# МБТ 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы Качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

1 августа 1989 г. N 5061-89

Настоящие Медико-биологические требования предназначены: для организаций и учреждений агропромышленного комплекса, разрабатывающих нормативно-техническую документацию и производящих продовольственное сырье и пищевые продукты для Госстандарта СССР; для органов, планирующих производство и потребление продовольственного сырья и пищевых продуктов; для органов здравоохранения, осуществляющих государственный санитарный надзор за соответствием пищевых продуктов санитарным нормам и оценку рациональности питания населения.

Разработаны: Институтом питания АМН СССР (Волгарев М.Н., Тутельян В.А., Скурихин И.М., Высоцкий В.Г., Куваева И.Б., Шевелева С.А., Иваницкий А.М., Зайцев А.Н., Левачев М.М., Степанова Е.Н., Гаппаров М.М.-Г., Фатеева Е.М., Щербакова А.И., Ладодо К.С., Конь И.Я., Карликанова Н.Р., Кондратьева И.И., Шумилова С.Л., Батурин А.К., Эллер К.И., Спиричев В.Б., Адигамов Л.Ф., Мещерякова В.А., Конышев В.А., Смирнова Л.И., Рахманина Н.Л.), ВНИИГИНТОКС Минздрава СССР (Подрушняк А.Е.), Санитарно-гигиеническим отделом ГСПУ Минздрава СССР (Селиванова Л.В.), Госкомитетом СССР по науке и технике (Богатырев А.Н.).

При разработке настоящего документа были использованы материалы Института региональных проблем питания АМН СССР (директор Шарманов Т.Ш.), Киевского НИИ гигиены питания Минздрава УССР (директор Смоляр В.И.), Кафедры гигиены питания ЦОЛИУВ Минздрава СССР (зав. Карплюк И.А.), НИИ общественного питания Минторга СССР (директор Пивоваров В.И.), ВНИИ молочной промышленности Госагропрома СССР (директор Костин Я.И.), ВНИИ мясной промышленности Госагропрома СССР (директор Ивашев В.И.), ВНИИ кондитерской промышленности Госагропрома СССР (директор Грачев О.С.), ВНИИЗ Минхлебопродуктов СССР (директор Зелинский Г.С.).

## 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 включают 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 - описания 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), низкокалорийные (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 частично в неизменном виде 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 3-й 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 3-й части, другие дополнительные показатели.

Маркируемые показатели должны соответствовать требованиям, изложенным в 3-й 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 3-й части настоящего документа, а для витаминизированных продуктов - СанПиНа 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 3-й 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 4-й 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 безопасности 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, НТД.

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 НТД 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 приведены медико-биологические требования к данному показателю качества этой группы продуктов, распространяющиеся 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.

Таблица 3.1

3.1. МЯСО, МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПТИЦА И ЯЙЦО

| N | Наименование | Белок | Жир | Тиамин | Рибофла- | Витамин | Желе- | Фос- | Энер- | Дополнитель- |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| п/п | вида или подгруппы продуктов | | | | вин | | РР | зо | фор | гети-ческ. цен-ность | ные показа-тели | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 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 |
| | I. Мясо | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | II. Птица | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | III. Колбасные изделия из мяса с/х животных | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | - | - |
| 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 | + | >= 15 | + | <= 38 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | - | - |

| | | |

| VIII. Консервы мясорастительные |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

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 существующую 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.

Таблица 3.3

3.3. РЫБА, РЫБНЫЕ И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ МОРЯ

| N п/п | Наименование вида или подгруппы продуктов | Белки | | Жиры | | Калций | Магний | Фосфор | Железо | Энергетическая ценность | Поваренная соль | Дополнительные показатели |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 средне-жирная | + | - | + | 5 - 15 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | - | - | - | - |
| 3. | Рыба жирная | + | - | + | >= 15 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | - | - | - | - |
| 4. | Рыба слабо-соленая | + | - | + | 12 - 20 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 4 - 6 | - | - |
| 5. | Рыба средне-соленая | + | - | + | 5 - 18 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 6 - 10 | - | - |
| 6. | Рыба (сельдь) крепкосоленая | + | - | + | <= 18 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | > 10 | - | - |
| 7. | Рыба вяленая | + | - | + | 4 - 6 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 11 - 14 | - | - |
| 8. | Рыба холодно-го копчения, балычные изделия | + | - | + | + | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 5 - 10 | - | - |
| 9. | Консервы рыб-ные натуральные, натуральные с до- | + | >= 15 | + | <= 25 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 1,5 | - | - |

| | | |

3.4. ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

| N п/п | Наименование вида или подгруппы продуктов | Белки | | Жиры | | Углево-ды | Кальций | Магний | Фосфор | Железо | Витамины | | | | | | Энер-цен-ность | Дополни-тельные показатели |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | В1 | | В2 | | РР | | | |
| | | 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 |
| 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 | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | - |
| 19. | Сдобные изделия | + | - | + | 4 - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | В изделиях |

| | | |

| | | |

| | | |

- для повышения рассыпчатости затяжного печенья, галет,крекеров допускается добавление пиросульфита натрия в

количествах, рассчитанных так, чтобы остатки диоксида серы(SO ) не превышали установленных нормативов; кроме того, остатки

2 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 1923-78), специальными разрешениями Минздрава СССР, а также технологическими инструкциями по применению отдельных добавок или по производству различных изделий.

Таблица 3.5

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, желейные 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, | + | >= 3 | + | <= 17 | + | >= 65 | + | - | |
| | помадной начинками | | | | | <*> | | <*> | | |
| 16. | Вафли с жировой, | + | >= 3 | + | <= 39 | + | >= 51 | + | - | |
| | пралиновой начинками | | | | | <*> | | <*> | | |
| 17. | Торт бисквитный с | + | >= 5 | + | <= 20 | + | >= 40 | + | - | |
| | кремом | | | | | | | | | |
| 18. | Торт бисквитный | + | >= 4 | + | <= 10 | + | >= 40 | + | - | |
| | фруктовый | | | | | | | | | |
| 19. | Торт песочный фрук- | + | >= 4 | + | <=25 | + | >=50 | + | - | |
| | товый | | | | | | | | | |
| 20. | Торт слоеный с кре- | + | >= 4 | + | <= 40 | + | >= 17 | + | - | |
| | мом | | | | | <*> | | | | |
| 21. | Пирожное белково- | + | - | - | - | + | 60 - 65 | + | - | |
| | сбивное | | | | | <*> | | | | |
| 22. | Мед | - | - | - | - | + | <= 62,5 | | | |
| | | | | | | <*> | | | | |

---

<*> В расчете на продукт с товарной влажностью.

3.6. Овощи, картофель, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки являются основными источниками в питании человека ряда минеральных веществ, витамина С, бета-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 свежевыкопанные картофель и морковь красная, для которых необходимо установить содержание крахмала не менее 16% и содержание бета-каротина не менее 8 мг/100 г, соответственно.

Применяемые в промышленности способы переработки большинства видов продуктов из этой группы (соление, 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 девитаминизации 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.

Таблица 3.6

3.6. ОВОЩИ, БАХЧЕВЫЕ, ПЛОДЫ, ЯГОДЫ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

| N п/п | Наименование вида или подгруппы продуктов | Угле-воды общие | Поварен-ная соль | Ка-лий | Каль-ций | Магний | Фосфор | Железо | Витамины | | | Энер-цен-ность | Дополни-тельные показате-ли |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | гет. | | | | |
| | | | | | | | | | бета-каротин | С | | | |

| | | |

| | | |

| п/п | вида или подгруппы продуктов | | | ровые при-меси | лотное число | кисное число | А | бета-каро-тин | Е | гет. ность | тельные цен-показатели |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | М | Н | Н | М | Н | Н | Н | М | 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 |
| 1. | Масла растительные | + | >= 99,8 | 0,1 - 0,2 | 0 | 0,4 - 2,25 | не более 10 мэкв/ активного кислорода кг масла | - | - | - | + | - | + | Температура вспышки для рафинированного масла 225 °С; эруковая кислота в пищевом рапсовом масле 5%; для оливкового масла специфическая экстинкция N V 1% Е 1 см при 232 нм; pH - 3,5 - 5,5 | | |

| | | |

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%.

Таблица 3.8

3.8. НАПИТКИ И ПРОДУКТЫ БРОЖЕНИЯ

| N п/п | Наименование вида или подгруппы продуктов | Углеводы | Витамины | | | | Энергетическая ценность | Дополнительные показатели |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | В1 | В2 | РР | С | | |
| | | 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 | + | 6 | | Витамин В 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 | + | 6 | | Витамин В 0,25 - 0,3 Фолацин, мкг% 5 - 10 |
| 3. | Пиво, вино, водка и другие спиртные | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | | Нормируется и маркируется содержа- |

| | | |

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".

"Сырье 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 диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства", МЗ СССР, N 2944-83.

"Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17 бета 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 жидкостной 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 рекомендации 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 3184-84.

"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению деоксиниваленона (вомитоксина) в зерне и 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.

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 °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 рыбоконсервных предприятиях и судах", Л., 1987, утвержденной МЗ СССР 04.12.86. Результаты исследований выражают: количеством колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1 г или куб. см продукта; показатель "бактерии группы кишечных палочек" (БГКП) приведен в соответствие с принятой международной номенклатурой, который практически идентичен показателю "колиформные бактерии". К бактериям группы кишечных палочек относятся грамотрицательные, не образующие спор палочки, сбраживающие лактозу с образованием кислоты и газа при 36 +/- 1 °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 протея 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 26972-86 "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.

## 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,5 | |
| | | кадмий | 0,05 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | мышьяк | 0,1 | |
| | | ртуть | 0,03 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 70,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В | 0,005 | |
| | | 1 | | |
| | | антибиотики: | | |
| | | тетрациклиновой | < 0,01 ед./г | |
| | | группы | | |
| | | гризин | < 0,5 ед./г | |
| | | цинкбацитрацин | < 0,02 ед./г | |
| | | гормональные | | |
| | | препараты: | | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0005 | |
| | | тестостерон | 0,015 | |
| | | нитрозамины: | | |
| | | (сумма НДМА и | 0,002 | |
| | | НДЭА) | | |
| | | пестициды: | | |
| | | абат | 1,0 | |
| | | актеллик | 0,01 | мясо (птица) |
| | | алдрин | не доп. | печень птицы |
| | | амидофос | 0,3 | мясо, мясн. пр. |
| | | атразин | 0,02 | |
| | | афуган | не доп. | |
| | | аэроль-2 | не доп. | (контролировать по ДДВФ и хло- рофосу) |
| | | базудин | 0,7 | мясо (в пере- счете на жир) |
| | | базудин | не доп. | мясо птицы |
| | | байтекс | 0,2 | мясо, мясн. пр. |
| | | гексахлоран | 0,1 | |
| | | гексахлоран | 0,01 | мясо морских животных (ларга, лахтак, морж, крылатка, акиба, тюлень) |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гиподермин-хлоро- фос | 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 | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-дихлоро- | не доп. | |
| | | феноксиуксусная | | |
| | | кислота | | |
| | | 2,4-Д-дихлорфенол | не доп. | |
| | | 2,4-Д-кротиловый | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-малолетучие | не доп. | |
| | | эфиры | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | 2,4-Д-октиловый | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-хлороктило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | ДДВФ | не доп. | |
| | | ДДТ и его метабо- | 0,1 | |
| | | литы | | |
| | | -"- | 0,2 | мясо морских |
| | | | | животных (морж, |
| | | | | тюлень, акиба) |
| | | -"- | 0,03 | мясо морских |
| | | | | животных (лар- |
| | | | | га, крылатка, |
| | | | | лахтак) |
| | | валексон дермато- | 0,02 | (контролировать |
| | | золь | | 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 | 0,4 | (с учетом ес- |
| | | натрий | | тест. уровня, |
| | | | | контролировать |
| | | | | по фактору) |
| | | креолин | | контролировать |
| | | | | по ГХЦГ) |
| | | линурон | не доп. | |
| | | лонтрел | 0,3 | мясо и мясопро- |
| | | | | дукты |
| | | метилмеркаптофос | не доп. | |
| | | метафос | не доп. | |
| | | неопинамин | не доп. | |
| | | дихлоральмочевина | не доп. | |
| | | нитрафен | не доп. | |
| | | нитрофен | не доп. | |
| | | оксамат | не доп. | |
| | | педикс | | (контролировать |
| | | | | по хлорофосу) |
| | | пентахлорфенолят | не доп. | |
| | | натрия | | |
| | | полихлоркампфен | не доп. | |
| | | полихлорпинен | не доп. | |
| | | пропоксур | не доп. | |
| | | реглон | 0,01 | |
| | | ртутьсодержащие | не доп. | |
| | | пестициды | | |
| | | севин | не доп. | |
| | | сероцин | | (контролировать |
| | | | | по цинебу) |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | тирам | не доп. | |
| | | трихлорметафос | 0,3 | мясо и мясопро- |
| | | | | дукты |
| | | трихлорметафос-3 | не доп. | |
| | | фозалон | не доп. | |
| | | хлорофос | не доп. | |
| | | полихом | | (контролировать |
| | | | | по поликарбаци- |
| | | | | ну) |
| | | 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 микроорганизмы 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 мазках-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 микроорганизмов, 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 | 6<br>3 x 10 - 7<br>3 x 10 | -<br>В 25 г не допускаются | Финны на площади 40 кв. см не допуска- | |

