочный рафинированный	1000	1,0	-	25	10	10

Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	не доп.	20
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	не доп.	100
Жир молочный (топленый)	100	1,0	1,0	25	не доп.	100
Мука рисовая, гречневая обработанная	10000	1,0	1,0	25	50	10
Мука рисовая, гречневая необработанная	50000	0,1	-	-	100	100
Толокно овсяное	10000	1,0	1,0	25	50	10
Крупа манная	10000	1,0	1,0	25	50	50
Кровь сухая	25000	1,0	1,0	25	-	-
Аспартам	250	1,0	-	10,0	-	-

\* При изготовлении продукта с внесением концентрата сывороточного белкового в сырье с последующей термической обработкой допускается 25000 КОЕ/г.

*Напечатано:*

*Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения Украины. "Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідемічних питань", том I, часть 2, Киев, 1995 г.*

## ДОПОЛНЕНИЕ к Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов от 01.08.89 г. № 5061-89

### Введение

Медико-биологические требования включают в себя: критерии пищевой ценности продуктов переработки плодов и овощей и критерии безопасности по отдельным группам плодоовощного сырья и плодоовощной консервной продукции.

В соответствии с задачами документа он состоит из двух частей: 1-я — содержит критерии пищевой и энергетической ценности продуктов переработки плодов и овощей, 2-я — критерии безопасности, включая требования к загрязнителям химического и биологического происхождения.

Документ подготовлен по многочисленным просьбам предприятий консервной промышленности. В него включены все необходимые изменения и дополнения за последние два года в соответствии с письмами Минздрава СССР и действующей нормативно-технической документацией.

### I. Пищевая ценность продуктов переработки плодов и овощей

Овощи, картофель, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки являются основными источниками в питании человека усвояемых углеводов, клетчатки, пектиновых веществ, в существенной степени, минеральных веществ, витаминов С,  $\beta$ -каротина, фолицина, что и определяет пищевую ценность продуктов этой группы.

В процессе хранения плодов и овощей в непереработанном виде происходит частичная потеря пищевых веществ и витаминов, что приводит к снижению пищевой ценности. Это обуславливает необходимость проведения целенаправленных исследований для отработки оптимальных условий хранения непереработанной продукции по критерию пищевой ценности и регламентирования допустимой степени ее потери по срокам хранения. В связи с отсутствием этих данных медико-биологические требования к пищевой ценности плодов и овощей в непереработанном виде не выдвигаются.

Приведенные к таблице 3.1 "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов" данные о пищевой ценности продуктов переработки плодов и овощей дают как общие, так и частные представления о нормировании и маркировке этого показателя качества продуктов, относящихся к данной группе.

Показатели пищевой ценности выражаются в г на 100 г съедобной части продукта. Витамины и минеральный состав даются в мг на 100 г продукта. Энергетическая ценность продуктов выражается в килокалориях. При необходимости перевода ее в систему СИ пользуются переводным коэффициентом (1 ккал = 4,184 Дж).

Дополнительные показатели, такие как массовые доли воды, крахмала, органических кислот, сорбита или ксилита выражаются в %.

Для консервированной плодоовощной продукции, содержащей добавленный жир или мясо-молочные продукты, необходимо на этикетке указывать содержание жира или белка в г на 100 г продукта.

## II. Критерии безопасности

В плодоовощном сырье предусмотрено определение следующих загрязнителей химической и биологической природы: нитратов, токсичных элементов, микотоксина-патулина, пестицидов.

Плодоовощное сырье на содержание загрязнителей химической и биологической природы контролируют по следующим методам:

- на нитраты — "Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства", утвержденные органами Госсаннадзора 04.07.89, № 5048-89;
- на токсичные элементы — ГОСТ 26927 — ГОСТ 26935:

ГОСТ 26927-86	"Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути";
ГОСТ 26928-86	"Продукты пищевые. Метод определения железа";
ГОСТ 26929-86	"Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов";
ГОСТ 26930-86	"Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка";
ГОСТ 26931-86	"Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди";
ГОСТ 26932-86	"Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца";
ГОСТ 26933-86	"Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия";
ГОСТ 26934-86	"Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка";
ГОСТ 26935-86	"Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова";

– на пестициды -"Методические указания по организации и проведению контроля за содержанием остаточных количеств пестицидов в плодах, овощах и продуктах их переработки", утвержденные Госагропромом СССР, 1986 г.

Определение токсичных элементов и пестицидов в продуктах переработки плодов и овощей проводят по методам, указанным выше,

патулина по

ГОСТ 28038-89	"Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина";
---------------	---

нитратов по

ГОСТ 29270-91	"Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов";
---------------	---

афлатоксин В<sub>1</sub>, по "Методическим рекомендациям по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах", утвержденным органами Госсаннадзора № 2273-80.

Афлатоксин В<sub>1</sub> определяется в консервах овощных, фруктовых и ягодных только в том случае, если в их состав входят компоненты, подверженные загрязнению афлатоксинами (зерно, зернобобовые, мука, крупа и др.).

В продуктах переработки плодов и овощей допускается использование в качестве пищевых добавок: диоксида серы, сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, низина, перекиси водорода, дегидроацетовой кислоты.

Допустимые нормы присутствия дегидроацетовой кислоты в плодово-ягодных консервах и полуфабрикатах приведены на основании письма Госсаннадзора № 143-9/65-8 от 25.04.91.



Содержание пищевых добавок в продуктах переработки плодов и овощей контролируют по следующим методам:

ГОСТ 25555.5-91	"Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сернистого ангидрида";
ГОСТ 28467-90	"Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты";
ГОСТ 26181-84	"Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".

В приведенных таблицах "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов" включены нормы содержания токсичных элементов, микотоксинов, нитратов, а также наиболее распространенных препаратов пестицидов.

Содержание пищевых добавок, на которые не существует метода определения, контролируют по методам, утвержденным органами Госсаннадзора.

Методы посева продуктов и (или) их разведении на питательные среды, обработку результатов культивирования посевов проводят по ГОСТ 26670.

В нестерилизованных продуктах переработки плодоовощного сырья определяют следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные;
- условно-патогенные;
- патогенные;
- показатели микробиологической стабильности продукта;
- показатели, определяющие промышленную стерильность консервов.

#### **I группа — санитарно-показательные микроорганизмы:**

– количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ). Определение МАФАНМ проводят глубинным методом посева в плотные среды по ГОСТ 10444.15-75 "Консервы. Методы микробиологического анализа. Определение общего количества микроорганизмов подсчетом на чашках Петри";

– присутствие (отсутствие) в определенной навеске продукта бактерий группы кишечных палочек (БГКП). К бактериям группы кишечных палочек относят аэробные и факультативно-анаэробные грамотрицательные, не образующие спор, палочки, сбрасывающие лактозу с образованием кислоты и газа при температуре  $(36 \pm 1)$  град. С, включающие следующие роды из семейства Enterobacteriaceae: эшерихия, энтеробактер, цитробактер, клебсиелла, серрация.

Термин "бактерии группы кишечных палочек" идентичен принятому в международной практике термину "coliformes" (колиформные бактерии).

Определение БГКП (колиформных бактерий) проводят по СТ СЭВ 4250-83 "Пищевые продукты. Методы определения количества колиформных бактерий посевом в жидкие среды", инкубацию посевов проводят при  $(36 \pm 1)$  град. С, а не при  $(30 \pm 1)$  град. С;

– присутствие (отсутствие) в определенной навеске продукта бактерий семейства Enterobacteriaceae. Бактерии семейства Enterobacteriaceae — это аэробные и факультативно-анаэробные, грамотрицательные, оксидазо-отрицательные бактерии, сбрасывающие глюкозу при температуре  $(36 \pm 1)$  град. С.

Определение бактерий семейства Enterobacteriaceae проводят по ГОСТ 29184-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriaceae".

#### **II группа — условно-патогенные микроорганизмы:**

– коагулазоположительные стафилококки определяют по СТ СЭВ 5210-85 "Продукты пищевые. Методы определения количества Staphylococcus aureus";

– B. cereus определяют по ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus";

– *C. perfringens* определяют по ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*";

– сульфитредуцирующие клостридии определяют по ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфидредуцирующих клостридий".

### III группа — патогенные микроорганизмы:

Определение патогенных микроорганизмов бактерий рода *Salmonella* проводят по СТ СЭВ 5209-85 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".

*C. Botulinum* и ботулинические токсины выявляют по ГОСТ 10444.7-86 "Продукты пищевые. Методы выявления *C. Botulinum* и ботулинических токсинов".

### IV группа — показатели микробиологической стабильности продукта:

– для большинства продуктов питания в эту группу включен контроль за содержанием дрожжей и микроскопических грибов (плесеней).

Определение этих микроорганизмов проводят в соответствии с ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов" и ГОСТ 28805-90 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмоотolerантных дрожжей и плесневых грибов".