| | | | | |ются |
|---|---|---|---|---|
| | 6 | | | |
| 1.1.4.2. Теля-тина и свинина <*> заморожен-ные куском | 5 x 10 | В 1 г не допускаются | В 25 г не допускаются; при обнаруже-нии сальмо-нелл анализ повторяют 5 x 25 г; допускается в 1 из 5 проб | <*> Трихи-неллы не допускаются в свинине |
| 1.1.4.3. Птица замороженная (контроль из мышц тушки) | - | - | В 25 г не допускаются; при обнаруже-нии сальмо-нелл анализ повторяют 5 x 25 г; допускается в 1 из 5 проб | |
| | 6 | | | |
| 1.1.4.4. Фарш говяжий замо-роженный | 1 x 10 - 1 x 10 | В 0,001 не допус-каются | В 25 г не допускаются | |

| Ин-декс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 1.2. | Колбасы и кулинарные изделия из мяса и пти-цы | Токсичные элементы: | | В скобках приведены регламенты для специа-лизированных продуктов школьного питания |
| | | свинец | 0,5 (0,3) | |
| | | кадмий | 0,05 (0,03) | |
| | | мышьяк | 0,1 | |
| | | ртуть | 0,03 (0,02) | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 70,0 (50) | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | нитрозамины (сумма НДМА и НДЭЛ) | 0,002 | |
| | | гормональные препа-раты: | | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0005 | |
| | | тестостерон | 0,015 | |
| | | пестициды | по п. 1.1 | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во ме-зофильных аэр. и фак.-анаэр. микроорга-низмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | сульфит-редуцирующие клостридии | патоген-ные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.2.1. Колбасные изделия | | | | | |
| 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 варено-копченые | - | 1,0 | 0,01 | 25 | |
| 1.2.1.4. Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные | 1 x 10 (для вареных колбас 2 сорта до 3 2,5 x 10 ) | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| 1.2.1.4.1. Колбасы и колбаски вареные для школьного питания из мяса и мяса птицы | 1 x 10 3 | 1,0 | 0,1 | 25 | Коагулазоположительный стафилококк не допускается в 1 г продукта |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.2.1.5. Колбасы ливерные: | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - яичная высшего сорта | 1 x 10 | 1,0 | 0,01 | 25 | | |
| | 3 | | | | | |
| - ливерная обыкновенная I сорта | 1,5 x 10 | 1,0 | 0,01 | 25 | | |
| | 3 | | | | | |
| - ливерная растительная III сорта | 2 x 10 | 0,1 | 0,01 | 25 | | |
| | 3 | | | | | |
| 1.2.1.6. Колбасы кровяные | 1 x 10 | 1,0 | 0,01 | 25 | | |
| | 3 | | | | | |
| | 2 x 10 | | | | | |
| 1.2.1.7. Зельц: | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - русский высш. сорта | 1 x 10 | 1,0 | 0,1 | 25 | | |
| | 3 | | | | | |
| - белый I сорта и серый III сор-та | 2 x 10 | 0,5 | 0,1 | 25 | | |
| 1.2.2. Мясные вареные и запе-ченные продукты | | | | | | |
| | 2 | | | | | |
| 1.2.2.1. Окороки (Тамбовский, Московский, Воронежский и т.п.); говядина прессованная, рулет из говяди-ны в упаковке и без упаковки | 5 x 10 | 5,0 <*> | - | 25 | <*> Для удобства проведе-ния ана-лиза дос-таточен норматив - БГКП в 1 г не допуска-ется | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | | | | |
| 1.2.2.2. Бужени- | 1 x 10 - | 10 | - | 25 | |
| на (в целлофане | 2 | | | | |
| и без упаковки), | 2 x 10 | | | | |
| ветчина в обо- | | | | | |
| лочке, рулет | | | | | |
| (Ленинградский, | | | | | |
| Ростовский, | | | | | |
| Киевский, | | | | | |
| Советский и | | | | | |
| т.п.) | | | | | |
| | 3 | | | | |
| 1.2.2.3. Барани- | 1 x 10 | 1,0 | - | 25 | |
| на в форме | | | | | |
| | 3 | | | | |
| 1.2.2.4. Бекон | 1 x 10 | 5,0 <*> | - | 25 | |
| прессованный | | | | | |

| Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробн. и фак.-анаэр. мик- формы) | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | Staph. aureus | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.2.3. Готовые мясные рубленые изделия, студни, паштеты, соусы и т.п. | | | | | |
| | 2 | | | | |
| 1.2.3.1. Готовые мясные рубленые изделия | 5 x 10 - 1 x 10 | 0,5 | 1,0 | 25 | |
| 1.2.3.2. Студни: | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 3 | | | | |
| 1.2.3.2.1. Высшего сорта | 1 x 10 | - | 0,1 | 0,1 | 25 |
| | 3 | | | | |
| | 2 x 10 | | | | |
| | 3 | | | | |
| 1.2.3.2.2. Второго сорта | 5 x 10 | 0,1 | 0,1 | 25 | |
| | 3 | | | | |
| 1.2.3.3. Паштет из печени высшего сорта | 1 x 10 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | 3 | | | | |
| 1.2.3.4. Паштет ве-совой в целлофановой упаковке | 2 x 10 | 0,1 | 0,1 | 25 | |
| | 4 | | | | |
| 1.2.3.5. Готовые мясные блюда заморо-женные | 2 x 10 | 0,1 | 0,1 | 25 | |
| 1.2.3.6. Быстрозамо-роженные мясные блю-да: | | | | | |
| | 4 | | | | |
| 1.2.3.6.1. Из порци-онных кусков мяса без соусов (жареные, отварные, говядина, свинина, баранина, птица, субпродукты) | 1 x 10 | 0,01 | - | 25 | Энтеро-кокки КОЕ в 1 г не более 10 |
| | 4 | | | | |
| 1.2.3.6.2. Из рубле-ного мяса с соусами, блинчики с начинкой из мяса и т.п. | 2 x 10 | 0,01 | - | 25 | Энтеро-кокки КОЕ в 1 г не более 3 |
| | | | | | 5 x 10 |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 1.3. | Консервы мясные и | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | мясорастительные | | | |
| 1.3.1. | Консервы из мяса | Токсичные | | |
| | и птицы в стеклян- | элементы: | | |
| | ной, алюминиевой | свинец | 0,5 | |
| | и цельнотянутой | кадмий | 0,05 | |
| | жестяной таре | мышьяк | 0,1 | |
| | | ртуть | 0,03 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 70,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В | 0,005 | |
| | | 1 | | |
| | | нитрозамины | 0,002 | |
| | | гормональные | | |
| | | препараты: | | |
| | | диэтилстильбэс- | не доп. | |
| | | трол | | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0005 | |
| | | тестостерон | 0,015 | |
| | | пестициды | по п. 1.1 | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезофиль- ных аэр. и фак.- анаэроб. микроор- ганизмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Staph. aureus | мезоф. суль- фитре- дуцир. клост- ридии | Bact. cereus | пато- генные микро- орг., в т.ч. сальмо- неллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.3. Консервы мясные и мясо- растительные | | | | | | |
| 1.3.1.1. Мясные пастеризованные консервы | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | | | | | |
| 1.3.1.1.1. Мясо птицы пастеризованное <*> | 2 x 10 | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | <*> В продукте после изготовления и при соблюдении условий хранения |
| | 2 | | | | | |
| 1.3.1.1.2. Говядина пастеризованная <*> | 2 x 10 | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| | 2 | | | | | |
| 1.3.1.1.3. Ветчина рубленая <*> | 2 x 10 | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | от 0 до +5 °С |
| | 2 | | | | | |
| 1.3.1.1.4. Ветчина любительская <*> | 2 x 10 | 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,1 | |
| | | мышьяк | 0,1 | |
| | | ртуть | 0,03 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 70,0 | |
| | | олово | 200,0 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | микотоксины: | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 |
| | | гормональные препараты: | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0005 |
| | | тестостерон | 0,015 |
| | | пестициды: | по п. 1.1 |
| | | N-нитрозамины | 0,002 |
| 1.4. | Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц | Токсичные элементы: | |
| | | свинец | 0,6 |
| | | кадмий | 0,3 |
| | | мышьяк | 1,0 |
| | | ртуть | 0,1 |
| | | медь | 20,0 |
| | | цинк | 100,0 |
| | | микотоксины: | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 |
| | | гормональные препараты: | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0005 |
| | | тестостерон | 0,015 |
| | | антибиотики: | |
| | | тетрациклиновой группы: | менее 0,01 ед./г |
| | | гризин | менее 0,5 ед./г |
| | | цинкбацитрацин | менее 0,02 ед./г |
| | | пестициды | по п. 1.1 |
| 1.4.1. | Почки и продукты их переработки | Токсичные элементы: | |
| | | свинец | 1,0 |
| | | кадмий | 1,0 |
| | | мышьяк | 1,0 |
| | | ртуть | 0,2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | медь | 20,0 | |
| | | цинк | 100,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В | | |
| | | 1 | | |
| | | гормональные пре- | | |
| | | параты: | | |
| | | диэтилстильбэс- | не доп. | |
| | | трол | | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0005 | |
| | | тестостеронанти- | 0,015 | |
| | | биотики и пести- | по п. 1.1 | |
| | | циды | | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезофиль-ных аэроб. и факс.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | мезоф. суль-фит редуц. клостридии | Staph. aureus | патоген. микроорган., 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": | | | | | | |
| | 5 | | | | | |
| - высший сорт | 5 x 10 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | <*> Вас. cereus в 0,1 г не допуска- |
| <*> | | | | | | |