### V группа — показатели промышленной стерильности полных консервов:

– мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы определяют по ГОСТ 10444.3-85 "Консервы. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов";

– мезофильные анаэробные микроорганизмы определяют по ГОСТ 10444.4-85 "Консервы. Метод определения мезофильных анаэробных микроорганизмов";

– термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы определяют по ГОСТ 10444.5-85 "Консервы. Метод определения термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов";

– термофильные анаэробные микроорганизмы определяют по ГОСТ 10444.6-85 "Консервы. Метод определения термофильных анаэробных микроорганизмов";

– плесневые грибы и дрожжи определяют по ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов";

– молочнокислые микроорганизмы определяют по ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".

Методами, изложенными в стандартах СЭВ, пользуются до разработки соответствующих Государственных стандартов России.

В нестерилизованных продуктах патогенная и условно-патогенная микрофлора, в том числе бактерии рода *Salmonella* в 25 г продукта не допускаются.

### Микробиологические показатели

Группа продуктов	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, (МАФАНМ), КОЕ в 1 г, не более	БГКП масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП	Количество плесневых грибов, КОЕ в 1 г, не более	Количество дрожжей, КОЕ в 1 г, не более
<b>1. Продукты быстрозамороженные</b>				
Плоды косточковые:				
опущенные	5,0·10 <sup>5</sup>	0,1	1,0·10 <sup>4</sup>	5,0·10 <sup>4</sup>
гладкие	1,0·10 <sup>5</sup>	0,1	11,0·10 <sup>3</sup>	5,0·10 <sup>3</sup>

Группа продуктов	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, (МАФАНМ), КОЕ в 1 г, не более	БГКП масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП	Количество плесневых грибов, КОЕ в 1 г, не более	Количество дрожжей, КОЕ в 1 г, не более
Плоды семечковые	5,0·10 <sup>4</sup>	0,1	5,0·10	5,0·10 <sup>3</sup>
Ягоды (в т. ч. клубника)	5,0·10 <sup>4</sup>	0,1	5,0·10	1,0·10 <sup>3</sup>
Плодово-ягодные смеси	1,0·10 <sup>5</sup>	0,1	1,0·10 <sup>3</sup>	5,0·10 <sup>3</sup>
Пульпа и пюре	5,0·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0·10 <sup>3</sup>	5,0·10 <sup>3</sup>
Овощи бланшированные	7,0·10 <sup>4</sup>	0,01	1,0·10 <sup>2</sup>	5,0·10 <sup>2</sup>
Пряная зелень (укроп, петрушка)	5,0·10 <sup>5</sup>	0,1	5,0·10 <sup>4</sup>	1,0·10 <sup>4</sup>
Картофельные котлеты	3,0·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0·10 <sup>3</sup>	–
Гарнирный картофель	4,0·10 <sup>4</sup>	0,01	1,5·10 <sup>3</sup>	–
Картофельные биточки, вареники, клецки	9,0·10 <sup>4</sup>	0,01	1,5·10 <sup>3</sup>	–
<b>2. Продукты из картофеля сушеные</b>				
Сушеный картофель	2,0·10 <sup>4</sup>	0,1	5,0·10 <sup>2</sup>	–
Сухое картофельное пюре:				–
в виде крупки и гранул;	5,0·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0·10 <sup>3</sup>	–
в виде хлопьев	2,0·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0·10 <sup>3</sup>	–
3. Овощи сухие	5,0·10 <sup>5</sup>	0,01		–
4. Фрукты сушеные	–	0,1	1,0·10 <sup>3</sup>	–
5. Специи и пряности	1,0·10 <sup>6</sup>	0,01	1,0·10 <sup>3</sup>	–

**Примечание:**

– если быстрозамороженная плодоовощная продукция по микробиологическим показателям не отвечает требованиям, указанным в табл., то она подвергается дополнительному анализу для определения отсутствия бактерий рода *Salmonella* в 25 г продукта, спор мезофильных сульфитредуцирующих клостридий в 1 г, *Staphylococcus aureus* в 1 г;

– если продукты из картофеля по микробиологическим показателям не отвечают требованиям указанным в таблице, то они подвергаются дополнительному анализу на соответствие требованиям, указанным ниже.

Группа продуктов	Количество микроорганизмов, КОЕ в 1 г не более			
	мезофильных анаэробных микроорганизмов	<i>B. cereus</i>	<i>S. aureus</i>	<i>C. perfringens</i>
Сушеный картофель	1,5·10 <sup>3</sup>	1,5·10 <sup>1</sup>	1,5·10 <sup>1</sup>	1,5·10 <sup>1</sup>
Сухое картофельное пюре				
в виде крупки и гранул	3,5·10 <sup>3</sup>	5,0·10 <sup>1</sup>	1,5·10 <sup>1</sup>	1,5·10 <sup>1</sup>
в виде хлопьев	1,5·10 <sup>3</sup>	5,0·10 <sup>1</sup>	1,5·10 <sup>1</sup>	1,5·10 <sup>1</sup>

В 1 г сушеных овощей не допускается более 10 КОЕ *B. cereus*;

В 0,01 г специй и пряностей не допускаются споры сульфитредуцирующих клостридий.

Определение микробиологических показателей быстрозамороженной продукции проводят по методам, изложенным в "Инструкции по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции", утвержденной органами Госсаннадзора 23.09.89.

Определение микробиологических показателей продуктов из картофеля проводят по методам, изложенным в "Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля", утвержденной МЗ СССР, № 3148-84 от 20.11.84.

### **ТРЕБОВАНИЯ промышленной стерильности для консервов группы А, томатопродукты**

Выявляемые микроорганизмы	Оценка промышленной стерильности консервов	
	общего назначения	для детского питания
1. Споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Допускаются, при необходимости определения количества оно должно быть $\leq 11$ клеток на 1 г (куб. см) продукта	
2. Споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. poulux</i>	Не допускаются	
3. Мезофильные клостридии	Допускаются за исключением. Не допускаются <i>C. botulinum</i> и <i>C. perfringens</i> . При необходимости определения количества мезофильных клостридий оно должно быть $\leq 1$ клетки на 1 г продукта	
4. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	Не допускаются	
5. Споробразующие термофильные аэробные, факультативно-анаэробные, анаэробные микроорганизмы	Допускаются, но для этих консервов температура хранения должна быть не более 20 град. С	

### **ТРЕБОВАНИЯ промышленной стерильности для консервов группы В и Г**

Выявляемые микроорганизмы	Оценка промышленной стерильности консервов	
	группа В	группа Г
1. Споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Допускаются, за исключением газообразующих видов (при необходимости определения количества оно должно быть $\leq 90$ клеток на 1 г (куб. см) продукта)	Не определяются
2. Мезофильные клостридии	Как для консервов группы А и тоματοпродуктов общего назначения	Не определяются
3. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи		Не допускаются

**ТРЕБОВАНИЯ**  
**промышленной стерильности для консервов группы Е**  
**(соки и напитки фруктовые газированные пастеризованные)**

Выявляемые микроорганизмы	Оценка промышленной стерильности
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ), КОЕ 1 куб. см продукта не более	5,0×10 <sup>1</sup>
2. Количество бактерий группы кишечных палочек, клеток в 1 куб. дм продукта	Не допускаются
3. Количество дрожжей, КОЕ в 1 куб. см продукта	Не допускаются
4. Количество плесеней, КОЕ в 1 куб. см продукта, не более	5,0
5. Количество молочнокислых бактерий, клеток в 1 куб. см продукта	Не допускаются

**Микробиологические показатели для нестерилизуемых консервированных продуктов**

Группа продуктов	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ) КОЕ в 1 г (куб. см) продукта, не более	Количество бактерий групп кишечных палочек	Количество плесневых грибов, КОЕ в 1 г (куб. см) продукта	Количество дрожжей, КОЕ, в 1 г (куб. см) продукта	Количество молочнокислых бактерий, КОЕ в 1 г (куб. см) продукта
3.1. Соки и напитки фруктовые газированные не пастеризованные, с сорбиновой кислотой	1,0×10 <sup>2</sup>	в 1 куб. дм продукта не более 3	5,0×10 <sup>1</sup>	5,0×10 <sup>1</sup>	Не допускаются
3.2. Джем, повидло нестерилизованные, с сорбиновой кислотой	1,0×10 <sup>3</sup>	Не допускаются в 1 г продукта	Не допускаются	Не допускаются	Не определяются

**Микробиологические показатели для пектина**

Группа продуктов	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ) КОЕ в 1 г продукта, не более	Бактерии групп кишечных палочек (колиформные бактерии) в 0,1 г продукта	Количество плесневых грибов, КОЕ в 1 г продукта, не более
Пектин	5,0×10 <sup>2</sup>	Не допускаются	5,0×10 <sup>1</sup>

*Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения Украины. "Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідемічних питань", том 1, часть 2, Киев, 1995 г.*