| | | | | | | |ются |
| | 6 | | | | | |
|- I сорт <*> |1 x 10 |0,1 |1,0 |1,0 |25 | |
|1.4.2.2. "Альбу-| | | | | | |
|мин пищевой | | | | | | |
|светлый": | | | | | | |
| | 4| | | | | |
|- высший сорт |2,5 x 10 |0,1 |1,0 |1,0 |25 | |
| | 5| | | | | |
|- I сорт |3,0 x 10 |0,1 |не бо-|1,0 |25 | |
| | |лее | | | |
| | |10 КОЕ| | | |
| | |в 1 г | | | |
| | 4 | | | | | |
|1.4.2.3. "Белко-|1 x 10 |1,0 |- |- |25 | |
|вый обогатитель"| | | | | | |
|1.4.2.4. Бульоны| | | | | | |
|пищевые | | | | | | |
| | 4 | | | | | |
|- сухой белковый|5 x 10 |1,0 |не бо-|- |25 | |
|концентрат | | |лее 50| | | |
| | |КОЕ/г | | | |
| | 4 | | | | | |
|- сухой бульон |5 x 10 |1,0 |не бо-|- |25 | |
|с пряностями | | |лее 50| | | |
| | 4 |КОЕ/г | | | |
|- "Белкон" (про-|5 x 10 |0,1 |0,1 |- |25 | |
|дукт из кости | | | | | | |
|или костного | | | | | | |
|остатка от мех. | | | | | | |
|дообвалки, пред-| | | | | | |
|назначенный для | | | | | | |
|производства | | | | | | |
|сухих бульонных | | | | | | |
|концентратов) | | | | | | |
|1.4.2.5. Желатин| | | | |кол-во |
|пищевой | | | | |желатин-|
| | | | | |разжижа-|
| | | | | |ющих |
| | | | | |бактерий|
| | | | | |в 1 г |
| | 4 | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| - высший сорт | 1 x 10 | 1,0 | - | - | 25 | КОЕ не более 10 |
| | 5 | | | | | |
| - I, II, III сорта | 1 x 10 | 0,01 | - | - | 25 | КОЕ не более 200 |
| | 4 | | | | | |
| 1.4.2.6. Сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови | 5 x 10 | 0,1 | 0,1 | - | 25 | сульфит-редуцир. клостридии в 0,1 г не допуск. |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели уровни, мг/кг, не более | Допустим. | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 1.5. | Яйца и яйцепродукты | | | |
| 1.5.1. | Яйца | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,3 | |
| | | кадмий | 0,01 | |
| | | мышьяк | 0,1 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 3,0 | |
| | | цинк | 50,0 | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | антибиотики: | | |
| | | антибиотики | < 0,01 | ед./г |
| | | тетрациклиновой группы | | |
| | | стрептомицин | < 0,5 | ед./г |
| | | пестициды: | | |
| | | абат | 1,0 | |
| | | актеллик | не доп. | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афос | не доп. | |
| | | атразин | 0,02 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | афуган | не доп. | |
| | | аэроль-2 | не доп. | |
| | | базудин | не доп. | |
| | | гексахлоран | 0,1 | |
| | | валексон | не доп. | |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гиподермин-хло-рофос | не доп. | (контро-лировать по хлоро-фосу) |
| | | ГХЦГ гамма-изо-мер | 0,1 | |
| | | 2,4-Д-аминная соль | не доп. | |
| | | 2,4-Д-бутиловый эфир | не доп. | |
| | | 2,4-Д-дихлоро-феноксиуксусная кислота | не доп. | |
| | | 2,4-Д-дихлор-фенол | не доп. | |
| | | 2,4-Д-кротиловый эфир | не доп. | |
| | | 2,4-Д-малолету-чие эфиры | не доп. | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | 2,4-Д-октиловый эфир | не доп. | |
| | | 2,4-Д-хлорокро-тиловый эфир | не доп. | |
| | | ДДТ и его мета-болиты | 0,1 | |
| | | дибром | не доп. | |
| | | дикрезил | не доп. | |
| | | диурон | не доп. | |
| | | ДНОК | не доп. | |
| | | дурсбан | не доп. | |
| | | карбофос | не доп. | |
| | | камбилен | | (контро-лировать 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. |
| | | педикс | (контролировать по хлорофосу) |
| | | пентахлорфенолят натрия | не доп. |
| | | полихом | (контролировать по поликарбацину) |
| | | полихлоркамфен | 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. |
| | | трихлорметофос-3 | не доп. |
| | | фозалон | не доп. |
| | | хлорофос | не доп. |
| | | циклофос | не доп. |
| | | цирам | не доп. |
| | | этафос | не доп. |
| | | фонагон | не доп. |
| | | гормональные препараты: | (контролировать по 2,4-Д) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | диэтилстильбес- | не доп. | |
| | | трол | | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезофиль- | Масса продукта | Примечания |
|---|---|---|---|
| | ных аэробных и | (г), в которой | |
| | фак.-анаэробных | не допускаются | |
| | микроорганизмов, | | |
| | КОЕ в 1 г, не бо- | БГКП | патогенные |
| | лее | (коли- | микроорга- |
| | | формы) | низмы, в |
| | | | т.ч. саль- |
| | | | монеллы |
| | 2 | 3 | | | |
| 1.5.1.1. Яйцо ку- | 5 x 10 - 5 x 10 | 0,1 | 5 x 25 | |
| риное диетическое | | | | |
| | 4 | 5 | | | |
| 1.5.1.2. Яйцо | 5 x 10 - 5 x 10 | 0,1 - | 25 | |
| куриное столовое | | 0,01 | | |
| | 5 | | | |
| 1.5.1.3. Меланж | 5 x 10 | 0,1 | 25 | <*> Не до- |
| яичный мороженый; | | | | пускаются |
| желтки и белки | | | | Staph. |
| яичные мороженые | | | | aureus и |
| <*> | | | | протей |
| | 5 | | | в 1 г |
| 1.5.1.4. Продукты | 5 x 10 | 0,1 | 25 | <*> Допол- |
| яичные мороженые: | | | | нительно к |
| - меланж яичный | | | | ОСТ 4911 |
| мороженый <*> | | | | 197-83, а |
| | | | | также про- |
| | | | | тей и |
| | | | | Staph. |
| | 5 | | | aureus |
| - меланж яичный | 5 x 10 | 0,1 | 25 | в 1 г не |
| мороженый с солью | | | | допускают- |
| и сахаром <*> | | | | ся |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые | Примечания |
|---|---|---|---|---|

| | | | уровни, | |
|---|---|---|---|---|
| | | | мг/кг, | |
| | | | не более | |
| 1.5.2. | Яичный порошок | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 3,0 | |
| | | кадмий | 0,1 | |
| | | мышьяк | 0,5 | |
| | | ртуть | 0,1 | |
| | | медь | 15,0 | |
| | | цинк | 200,0 | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | гормональные препараты: | | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. | |
| | | антибиотики и пестициды | по п. 1.5.1 | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли-формы) | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 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 |
|---|---|---|---|---|
| 2.1. | Молоко и кисломолочные изделия | Токсичные элементы: | | В скобках указаны ПДК для продовольственного сырья, предназначенного для производства детских и диетических продуктов |
| | | свинец | 0,1 (0,05) | |
| | | кадмий | 0,03 (0,02) | |
| | | мышьяк | 0,06 | |
| | | ртуть | 0,005 | |
| | | медь | 1,0 | |
| | | цинк | 5,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | не доп. (< 0,001) | |
| | | афлатоксин М 1 | < 0,0005 | |
| | | антибиотики: | | |
| | | антибиотики | < 0,01 | ед./г |
| | | тетрациклиновой группы | | |
| | | пенициллин | < 0,01 | ед./г |
| | | стрептомицин | < 0,5 | ед./г |
| | | гормональные препараты: | | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0002 | |
| | | пестициды: | | |
| | | абат (дифос) | не доп. | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афос | не доп. | |
| | | амидофос | не доп. | |
| | | атразин | не доп. | |
| | | афуган | не доп. | |
| | | аэроль-2 | не доп. | |
| | | базудин | не доп. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | байтекс | не доп. |
| | | гексахлоран | 0,05 |
| | | гептахлор | не доп. |
| | | гиподермин- | не доп. |
| | | хлорофос | |
| | | глак Ц | контроли- |
| | | | ровать по |
| | | | циодрину |
| | | ГХЦГ гамма- | 0,05 |
| | | изомер | (0,01) |
| | | 2,4Д | не доп. |
| | | 2,4ДМ | не доп. |
| | | ДДВФ | не доп. |
| | | ДДТ | 0,05 |
| | | | (0,01) |
| | | дерматозоль | контроль |
| | | | по циодри- |
| | | | ну |
| | | дибром | не доп. |
| | | дикрезил | не доп. |
| | | диурон | не доп. |
| | | ДНОК | не доп. |
| | | дурсбан | не доп. |
| | | карбофос | не доп. |
| | | карбилен | (контр. по |
| | | | 2М-4ХП и МЦПА) |
| | | корал (кума- | не доп. |
| | | фос) | |
| | | линурон | не доп. |
| | | лонтрел | не доп. |
| | | метилмеркапто- | не доп. |
| | | фос | |
| | | метафос | не доп. |
| | | дихлоральмоче- | не доп. |
| | | вина | |
| | | нитрафен | не доп. |
| | | нитрофен | не доп. |
| | | оксамат | не доп. |
| | | пентахлорфено- | не доп. |
| | | лят натрия | |
| | | полихлоркамфен | не доп. |
| | | полихлорпинен | не доп. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | пропоксур | не доп. | |
| | | реглон | не доп. | |
| | | ртутьсодержа-щие пестициды | не доп. | |
| | | севин | не доп. | |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | тирам | не доп. | |
| | | трихлорметафос | не доп. | |
| | | трихлормета-фос-3 | не доп. | |
| | | фозалон | не доп. | |
| | | хлорофос | не доп. | |
| | | циклофос | не доп. | |
| | | циодрин | не доп. | |
| | | цирам | не доп. | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | Кол-во продукта (г/куб. см), в котором не допускаются | | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2.1. Молоко и кисломолочные изделия | 4 | | | |
| 2.1.1. Молоко пастеризованное (для детского питания) | 5 x 10 | 1,0 | 50 | |
| 2.1.2. Молоко пастеризованное: | 4 | | | |
| группа А | 5 x 10 | 1,0 | 25 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 5 | | | |
| группа В | 1 x 10 | 0,1 | 25 | |
| | 5 | | | |
| во флягах и цис- | 2 x 10 | 0,1 | 25 | |
| тернах | | | | |
| 2.1.3. Кисломо- | | | | |
| лочные продукты: | | | | |
| 2.1.3.1. Кефир | - | 0,1 | 25 | |
| 2.1.3.2. Просто- | - | 0,1 | 25 | |
| кваша | | | | |
| 2.1.3.3. Йогурт | - | 0,1 | 25 | |
| 2.1.3.4. Молоко | В препаратах-маз- | 0,1 | 25 | |
| ацидофильное | ках должны преоб- | | | |
| дрожжевое | ладать ацидофиль- | | | |
| | ные палочки и от | | | |
| | 4 до 6 клеток | | | |
| | дрожжей в одном | | | |
| | поле зрения | | | |
| 2.1.3.5. Напиток | - | 0,1 | 25 | |
| "Южный" | | | | |
| 2.1.3.6. Напиток | - | 0,1 | 25 | |
| из пахты "Новин- | | | | |
| ка" | | | | |
| 2.1.3.7. Сметана | - | 0,001 | 25 | <*> С |
| всех видов | | <*> | | 1992 г. |
| 2.1.3.8. Сметана | - | 0,01 | 25 | |
| "Городская" с 20% | | | | |
| и 25% жирности | | | | |
| (без наполните- | | | | |
| лей) | | | | |
| 2.1.3.9. Паста | В препарате долж- | 0,001 | 25 | <*> С |
| ацидофильная | ны обнаруживаться | <*> | | 1992 г. |
| столичная | в большом коли- | | | |
| | честве молочно- | | | |
| | кислые палочки. | | | |
| | Допускаются еди- | | | |
| | ничные клетки | | | |
| | молочно-кислых | | | |
| | стрептококков | | | |
| 2.1.4. Закваски | Отсутствуют пос- | 10 | 100 | |
| жидкие | торонние микроор- | | | |
| | ганизмы при посе- | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | севе на плотную | | | |
| | питательную среду | | | |

| 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,3 | |
| | | кадмий | 0,1 | |
| | | мышьяк | 0,15 | |
| | | ртуть | 0,015 | |
| | | медь | 3,0 | |
| | | цинк | 15,0 | |
| | | олово | 200,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | не доп. (< 0,001) | |
| | | афлатоксин М 1 | < 0,0005 | |
| | | антибиотики: | | |
| | | антибиотики | < 0,01 | ед./г |
| | | тетрациклино-вой группы | | |
| | | пенициллин | < 0,01 | ед./г |
| | | стрептомицин | < 0,5 | ед./г |
| | | цизин | < 25,0 | |
| | | гормональные препараты: | | |
| | | диэтилстиль-бэстрол | не доп. | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0002 | |
| | | пестициды: по п. 2.1 | | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Индекс | Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробн. и фак.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | | | Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | БГКП (коли-формы) | патогенные микроорганизмы, 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 | 4 | 2,5 x 10 <*> | 1,0 | 25 | <*> В свежеприготовленном продукте |
| | - расфасованное в транспортную тару | - | 0,3 | 25 | | |
| 2.2.3. | Молоко нежирное сгущенное с сахаром | | | | | |
| | - расфасованное в потребительскую тару | 4 | 2,5 x 10 <*> | 1,0 | 25 | -"- |
| | - расфасованное в транспортную тару | 4 | 0,3 | 25 | | -"- |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.4. | Какао со сгущенным молоком и сахаром | 3,5 x 10 <*> 4 | 1,0 | 25 | -"- |
| 2.2.5. | Сливки сгущенные с сахаром | 3,5 x 10 <*> 4 | 1,0 | 25 | -"- |
| 2.2.6. | Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром | 3,5 x 10 <*> 4 | 1,0 | 25 | -"- |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 2.3. | Молоко и молочные изделия сухие | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,1 <*> (0,05) <*> | <*> В пересчете на исходный продукт |
| | | кадмий | 0,03 <*> | |
| | | мышьяк | 0,05 <*> | |
| | | ртуть | 0,005 <*> | |
| | | медь | 1,0 <*> | В скобках для продуктов детского питания |
| | | цинк | 5,0 <*> | |
| | | микотоксины | по п. 2.1 | |
| | | антибиотики | по п. 2.1 | |
| | | гормональные препараты | по п. 2.1 | |
| | | пестициды: | | |
| | | 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 | Кол-во мезофильных аэроб. и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли-формы) | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.3. Молоко и молочные изделия сухие: | | | | | |
| 2.3.1. Молоко коровье сухое цельное | | | | | |
| | 4 | | | | |
| - высший сорт | 5 x 10 | | 0,1 | 25 | |
| | 4 | | | | |
| - первый сорт | 7 x 10 | | 0,1 | 25 | |
| 2.3.2. Молоко коровье сухое обезжиренное: | | | | | |
| | 4 | | | | |
| - для непосредственного употребления | 5 x 10 | | 0,1 | 25 | |
| | 5 | | | | |
| - для промышленной переработки | 1 x 10 | | 0,1 | 25 | |
| | 5 | | | | |
| 2.3.3. "Продукт молочный сухой" | 1 x 10 | | 0,1 | 25 | |
| 2.3.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром: | | | | | |
| | 4 | | | | |
| - высший сорт | 5 x 10 | | 0,1 | 25 | |
| | 5 | | | | |
| - первый сорт | 1 x 10 | | 0,1 | 25 | |
| 2.3.5. Закваски | - | | 1,0 | 50 | в 1 г |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| сухие субстанци- | | | | не доп. |
| онной сушки | | | | |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 2.4. | Сыры и творожные изделия | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,3 | |
| | | кадмий | 0,2 | |
| | | мышьяк | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 4,0 | |
| | | цинк | 50,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин B 1 | не доп. (< 0,001) | |
| | | афлатоксин M 1 | 0,0005 | |
| | | антибиотики: | | |
| | | антибиотики тетрациклиновой группы | < 0,01 | ед./г |
| | | пенициллин | < 0,01 | ед./г |
| | | стрептомицин | < 0,5 | ед./г |
| | | гормональные препараты: | | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0002 | |
| | | пестициды: | | |
| | | гексахлоран | 1,25 | (в пересчете на жир) |
| | | ГХЦГ 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 микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | |
| 2.4. Сыры и творожные изделия | | | | |
| 2.4.1. Сыры | | | | |
| | | 2 | | |
| 2.4.1.1. Сыры сычужные твердые | 0,001 <*> | 5 x 10 | 25 | <*> С 01.01.92 ввести показатель БГКП - "в 0,01 г не допускаются" |
| | | 2 | | |
| 2.4.1.2. Сыры мягкие (Адыгейский, Днепропетровский, Городской и т.п.) | 0,001 <*> | 5 x 10 | 25 | |
| | | 2 | | |
| 2.4.1.3. Сыр "Российский" | 0,001 <*> | 5 x 10 | 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 4925-71" |

| Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| | БГКП (коли- | патоген-ные мик- | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | формы) | роорган., | | |
| | | | в т.ч. | | |
| | | | сальмо- | | |
| | | | неллы | | |
| 2.5. Мороженое | | | | | |
| | 5 | | | | |
| 2.5.1. Мороженое | 1 x 10 | | 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | 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 | |
| | | пестициды: | | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | гексахлоран | 0,03 | |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | ГХЦГ гамма-изомер | 0,03 | рыба пресно-водная (хищная и бентосояд-ная: свежая, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | охлажд., моро- |
| | | | | жен.) |
| | | 2,4-Д-аминная | не доп. | |
| | | соль | | |
| | | 2,4-Д-бутило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-дихлоро- | не доп. | |
| | | феноксиуксус- | | |
| | | ная кислота | | |
| | | 2,4-Д-дихлор- | не доп. | |
| | | фенол | | |
| | | 2,4-Д-кротило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-малоле- | не доп. | |
| | | тучие эфиры | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | 2,4-Д-октило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-хлоро- | не доп. | |
| | | кротиловый | | |
| | | эфир | | |
| | | ДДТ и его | 0,3 | |
| | | метаболиты | | |
| | | изатрин | 0,0015 | |
| | | камбилен | | контролировать |
| | | | | по 2М-4ХП |
| | | | | и МЦПА |
| | | метафос | не доп. | |
| | | рипкорд | 0,0015 | |
| | | ртутьсодержа- | не доп. | |
| | | щие пестициды | | |
| | | сумицидин | 0,0015 | |
| | | тиазон | 0,5 | |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | фенагон | не доп. | |
| 3.1.2. | Пресноводная | Токсичные | | |
| | не хищная | элементы: | | |
| | | 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 | Токсичные | | |
| | | элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,2 | |
| | | мышьяк | 5,0 | |
| | | ртуть | 0,4 | |
| | | медь | 10,0 | |
| | | цинк | 40,0 | |
| | | гистамин | 100,0 | |
| | | N-нитрозамины | 0,003 | |
| | | пестициды: | | |
| | | гексахлоран | 0,2 | |
| | | ГХЦГ гамма-изомер | 0,2 | |
| | | ДДТ | 0,2 | |
| | | остальные пестициды | по п. 3.1.1 | |
| 3.1.3.1. | Рыба тунцовая | Токсичные | | |
| | | элементы: | | |
| | | 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 | Кол-во мезофильных аэр. и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | Staph. aureus | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1. Рыба свежая, охлажденная и мороженая | 4 | | | | |
| 3.1.1. Рыба охлажденная и замороженная | 5 x 10 | 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,2 | |
| | | мышьяк | 1,0 | |
| | | ртуть | 0,3 | |
| 3.2.1.1. | Пресноводная | медь | 10,0 | |
| | | цинк | 40,0 | |
| | | гистамин | | |
| | | N-нитрозамины и пестициды | по п. 3.2.1.2 | |
| 3.2.1.2. | | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,2 | |
| | | мышьяк | 5,0 | |
| | | ртуть | 0,4 | |
| | | медь | 10,0 | |
| | | цинк | 40,0 | |
| | | гистамин | 100,0 | |
| | | N-нитрозамины | 0,003 | |
| | | пестициды: | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | алдрин | не доп. | |
| | | гексахлоран | 0,2 | (в т.ч.: |
| | | | | из осетровых, |
| | | | | лососевых, |
| | | | | тунцовых) |
| | | | 1,0 | из печени рыб |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | ГХЦГ гамма- | 0,2 | (в т.ч.: |
| | | изомер | | из осетровых, |
| | | | | тунцовых, |
| | | | | лососевых) |
| | | | 1,0 | из печени рыб |
| | | 2,4-Д-аминная | не доп. | |
| | | соль | | |
| | | 2,4-Д-бутило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-дихлоро- | не доп. | |
| | | феноксиуксус- | | |
| | | ная к-та | | |
| | | 2,4-Д-дихлор- | не доп. | |
| | | фенол | | |
| | | 2,4-Д-кротило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-малоле- | не доп. | |
| | | тучие эфиры | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | 2,4-Д-октило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-хлоро- | не доп. | |
| | | кротиловый | | |
| | | эфир | | |
| | | ДДТ и его | 0,4 | консервы из |
| | | метаболиты | | рыб (кроме |
| | | | | осетровых, |
| | | | | лососевых, |
| | | | | тунцовых и из |
| | | | | печени рыб) |
| | | | 0,2 | консервы из |
| | | | | рыб (семейст- |
| | | | | ва осетровых, |
| | | | | лососевых, |
| | | | | тунцовых и из |
| | | | | печени рыб) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | камбилен | 3 контролиро- вать по 2М-4ХП и МЦПА |
| | | метафос | не доп. |
| | | ртутьсодержа- щие | |
| | | пестициды | не доп. |
| | | тиазон | 0,5 |
| | | фенагон | не доп. |
| 3.2.1.2.1 | Тунцовая | Токсичные элементы: | |
| | | 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 консерви- рованная в сборной жестя- ной 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. п. 3.2.1.2 | |
| 3.2.2.2. | Морская | свинец | 1,0 |
| | | кадмий | 0,2 |
| | | мышьяк | 5,0 |
| | | ртуть | 0,4 |
| | | медь | 10,0 |
| | | цинк | 40,0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | олово | 200,0 |
| | | гистамин, N-нитрозамины и пестициды см. 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-нитрозамины | 0,003 |
| | | пестициды | по п. 3.2.1.2 |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|
| | мезофильн. аэробн. и факультативно-анаэробн. мик-роорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | БГКП (коли-формы) | Staph. aureus | патог., 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 | | | | |
| 3.2.2. Рыба горячего копчения <*> | 1 x 10 | 10 | 1,0 | 25 | <*> Vibrio parahaemolyticus - КОЕ в 1 г не более 10. Дополн. показатель |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | при эпид. неблагопо-лучии |
| | 3 | | | | |
| 3.2.3. Рыба холодного копчения <*> | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 25 | <*> То же |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 3.3. | Кулинарные изделия | Токсичные элементы: | по п. 3.1 | |
| | | гистамин | по п. 3.1 | |
| | | нитрозамины | по п. 3.1 | |
| | | гексахлоран | 0,2 | (рыба соленая, копченая, вяленая, сельдь, балычные изд.) |
| | | ГХЦГ гамма-изомер | 0,2 | (рыба соленая, копченая, вяленая) |
| | | 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 | Кол-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов (коли-БГКП) | Масса продукта (г), в которой не допускаются Staph. aureus | Примечания патог. микро- |
|---|---|---|---|---|

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | роорганиз-мов, КОЕ в 1 г, не более | формы) | | орган., в т.ч. сальмо-неллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3.3. | Кулинарные изделия | | 4 | | | |
| 3.3.1. | Рыба жаре-ная, печеная (после упа-ковки) | 1 x 10 | 3 | | | |
| | | 1 x 10 | 3 | 1,0 | 1,0 | 25 |
| 3.3.2. | Рыбные палочки обжаренные, упакованные, замороженные | 1 x 10 | 3 | 1,0 | 1,0 | 25 |
| 3.3.3. | Фаршевые из-делия из ры-бы (колбаса, котлеты и т.п.) | 1 x 10 | 4 | 1,0 | 1,0 | 25 |
| 3.3.4. | Рыба залив-ная | 1 x 10 | 4 | 0,1 | 1,0 | 25 |
| 3.3.5. | Студень | 5 x 10 | 5 | 0,1 | 1,0 | 25 |
| 3.3.6. | Пастообраз-ные изделия из рыбы (паштеты, сельдь руб-леная) | 2 x 10 | 4 | 0,01 | 0,1 | 25 |
| 3.3.7. | Паста "Океан" | 5 x 10 | 4 | 1,0 | 1,0 | 25 |
| 3.3.8. | Варено-моро- | 5 x 10 | | 1,0 | 1,0 | 25 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | женое мясо | | | | | |
| | антарктичес- | | | | | |
| | кой креветки | | | | | |
| | (криля) | | | | | |
| 3.3.9. | Многокомпо- | | | | | |
| | нентные из- | | | | | |
| | делия: | | | | | |
| | | 4 | | | | |
| | салаты из | 1 x 10 | 1,0 | 1,0 | 25 | |
| | морской | | | | | |
| | капусты | | | | | |
| | | 4 | | | | |
| | пловы | 5 x 10 | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| | | 4 | | | | |
| | а также быс- | 2 x 10 | 0,1 | 0,1 | 25 | |
| | трозаморо- | | | | | |
| | женные блюда | | | | | |
| 3.3.10. | Кулинарная | | | | | |
| | продукция из | | | | | |
| | мидий | | | | | |
| | | 4 | | | | |
| | мясо варено- | 1 x 10 | 1,0 | 1,0 | 25 | Vibrio |
| | мороженое | | | | | parahae- |
| | | | | | | molyticus |
| | | | | | | в 25 г |
| | | | | | | не допус- |
| | | | | | | кается |
| | | 4 | | | | |
| | сухой мидий- | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 25 | |
| | ный бульон | | | | | |
| | | 4 | | | | |
| 3.3.11. | Белок изоли- | 5 x 10 | 1,0 | - | 25 | |
| | рованный и | | | | | |
| | белок изоли- | | | | | |
| | рованный мо- | | | | | |
| | дифицирован- | | | | | |
| | ный из мин- | | | | | |
| | тая | | | | | |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| | | уровни, | | |

| | | | мг/кг, не более | |
|---|---|---|---|---|
| 3.4. | Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря | | | |
| 3.4.1. | Моллюски и ракообразные | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 10,0 | |
| | | кадмий | 2,0 | |
| | | мышьяк | 2,0 | |
| | | ртуть | 0,2 | |
| | | медь | 30,0 | |
| | | цинк | 200,0 | |
| 3.4.2. | Икра | пестициды: | | |
| | | гексахлоран | 0,2 (икра) | |
| | | гамма-изомер ГХЦГ | 0,2 (икра) | |
| | | ДДТ | 2,0 (икра) | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезоф. аэроб. и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ на 1 г, не более | | | | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | БГКП (коли-формы) | Staph. aureus | сульф. редуц. мезоф. клостр. | патог., 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 | | | | | | | |
| | 4 | | | | | | |
| - зернистая | 1 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | <*> Плесе- | |
| баночная, | | | | | | ни - не | |
| паюсная <*> | | | | | | более | |
| | | | | | | 50 КОЕ/г, | |
| | | | | | | дрожжи - | |
| | | | | | | не более | |
| | | | | | | 30 КОЕ/г | |
| | 4 | | | | | | |
| - ястычная <*> | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | <*> То же | |
| слабосоленая, | | | | | | | |
| соленая | | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |
| - зернистая | 1 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | <*> То же | |
| пастеризован- | | | | | | | |
| ная <*> | | | | | | | |
| 3.4.1.2. Икра | | | | | | Плесени - | |
| лососевых рыб | | | | | | не более | |
| | 4 | | | | | 50 КОЕ/г | |
| - зернистая | 1 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | Дрожжи - | |
| (баночная, бо- | | | | | | не более | |
| ченочная) | | | | | | 30 КОЕ/г | |
| 3.4.1.3. Икра | | | | | | | |
| других видов | | | | | | | |
| рыб | | | | | | | |
| | 4 | | | | | | |
| - пробойная | 1 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | Плесени - | |
| соленая | | | | | | КОЕ/г не | |
| | | | | | | более 50 | |
| | | | | | | Дрожжи - | |
| | | | | | | КОЕ/г не | |
| | | | | | | более 50 | |
| | 4 | | | | | | |
| - икра мойвы | 5 x 10 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | -"- | |
| | 4 | | | | | | |
| - соленая | 1 x 10 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | | |
| "деликатесная" | | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |
| - пастеризо- | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | | |
| ванная ястыч- | | | | | | | |
| ная | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 4 | | | | | |
| - слабосоле- | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | -"- |
| ная, соленая | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - копченая | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | Плесени - |
| | 3 | | | | | не более |
| - вяленая | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | 50 КОЕ/г, |
| | | | | | | дрожжи - |
| | | | | | | не более |
| | | | | | | 50 КОЕ/г |
| | 4 | | | | | |
| 3.4.1.4. Икра | 1 x 10 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| белковая (чер- | | | | | | |
| ная, красная) | | | | | | |
| 3.4.1.5. Мидии | | | | | | |
| | 5 | | | | | |
| а) сырье для | 1 x 10 | 0,1 | 0,1 | - | 25 | |
| консервного | | | | | | |
| производства | | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| б) сырье для | 5 x 10 | 0,1 | 0,1 | - | 25 | Энтерокок- |
| кулинарного | | | | | | ки в 0,1 г |
| производства | | | | | | не допус- |
| | | | | | | каются |

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 зерно- | Токсичные | | |
| | бобовые | элементы: | | |
| 4.1.1. | Зерновые | свинец | 0,5 (0,3) | В скобках ука- |
| | | кадмий | 0,1 (0,03) | заны ПДК про- |
| | | мышьяк | 0,2 | довольственно- |
| | | ртуть | 0,03 | го сырья, |
| | | медь | 10,0 | предназначен- |
| | | цинк | 50,0 | ного для про- |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | изводства дет- |
| | | | | | ских и диети- |
| | | | | | ческих продук- |
| | | | | | тов |
| | | микотоксины: | | | |
| | | афлатоксин В | 0,005 | | |
| | | | 1 | | |
| | | зеараленон | 1,0 | | |
| | | Т-2 токсин | 0,1 | | |
| | | дезоксинивале- | 1,0 | Пшеница твер- | |
| | | нол | | дых и сильных | |
| | | | | сортов | |
| | | | 0,5 | остальная | |
| | | | | пшеница | |
| | | N-нитрозамины | 0,002 | | |
| | | | 0,015 | пивоваренный | |
| | | | | солод | |
| | | пестициды: | | | |
| | | агелон | 0,1 | кукуруза при | |
| | | | | сборе урожая | |
| | | актеллик | 1,0 | при обработке | |
| | | | 5,0 | по 2М-4Х | |
| | | актрил | 0,05 | | |
| | | алахлор | не доп. | | |
| | | алдрин | не доп. | | |
| | | афос | не доп. | | |
| | | амбуш | 0,1 | | |
| | | амидим | не доп. | по 2,4-Д | |
| | | анилат | 1,0 | | |
| | | 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 не-орган. 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 |
| | | ДДТ | 0,02 |
| | | децис | 0,01 |
| | | диален | контр. по 2,4-Д |
| | | диамет Д | контр. по 2М-4Х |
| | | дианат | не доп. |
| | | диурон | не доп. |
| | | дихлорпроп (2,4-ДП) | 0,05 |
| | | дихлорэтан | 7,0 |
| | | ДНОК | не доп. |
| | | дозанекс | 0,1 |
| | | дурсбан | 0,1 |
| | | дуал | 0,005 |
| | | изофос-3 | 0,1 рис |
| | | иллоксан | не доп. |
| | | карбофос | 3,0 |
| | | карбин | 1,0 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | камбилен | | контр. по 2М-4Х и МЦПА |
| | | 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 | 0,05 | кукуруза |
| | | линурон | не доп. | |
| | | лонтрел | 0,1 | |
| | | лонтрел 416 С | | контр. по 2М-4ХП |
| | | 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 | |
| | | пропанид | 0,3 | рис |
| | | пентахлор-нитробензол | не доп. | |
| | | рамрод | 0,3 | |
| | | рипкорд | 0,05 | |
| | | ртутьсодержащие протравители | не доп. | |
| | | ронстар ПЛ | | контр. по пропаниду |
| | | ромуцид | 0,1 | |
| | | сангор | 0,01 | контр. по циклорану |
| | | | не доп. | кукуруза |
| | | сатурн | 0,3 | рис |
| | | сероуглеродная эмульсия | 10,0 | |
| | | сероцин | | контр. по цинебу |
| | | симазин | 1,0 | |
| | | сумицидин | 0,1 | кукуруза |
| | | сурпас | 0,5 | кукуруза |
| | | сутан | 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. | |
| | | топсин М | 1,0 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | тордон 22К | не доп. |
| | | триаллат | 0,05 |
| | | трихлорацетат Na | 0,01 |
| | | трихлорметафос-3 | 0,5 |
| | | тур | 0,1 |
| | | фостак | 0,01 |
| | | фенагон | не доп. |
| | | феноксазин | контр. по 2,4Д и атразину |
| | | фитобактериоми-цин | 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. |
| | | четыреххлорис-тый углерод | 50,0 для ввозимых зерновых после 24 ч проветри-вания |
| | | эдитон | 1,0 |
| | | эрадикан | 0,05 |
| | | этилентиомоче-вина | 0,02 |
| | | этилентиурам-моносульфид | 0,3 |
| | | ялан | 0,2 рис |
| 4.1.2. | Зернобобовые | Токсичные элементы: | |
| | | свинец | 0,5 (0,3) <*> |
| | | кадмий | 0,1 (0,03) <*> |
| | | мышьяк | 0,3 |
| | | ртуть | 0,02 |
| | | медь | 10,0 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | цинк | 50,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | зеараленон | 1,0 | |
| | | пестициды: | | |
| | | актеллик | 0,05 | горох |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афос | не доп. | |
| | | амбуш | 0,05 | |
| | | амибен | 0,25 | соя |
| | | атразин | 0,1 | |
| | | ацетохлор | 0,03 | соя |
| | | ацетотрин | | контр. по ацетохлору и атразину |
| | | афуган | не доп. | |
| | | базагран | 0,1 | соя |
| | | блазер | 0,1 | соя |
| | | бромофос | 0,05 | фасоль |
| | | вернам | 0,5 | |
| | | волатон | 0,05 | горох |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гербан | 0,1 | |
| | | глифосат | 0,3 | |
| | | ГХЦГ гамма-изомер | 0,5 | |
| | | дактал | не доп. | |
| | | 2,4Д и препараты на ее основе | не доп. | |
| | | 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-специ- | 0,05 | контр. по |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | аль | | дуалу |
| | | 2М-4ХМ | 0,1 | |
| | | метилмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | металилхлорид | 3,5 | |
| | | мотафос | не доп. | |
| | | набу | 0,05 | соя |
| | | нитрафен | не доп. | |
| | | нитрофен | не доп. | |
| | | омайт | 0,1 | |
| | | пиримор | не доп. | |
| | | пентахлорфено- | не доп. | |
| | | лят натрия | | |
| | | пликтран | 0,1 | |
| | | полихлоркамфен | не доп. | |
| | | полихлорпинен | не доп. | |
| | | пропазин | 0,2 | |
| | | прометрин | 0,1 | |
| | | рамрод | 0,3 | |
| | | | не доп. | соя |
| | | рипкорд | 0,01 | соя |
| | | ртутьорганичес- | не доп. | |
| | | кие протравите- | | |
| | | ли | | |
| | | сайфос | 0,1 | |
| | | селекрон | 0,3 | соя |
| | | стомп | 0,1 | |
| | | сульфазин | 0,1 | |
| | | сумицидин | 0,1 | соя |
| | | сурпас | 0,5 | |
| | | тачигарен | не доп. | |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | тирам | не доп. | |
| | | трефлан | 0,5 | соя |
| | | триаллат | 0,05 | |
| | | трихлорацетат | 0,01 | |
| | | натрия | | |
| | | фенагон | не доп. | |
| | | фитобактериоми- | не доп. | |
| | | цин | | |
| | | 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 | |
| | | этилентиомочевина | 0,02 | |
| | | этилентиурамосульфид | 0,3 | |
| 4.2. | Крупы, мука и макаронные изделия | | | |
| 4.2.1. | Крупы | Токсичные элементы: | | |
| | | 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 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В1 | 0,005 | ПДК кадмия - 0,04 в меди - 15,0 |
| | | зеараленон | 1,0 | |
| | | Т-2 токсин | 0,1 | |
| | | дезоксиниваленон | 0,5 | |
| | | пестициды: | | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афос | не доп. | |
| | | афуган | не доп. | |
| | | бромистый метил | 10,0 | продукты помола зерна, |

| | | | | |предназначен- |
| | | | | |ные для кули- |
| | | | | |нарной обра- |
| | | | | |ботки |
| | | |2,4-Д и препа- |не доп. | |
| | | |раты на ее ос- | | |
| | | |нове | | |
| | | |2,4 ДМ |не доп. | |
| | | |ДДВФ |не доп. | |
| | | |диурон |не доп. | |
| | | |ДНОК |не доп. | |
| | | |карбофос |1,0 |кроме манной |
| | | | |не доп. |манная крупа |
| | | |метилмеркапто- |не доп. | |
| | | |фос | | |
| | | |метафос |не доп. | |
| | | |дихлоральмоче- |не доп. | |
| | | |вина | | |
| | | |нитрафен |не доп. | |
| | | |нитрофен |не доп. | |
| | | |пентахлорфено- |не доп. | |
| | | |лят натрия | | |
| | | |ртутьсодержащие|не доп. | |
| | | |пестициды | | |
| | | |сероуглеродная |1,0 | |
| | | |эмульсия | | |
| | | |тиофос |не доп. | |
| | | |тирам |не доп. | |
| | | |четыреххлорис- |10,0 | |
| | | |тый углерод | | |
| | | |фенагон |не доп. | |
|4.2.2.|Мука |Токсичные | | |
| | | |элементы: | | |
| | | |свинец |0,5 (0,3) | |
| | | |кадмий |0,1 (0,03) |В скобках для |
| | | |мышьяк |0,2 |муки, предназ-|
| | | |ртуть |0,02 |наченной для |
| | | |медь |10,0 |производства |
| | | |цинк |50,0 |продуктов дет-|
| | | | | |ского питания |
| | | |микотоксины: | | |
| | | |афлатоксин В |0,005 | |
| | | | 1 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | зеараленон | 1,0 | |
| | | Т-2 токсин | 0,1 | |
| | | дезоксинивале-нол | 0,5 | |
| | | пестициды: | | |
| | | 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. | |
| | | металмеркаптофос | не доп. | |
| | | метатион | 0,3 | |
| | | метафос | не доп. | |
| | | дихлоральмочевина | не доп. | |
| | | нитрафен | не доп. | |
| | | нитрофен | не доп. | |
| | | пентахлорфенолят натрия | не доп. | |
| | | препарат 242 | не доп. | |
| | | пикрин | | |
| | | ртутьсодержащие | не доп. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | пестициды | | |
| | | сероуглеродные | 1,0 | |
| | | эмульсии | | |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | тирам | не доп. | |
| | | фенагон | не доп. | |
| | | четыреххлорис-тый углерод | 10,0 | |
| 4.3. | Хлебобулочные изделия | | | |
| 4.3.1. | Хлеб | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,3 | |
| | | кадмий | 0,05 | |
| | | мышьяк | 0,1 | |
| | | ртуть | 0,01 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 25,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | дезоксинивале-нол | 0,5 | |
| | | зеараленон | 1,0 | |
| | | пестициды: | | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афос | не доп. | |
| | | афуган | не доп. | |
| | | бромистый метил | 0,5 | |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | 2,4-Д и препа-раты на ее ос-нове | не доп. | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | диурон | не доп. | |
| | | дихлорэтан | 0,1 | |
| | | ДНОК | не доп. | |
| | | карбофос | 0,1 | |
| | | камбилен | | контролировать по 2М-4ХП и МЦПА |
| | | линурон | не доп. | |
| | | метилмеркапто- | не доп. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | фос | | |
| | | метатион | 0,1 | |
| | | метафос | не доп. | |
| | | дихлоральмоче- вина | не доп. | |
| | | нитрофен | не доп. | |
| | | нитрафен | не доп. | |
| | | пентахлорфено- лят натрия | не доп. | |
| | | ртутьсодержащие пестициды | не доп. | |
| | | сероуглеродные эмульсии | 0,006 | |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | цирам | не доп. | |
| | | четыреххлорис- тый углерод | 0,05 | |
| 4.3.2. | Бараночные и сухарные изде- лия | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,5 | |
| | | кадмий | 0,1 | |
| | | мышьяк | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 10,0 | |
| | | цинк | 30,0 | |
| | | другие показатели по п. 4.3.1 | | |
| 4.4. | Требования к биологической безопасности | | | |
| 4.4.1. | Рожь заготовляемая (ГОСТ 16990-88 "Требования при заго- товках и поставках") | | | |
| | количество примесей, с которыми партия принимается без ограничений: | | | |
| | - зерна с признаками фузариоза - не более 1%; | | | |
| | - розовоокрашенные зерна - не более 3% | | | |
| 4.4.2. | Пшеница заготовляемая | | | |
| | - зерна с признаками фузариоза - не более 1% | | | |

## 5. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустим. уровни, | Примечания |
|---|---|---|---|---|

| | | | мг/кг, | |
|---|---|---|---|---|
| | | | не более | |
| 5.1. | Сахар-песок | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,05 | |
| | | мышьяк | 0,5 | |
| | | ртуть | 0,01 | |
| | | медь | 1,0 | |
| | | цинк | 3,0 | |
| | | пестициды: | | |
| | | гексахлоран | | |
| | | ГХЦГ гамма-изомер | 0,005 | |
| | | фостоксин | 0,01 | |
| | | ДДТ | 0,005 | |
| 5.2. | Кондитерские сахаристые изделия | | | |
| 5.2.1. | Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, орех серый калифорнийский, орех пекан) | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,5 | |
| | | кадмий | 0,1 | |
| | | мышьяк | 0,3 | |
| | | ртуть | 0,05 | |
| | | медь | 15,0 | |
| | | цинк | 100,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | зеараленон | 1,0 | |
| | | пестициды: | | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | бромистый метил | 100,0 | (для ввозимых) |
| | | | 0,5 | (предназначенных к употреблению) |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | 2,4-Д и препараты на ее | не доп. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | основе | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | карбофос | | (арахис) |
| | | линурон | не доп. | |
| | | металмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | метафос | не доп. | |
| | | ртутьорганичес- | не доп. | |
| | | кие пестициды | | |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | фостоксин | 0,01 | |
| | | цирам | не доп. | |
| 5.2.2. | Семена (подсолнеч- | Токсичные | | |
| | ника, сои, хлоп- | элементы: | | |
| | чатника, кукурузы, | свинец | 1,0 | |
| | льна, горчицы, | микотоксины по | | (подсолнеч- |
| | рапса, арахиса), | п. п. 4.1 и | | ник) |
| | которые являются | 5.2.1 | | |
| | сырьем для произ- | пестициды: | | |
| | водства масел, | агелон | 0,1 | (кукуруза - |
| | халвы, жмыха пище- | | | контр. по |
| | вого, пищевых кон- | | | атразину) |
| | центратов | алахлор | не доп. | (кукуруза) |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афос | не доп. | |
| | | амбуш | не доп. | |
| | | | 0,1 | (кукуруза) |
| | | | 0,5 | (хлопок) |
| | | | 1,0 | (подсолнеч- |
| | | | | ник) |
| | | | 0,05 | (соя) |
| | | антио | 0,25 | (хлопчат- |
| | | | | ник) |
| | | атразин | 0,1 | (кукуруза) |
| | | | 0,1 | (сорго) |
| | | ацетохлор | 0,03 | (кукуруза, |
| | | | | соя) |
| | | афуган | не доп. | |
| | | ацетотрин | | (соя - |
| | | | | контр. по |
| | | | | ацетохлору |
| | | | | и арометри- |
| | | | | ну) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ацетазин | | (кукуруза - |
| | | | | контр. по |
| | | | | ацетохлору |
| | | | | и атразину) |
| | | базудин | 0,1 | (кукуруза, |
| | | | | хлопчатник) |
| | | блазер | 0,1 | (соя) |
| | | бромистый метил | 0,5 | |
| | | бронокот | не доп. | (хлопчат- |
| | | | | ник) |
| | | валексон | 0,05 | (кукуруза) |
| | | | 0,1 | (подсолнеч- |
| | | | | ник) |
| | | вернам | 0,5 | (соя) |
| | | гексахлоран | 0,2 | (соя, хлоп- |
| | | ГХЦГ гамма- | | чатник, |
| | | изомер | | кукуруза) |
| | | | 0,4 | (лен, гор- |
| | | | | чица, рапс) |
| | | | 0,5 | (подсолн., |
| | | | | арах.) |
| | | гептахлор | 0,05 | (соя, |
| | | | | хлопчатн.) |
| | | | 0,1 | (лен, гор- |
| | | | | чица, рапс) |
| | | | 0,125 | (подсолн., |
| | | | | арахис) |
| | | гербан | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | гетерофос | не доп. | |
| | | | 0,15 | (хлопчатн.) |
| | | глифосат | 0,3 | (кукуруза) |
| | | далапон | 0,2 | (хлопчатн.) |
| | | 2,4-Д и препа- | не доп. | |
| | | раты на ее ос- | | |
| | | нове | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | ДДТ | 0,05 | (соя, хлоп- |
| | | | | чатн.) |
| | | | 0,1 | (лен, гор- |
| | | | | чица, рапс) |
| | | | 0,125 | (подсолн., |
| | | | | арахис) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | децис | 0,1 | (хлопчатн.,подсол-нечн.) |
| | | | 0,01 | кукуруза |
| | | диален | | (кукуруза -контр. по 2,4-Д) |
| | | дилор | 0,2 | (хлопчатн.) |
| | | диурон | не доп. | |
| | | ДНОК | не доп. | |
| | | дропп | не доп. | (хлопчатн.) |
| | | дурсбан | 0,1 | (кукуруза) |
| | | | 0,05 | (хлопчатн.) |
| | | дэпра | 0,15 | (подсол-нечн.) |
| | | дуал | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | | 0,05 | (кукуруза, соя) |
| | | зенкор | 0,25 | (соя) |
| | | иллоксан | 0,05 | (соя) |
| | | карбофос | 3,0 | (соя, кукуруза) |
| | | | 0,5 | (подсол-нечн.) |
| | | | 0,1 | (горчица) |
| | | | 1,0 | (арахис) |
| | | кельтан | 0,2 | (хлопчатн.) |
| | | которан | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | котофор | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | кронетон | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | кротон-лактон- | 0,2 | (кукуруза) |
| | | сырец | | |
| | | ладок | | (кукуруза -контр. по атразину и базаграну) |
| | | линурон | не доп. | |
| | | лонтрел | 0,1 | (кукуруза) |
| | | малоран | 0,1 | (кукуруза, соя) |
| | | малоран-специ-аль | 0,05 | (кукуруза, соя -контр. по |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | дуалу) |
| | | метилмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | метатин | 0,1 | (подсол- |
| | | | | нечн.) |
| | | метафос | не доп. | |
| | | митран | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | монурон | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | неорон | 0,02 | (хлопчатн.) |
| | | дихлоральмоче- | не доп. | |
| | | вина | | |
| | | нитрофен | | |
| | | нитрафен | не доп. | |
| | | нурел-Д | | (хлопчатн.- |
| | | | | контр. по |
| | | | | дурсбану) |
| | | омайт | 0,1 | (хлопчатн., |
| | | | | соя) |
| | | пиримор | не доп. | (хлопчатн.) |
| | | пликтран | 0,1 | (соя) |
| | | | 0,01 | (хлопчатн.) |
| | | пентахлорфено- | не доп. | |
| | | лят натрия | | |
| | | примицид | 0,1 | (кукуруза) |
| | | нурелл-Д | | (хлопчатн. |
| | | | | - контр. по |
| | | | | дурсбану) |
| | | омайт | 0,1 | (хлопчатн., |
| | | | | соя) |
| | | пиримор | не доп. | (хлопчатн.) |
| | | пликтран | 0,1 | (соя) |
| | | | 0,01 | (хлопчатн.) |
| | | примицид | 0,1 | (кукуруза) |
| | | примэкстра | | (кукуруза - |
| | | | | контр. по |
| | | | | дуалу и |
| | | | | атраз.) |
| | | прометрин | 0,1 | (соя, |
| | | | | подсолн.) |
| | | рамрод | 0,3 | (кукуруза) |
| | | реглон | 0,5 | (подсолн.) |
| | | рипкорд | 0,01 | (хлопчатн.) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 0,05 | (кукуруза) |
| | | розалин | не доп. | (хлопчатн.) |
| | | ронилан | 0,5 | (подсолн.) |
| | | ртутьорганичес-кие пестициды | не доп. | |
| | | сангор | не доп. | контр. по пиклораму |
| | | севин | не доп. | (кукуруза, хлопчат.) |
| | | селекрон | 0,3 | (соя) |
| | | симазин | 1,0 | (кукуруза) |
| | | стомп | 0,1 | (соя) |
| | | | 0,5 | (хлопчат-ник) |
| | | сумицидин | 0,1 | (соя, кукуруза) |
| | | | 0,2 | (хлопчатн.) |
| | | сурпас | 0,5 | (соя, кукуруза) |
| | | сутан | 0,5 | (кукуруза) |
| | | тедион | 0,2 | (хлопчатн.) |
| | | тиодан | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | тирам | не доп. | |
| | | токутион | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | толуин | 0,25 | (хлопчатн.) |
| | | | 0,5 | (кукуруза) |
| | | томилон | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | тордон 22К | не доп. | (кукуруза) |
| | | трефлан | 0,5 | (соя, подсолн.) |
| | | трихлорацетат натрия | 0,01 | (подсолн.) |
| | | трихлорметафос-3 | 0,1 | (хлопчатн.) |
| | | фенагон | не доп. | |
| | | феноксазин | | (кукуруза - контр. по 2,4-Д и атразину) |
| | | фитобактериоми-цин | не доп. | (соя) |
| | | фозалон | 0,2 | (хлопчатн.) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 0,1 | (соя) |
| | | фостоксин | 0,01 | (арахис) |
| | | фосфамид | 0,1 | (подсолн.) |
| | | фундазол | не доп. | (соя) |
| | | хлорат магния | 0,5 | (соя, хлопчатн.) |
| | | хлорофос | 0,1 | (соя, куку-руза, под-солн., гор-чица, хлопчатн.) |
| | | цирам | не доп. | |
| | | эдил | 0,02 | (соя, подсолн.) |
| | | экамет | 0,5 | (хлопчатн.) |
| | | эптам | 0,05 | (подсолн.) |
| | | эрадикан | 0,05 | (кукуруза) |
| | | этафос | 0,02 | (хлопчатн.) |
| 5.2.3. | Конфеты и подобные изделия | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,1 | |
| | | мышьяк | 0,5 | |
| | | ртуть | 0,01 | |
| | | медь | 15,0 | |
| | | цинк | 30,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | другие показатели регламентируются по сырью | | |
| 5.2.4. | Какао, какао-порошок, шоколад | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,5 | |
| | | мышьяк | 1,0 | |
| | | ртуть | 0,1 | |
| | | медь | 50,0 | |
| | | цинк | 70,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | пестициды: | | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | бромистый метил | 50,0 | (какао-бо- |
| | | | | бы, для |
| | | | | ввозимых |
| | | | | через 24 ч |
| | | | | после про- |
| | | | | ветривания) |
| | | | 0,5 | (какао- |
| | | | | продукты) |
| | | амбуш | 0,05 | |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | 2,4-Д и препа- | не доп. | |
| | | раты на ее | | |
| | | основе | | |
| | | децис | 0,05 | (какао- |
| | | | | бобы) |
| | | метилмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | метафос | не доп. | |
| | | ртутьсодержащие | не доп. | |
| | | пестициды | | |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | фостоксин | не доп. | |
| | | другие показатели регламентируются | | |
| | | по сырью | | |
| 5.2.5. | Кофе | Токсичные | | |
| | | элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,05 | |
| | | мышьяк | 1,0 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | афлатоксин В | 0,005 | |
| | | 1 | | |
| | | пестициды: | | |
| | | дифхлофос | 0,02 | |
| | | (ДДВФ) | | |
| | | фентин | 0,1 | |
| | | монокротофос | 0,02 | |
| | | дисульфотон | 0,1 | |
| | | фенамифос | 0,1 | |
| | | хлорпирифосме- | 0,1 | |
| | | тил | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | альзикарб | 0,1 | |
| | | карбендазим | 0,1 | |
| | | циперметрин | 0,05 | |
| | | перметрин | 0,05 | |
| | | оксамил | 0,1 | |
| | | триадимефон | 0,1 | |
| | | дельта-метрин | 0,2 | |
| | | триазофос | 0,05 | |
| | | фостоксин | 0,01 | |
| 5.2.6. | Печенье | Токсичные | | |
| | | элементы: | | |
| | | 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 | Кол-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г/куб. см), в которой не допускаются БГКП (коли-формы) | Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более | Плесени, КОЕ в 1 г, не более |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.2. Кондитерские сахаристые изделия: | | | | | |
| 5.2.1. Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, | | 0,1 | - | - | 10 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| орех серый кали- форнийский, орех пекан) | | | | | |
| 5.2.3. Конфеты и подобные изделия | | | | | |
| 5.2.3.1. Пастила, зефир: | | | | | |
| | 3 | | | | |
| - пастила | 1 x 10 | 0,1 | 25 | - | 25 |
| | 3 | | | | |
| - зефир ваниль- ный, зефир с вафельной крошкой | 1 x 10 | 0,1 | 25 | - | 100 |
| | 3 | | | | |
| - пастила с шоко- ладной глазурью | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | 100 |
| | 3 | | | | |
| - зефир с шоко- ладной глазурью | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | 50 |
| 5.2.3.2. Марме- лад: | | | | | |
| | 3 | | | | |
| - фруктово-ягод- ный желейный | 1 x 10 | 0,1 | 25 | - | 50 |
| | 3 | | | | |
| - резной | 1 x 10 | 0,1 | 25 | - | 100 |
| | 3 | | | | |
| - все виды глази- рованного шоко- ладной глазурью | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | 50 |
| мармелада | | | | | |
| | 2 | | | | |
| 5.2.3.3. Клюква в сахарной пудре | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | 50 |
| 5.2.3.4. Конфеты: | | | | | |
| | 2 | | | | |
| - неглазирован- ные, помадные, молочные | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | - |
| | 3 | | | | |
| - на основе пра- лине | 1 x 10 | 0,01 | 25 | 50 | 100 |
| - глазированные | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| шоколадной гла- | | | | | | |
| зурью с корпусом: | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - фруктовым | 5 x 10 | 0,01 | 25 | - | - | |
| | 4 | | | | | |
| - помадным | 1 x 10 | 0,01 | 25 | 50 | 50 | |
| | 3 | | | | | |
| - кремовым | 1 x 10 | 0,1 | 25 | - | 100 | |
| | 4 | | | | | |
| - молочным | 5 x 10 | 0,01 | 25 | - | 50 | |
| и сбивным | | | | | | |
| | 2 | | | | | |
| - грильяжным | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | - | |
| | 4 | | | | | |
| - на основе пра- | 5 x 10 | 0,01 | 25 | 50 | 100 | |
| лине | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - глазированные | 5 x 10 | 0,01 | 25 | - | - | |
| жировой глазурью | | | | | | |
| с корпусом фрук- | | | | | | |
| тово-помадным и | | | | | | |
| молочно-помадным | | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| - глазированные | 5 x 10 | 0,01 | 25 | - | - | |
| шоколадной глазу- | | | | | | |
| рью с начинками | | | | | | |
| между вафель | | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| - шоколадные типа | 1 x 10 | 0,01 | 25 | - | - | |
| Ассорти с начин- | | | | | | |
| ками сливочной, | | | | | | |
| помадно-сливоч- | | | | | | |
| ной, кремовой, | | | | | | |
| шоколадной | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - ирис (всех | 1 x 10 | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| наименований) | | | | | | |
| - монпансье: | | | | | | |
| | 2 | | | | | |
| - с начинкой по- | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | 50 | |
| мадной, ликерной, | | | | | | |
| фруктово-ягодной, | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| сбивной | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - с начинкой | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | 50 | |
| орехово-молочной | | | | | | |
| 5.2.4. Какао, | | | | | | |
| какао-порошок, | | | | | | |
| шоколад | | | | | | |
| 5.2.4.1. Какао- | | | | | | |
| порошок: | | | | | | |
| | 5 | | | | | |
| - товарный | 1 x 10 | 0,01 | 25 | - | 100 | |
| | 4 | | | | | |
| - для промперера- | 5 x 10 | 0,01 | 25 | - | 100 | |
| ботки | | | | | | |
| 5.2.4.2. Шоколад: | | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| - обыкновенный | 1 x 10 | 0,1 | 25 | - | - | |
| и десертный без | | | | | | |
| добавок | | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| - с добавками | 5 x 10 | 0,1 | 25 | - | 50 | |
| | 4 | | | | | |
| - с начинками | 5 x 10 | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| (фруктовой, | | | | | | |
| помадной, сливоч- | | | | | | |
| ной и др.) | | | | | | |
| 5.2.4.3. Шоколад- | | | | | | |
| ные батончики с | | | | | | |
| начинками: | | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| - шоколадной | 1 x 10 | 0,01 | 25 | 100 | 100 | |
| | 3 | | | | | |
| - помадно-сливоч- | 5 x 10 | 0,01 | 25 | 50 | 50 | |
| ной | | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| - шоколадные | 5 x 10 | 0,1 | 25 | 50 | 100 | |
| фигуры | | | | | | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Индекс | Группа продуктов | Кол-во мезофильн. аэроб. и | Масса продукта (г/куб. см), в которой не допуск. | Дрож-жи, КОЕ в | Пле-сени, КОЕ в |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | фак.-ана- | | | | | 1 г, | 1 г, |
| | | эробн. | БГКП | Staph. | пато- | | не | не |
| | | микроорга- | (коли- | aureus | ген., | | более | более |
| | | низмов, | формы) | | в т.ч. | | | |
| | | КОЕ в 1 г, | | | сальмо- | | | |
| | | не более | | | неллы | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| 5.3. | Кондитерские | | | | | | | |
| | мучные изде- | | | | | | | |
| | лия | | | | | | | |
| 5.3.1. | Рулеты (без | | | | | | | |
| | крема и тво- | | | | | | | |
| | рога): | | | | | | | |
| | | 2 | | | | | | |
| | с начинкой | 5 x 10 | 0,1 - | 0,1 | 25 | - | - | |
| | фруктовой, | | 0,01 | | | | | |
| | на кондитер- | | | | | | | |
| | ском жире, с | | | | | | | |
| | маком и т.п. | | | | | | | |
| | | 4 | | | | | | |
| 5.3.2. | Рулет | 5 x 10 | 0,01 | 0,1 | 25 | - | - | |
| | бисквитный | | | | | | | |
| 5.3.3. | Рулеты | | | | | | | |
| | бисквитные | | | | | | | |
| | с начинкой: | | | | | | | |
| | | 4 | | | | | | |
| | - творожно- | 5 x 10 | 0,01 | 0,1 | 25 | - | - | |
| | сливочной | | | | | | | |
| | | 4 | | | | | | |
| | - сливочной | 5 x 10 | 0,01 | 0,01 | 25 | - | - | |
| | | 2 | | | | | | |
| | - фруктовой | 5 x 10 | 0,01 | 0,1 | 25 | - | - | |
| 5.3.4. | Торты и пи- | | | | | | | |
| | рожные (без | | | | | | | |
| | крема и тво- | | | | | | | |
| | рога): | | | | | | | |
| | | 4 | | | | | | |
| | - бисквитные | 5 x 10 | 0,01 | 1,0 | 25 | - | - | |
| | с отделкой | | | | | | | |
| | фруктовой, | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | песочные с | | | | | | |
| | отделкой | | | | | | |
| | помадной, | | | | | | |
| | миндальные и | | | | | | |
| | т.п. | | | | | | |
| | | 4 | | | | | |
| | - вафельные | 5 x 10 | 0,01 | - | 25 | 50 | 100 |
| | с отделкой | | | | | | |
| | пралине | | | | | | |
| 5.3.5. | Торты бис- | | | | | | |
| | квитные и | | | | | | |
| | пирожные с | | | | | | |
| | отделками: | | | | | | |
| | | 4 | | | | | |
| | - творожно- | 5 x 10 | 0,01 | 0,1 | 25 | - | - |
| | сливочной | | | | | | |
| | | 2 | | | | | |
| | - сливочной | 5 x 10 | 0,01 | 0,01 | 25 | - | - |
| | <*> | | | | | | |
| 5.3.6. | Кексы: | | | | | | |
| | | 2 | | | | | |
| | - обсыпанные | 5 x 10 | 0,01 | - | 25 | - | - |
| | пудрой | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| | - глазиро- | 5 x 10 | 0,01 | - | 25 | 50 | 100 |
| | ванные пра- | | | | | | |
| | лине | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| | - шоколадом | 5 x 10 | 0,01 | - | 25 | - | - |
| | | 2 | | | | | |
| | - отделанные | 5 x 10 | 0,1 | - | 25 | - | - |
| | миндалем, | | | | | | |
| | цукатом | | | | | | |
| 5.3.7. | Вафли: | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| | - без начин- | 5 x 10 | 0,1 | - | 25 | - | - |
| | ки, с начин- | | | | | | |
| | кой фрукто- | | | | | | |
| | вой, помад- | | | | | | |
| | ной, жировой | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| | - с начинкой | 5 x 10 | 0,01 | - | 25 | 50 | 100 |
| | орехово-пра- | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | линовой | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| | - глазиро- | 5 x 10 | 0,01 | - | 25 | - | - |
| | ванные шоко- | | | | | | |
| | ладной гла- | | | | | | |
| | зурью | | | | | | |
| 5.3.8. | Пряники, | | | | | | |
| | коврижки: | | | | | | |
| | | 2 | | | | | |
| | - без начин- | 5 x 10 | 0,1 | - | 25 | - | - |
| | ки | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| | - с начинкой | 5 x 10 | 0,1 | - | 25 | - | - |
| 5.3.9. | Галеты и | | | | | | |
| | печенье: | | | | | | |
| | | 2 | | | | | |
| | - галеты, | 5 x 10 | 0,1 | - | 25 | - | - |
| | печенье су- | | | | | | |
| | хое (кре- | | | | | | |
| | кер), затяж- | | | | | | |
| | ное и т.п. | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| | - сахарное | 5 x 10 | 0,1 | - | 25 | - | - |
| | неглазиро- | | | | | | |
| | ванное | | | | | | |
| | | 4 | | | | | |
| | - сахарное | 1 x 10 | 0,1 | - | 25 | - | - |
| | с шоколадной | | | | | | |
| | глазурью, | | | | | | |
| | сдобное всех | | | | | | |
| | видов | | | | | | |

---

<*> 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 и свежемороженные фрукты, ягоды, овощи, картофель и грибы | | | |
| 6.1.1. | Овощи и картофель | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,5 | |
| | | кадмий | 0,03 | |
| | | мышьяк | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 10,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | патулин | 0,05 | |
| | | нитраты: | | |
| | | картофель | 250 | |
| | | капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября) | 900 | |
| | | -"- поздняя | 500 | |
| | | морковь ранняя | 400 | |
| | | -"- поздняя | 250 | |
| | | томаты | 150 | |
| | | огурцы | 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) <*> | <**> Капустa салатных сортов, поставляемая по общесоюзному фонду до 1 июня |
| | | дыни | 90 | |
| | | арбузы | 60 | |
| | | перец сладкий | 200 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | (400) <*> |
| | | кабачки | 400 | |
| | | тыква (для изготовления консервов для питания детей | 200 | |
| | | пестициды: | | |
| | | 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 | |
| | | ацетатрин | | картофель |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | ацетохлору |
| | | | | и прометри- |
| | | | | ну) |
| | | ацетохлор | не доп. | (картофель) |
| | | ацетлур | | сахарная |
| | | | | свекла |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать 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 | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | бетаналу) |
| | | биоцин | 0,1 | (сахарная |
| | | | | свекла) |
| | | БМК | 0,1 | (сахарная |
| | | | | свекла) |
| | | | не доп. | (огурцы) |
| | | бордоская жид- | 5,0 | (свекла, |
| | | кость | | 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) |
| | | | 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 | 8,0 | (картофель, |
| | | малеиновой | | сахарная |
| | | кислоты | | 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- | 0,1 | (картофель, |
| | | изомер | | сахарная |
| | | | | свекла) |
| | | | 0,5 | (капуста) |
| | | даконил | 0,1 | (картофель) |
| | | | 0,15 | (огурцы) |
| | | дактал | не доп. | |
| | | далапон | 1,0 | (картофель, |
| | | | | свекла) |
| | | 2,4-Д-аминная | не доп. | |
| | | соль | | |
| | | 2,4-Д-бутиловый | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-дихлор- | не доп. | |
| | | феноксиуксусная | | |
| | | кислота | | |
| | | 2,4-Д-дихлор- | не доп. | |
| | | фенол | | |
| | | 2,4-Д-кротило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-малолету- | не доп. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | чие эфиры | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | 2,4-Д-октиловый | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-хлорокро- | не доп. | |
| | | тиловый эфир | | |
| | | ДДВФ | 0,05 | (капуста) |
| | | ДДТ и его | 0,1 | (картофель, |
| | | метаболиты | | 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, |
| | | | | др. овощи) |
| | | | 0,15 | (картофель) |
| | | димилин | 0,05 | (капуста) |
| | | дитан М-45 | 0,1 | (картофель) |
| | | | 0,5 | (томаты) |
| | | дитан-купромикс | | картофель, |
| | | | | томаты |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | дитану) |
| | | диурон | не доп. | |
| | | дифенамид | 0,1 | (перец, |
| | | | | томаты) |
| | | | не доп. | (капуста) |
| | | ДНОК | не доп. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | дозанекс | 0,1 | |
| | | | не доп. | (морковь) |
| | | дурсбан | 0,05 | (сахарная |
| | | | | свекла, |
| | | | | картофель, |
| | | | | овощи) |
| | | дэпра | 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 | | контролиро- |
| | | | | вать 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) |
| | | | 1,0 | (томаты, картофель) |
| | | компаз | 0,5 | (томаты, огурцы) |
| | | кусагард | 0,05 | (сахарная и столовая свекла) |
| | | крептан | | лук, томаты, картофель, сахарная свекла (контроли-ровать 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) |
| | | метилмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | метоксихлор | 0,3 | (картофель) |
| | | мильтокс-специ- | 0,5 | |
| | | аль | | |
| | | метальдегид | 0,7 | |
| | | метатион | 0,1 | (сахарная |
| | | | | и столовая |
| | | | | свекла) |
| | | метафос | не доп. | |
| | | мирал | не доп. | (томаты, |
| | | | | огурцы) |
| | | митак | 0,2 | (огурцы, |
| | | | | томаты) |
| | | монурон | 0,05 | |
| | | набу | 0,02 | (морковь) |
| | | | 0,03 | (капуста) |
| | | | 0,05 | (сахарная |
| | | | | свекла) |
| | | дихлоральмоче- | не доп. | |
| | | вина | | |
| | | 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) |
| | | пентахлорфено- | не доп. | |
| | | лят натрия | | |
| | | полимерцин | 0,1 | (картофель, |
| | | | | томаты) |
| | | | | контролиро- |
| | | | | вать 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) |
| | | 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) |
| | | ронилан | 1,0 | (огурцы, |
| | | | | томаты) |
| | | ронит | 0,3 | (сахарная |
| | | | | свекла, |
| | | | | столовая |
| | | | | свекла) |
| | | ртутьсодержащие | не доп. | |
| | | пестициды | | |
| | | ромуцид | не доп. | (огурцы) |
| | | сайфос | 1,0 | |
| | | сандофан | 0,1 | (картофель) |
| | | сапроль | 0,1 | (огурцы) |
| | | селекрон | 0,03 | (капуста) |
| | | | 0,05 | (сахарная |
| | | | | свекла) |
| | | семерон | 0,05 | (лук, |
| | | | | капуста) |
| | | сероцин | | контролиро- |
| | | | | вать по |
| | | | | цинебу |
| | | симазин | 0,1 | (картофель, |
| | | | | капуста) |
| | | ситрин | | картофель |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | прометрину) |
| | | солан | 1,5 | (томаты) |
| | | стомп | 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 | |
| | | текто | 0,1 | (томаты) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1,0 | (картофель) |
| | | тенoран | 0,02 | (морковь) |
| | | тиазон | 0,5 | |
| | | тиллам | 0,05 | |
| | | тотрил | 0,1 | (лук) |
| | | тачигарен | не доп. | (сахарная свекла) |
| | | тиодан | не доп. | (огурцы, томаты) |
| | | тиофос | не доп. | |
| | | тирам | не доп. | |
| | | токутион | 0,05 | (капуста) |
| | | топоин | 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) |
| | | 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) |
| | | фадеморф | 0,2 | (огурцы) |
| | | ФДН | 1,0 | (огурцы) |
| | | феназон | 0,1 | (сахарная |
| | | | | свекла, |
| | | | | столовая |
| | | | | свекла) |
| | | фенагон | не доп. | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | 2,4-Д) |
| | | фитобактериоми- | не доп. | (капуста) |
| | | цин | | |
| | | 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) |
| | | фталан | 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) |
| | | 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) |
| | | этафос | 0,02 | (сахарная |
| | | | | свекла) |
| | | | 0,01 | (капуста, |
| | | | | картофель) |
| | | этилентиомоче- | 0,02 | |
| | | вина | | |
| | | этилентиурам- | 0,3 | |
| | | моносульфид | | |
| 6.1.2. | Фрукты и виноград | Токсичные | | |
| | | элементы: | | |
| | | свинец | 0,4 | |
| | | кадмий | 0,03 | |
| | | мышьяк | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 10,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | патулин | 0,05 | |
| | | нитраты: | | |
| | | яблоки | 60 | |
| | | груши | 60 | |
| | | пестициды: | | |
| | | 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) |
| | | 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 |
| | | | | (семечко- |
| | | | | вые), |
| | | | | виноград |
| | | афуган | не доп. | |
| | | байлетон | 0,05 | яблоки |
| | | | 0,1 | виноград |
| | | БМК | не доп. | яблоки, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | виноград |
| | | борицид | | яблоки, |
| | | | | виноград, |
| | | | | груши, |
| | | | | цитрусовые |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | поликарба- |
| | | | | цину) |
| | | бордоская жид- | 5,0 | яблоки, |
| | | кость | | груши, |
| | | | | айва, |
| | | | | абрикосы, |
| | | | | персики, |
| | | | | сливы, |
| | | | | вишня, |
| | | | | черешня, |
| | | | | виноград, |
| | | | | цитрусовые |
| | | | | (контроль |
| | | | | по меди) |
| | | ботран | 0,1 | персики, |
| | | | | груши, |
| | | | | яблоки |
| | | бромофос | 0,05 | виноград |
| | | | 0,07 | персики, |
| | | | | вишня, |
| | | | | черешня |
| | | гардона | 0,8 | яблоки, |
| | | | | груши, |
| | | | | вишня, |
| | | | | слива |
| | | | 0,01 | виноград |
| | | гексахлоран | 0,05 | виноград |
| | | гексахлорбута- | не доп. | виноград |
| | | диен | | |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гербан | 0,1 | |
| | | гидрел | 0,15 | яблоки, |
| | | | | черешня, |
| | | | | мандарины |
| | | глифосат | 0,3 | плодовые, |
| | | | | цитрусовые |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | (мякоть) |
| | | | 0,1 | виноград |
| | | ГХЦГ гамма-изо- | 0,05 | яблоки, |
| | | мер | | виноград |
| | | дактал | не доп. | |
| | | далапон | 1,0 | фрукты, |
| | | | | виноград |
| | | 2,4-Д-аминная | не доп. | |
| | | соль | | |
| | | 2,4-Д-бутиловый | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-дихлоро- | не доп. | |
| | | феноксиуксусная | | |
| | | кислота | | |
| | | 2,4-Д-дихлорфе- | не доп. | |
| | | нол | | |
| | | 2,4-Д-кротило- | не доп. | |
| | | вый эфир | | |
| | | 2,4-Д-малолету- | не доп. | |
| | | чие эфиры | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | 2,4-Д-октиловый | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-хлоркро- | не доп. | |
| | | тиловый эфир | | |
| | | ДДВФ | 0,05 | яблоки, |
| | | | | груши, |
| | | | | черешня, |
| | | | | вишня, |
| | | | | слива, |
| | | | | цитрусовые |
| | | | | (мякоть), |
| | | | | виноград |
| | | ДДТ и его мета- | 0,1 | |
| | | болиты | | |
| | | 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 |
| | | дитан-купромикс | | виноград |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | дитану |
| | | | | М-45) |
| | | диурон | не доп. | |
| | | ДНОК | не доп. | |
| | | дравин 755 | 0,01 | цитрусовые |
| | | | | (мякоть) |
| | | дурсбан | 0,05 | |
| | | | 0,3 | цитрусовые |
| | | | | (мякоть) |
| | | интратион | 0,5 | яблоки |
| | | иодфенфос | 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 | | контролиро- |
| | | | | вать по |
| | | | | 2М-4ХП |
| | | | | и МЦПА |
| | | каратэ | 0,03 | яблоки |
| | | кельтан | 1,0 | яблоки, |
| | | | | груши, |
| | | | | слива, |
| | | | | вишня, |
| | | | | черешня, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | виноград |
| | | | 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 |
| | | | 4,0 | виноград |
| | | КЭИМ | не доп. | цитрусовые |
| | | | | (мякоть) |
| | | крептан | | виноград |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | ридомилу) |
| | | линурон | не доп. | |
| | | медный купорос | 5,0 | яблоки, |
| | | | | груши, |
| | | | | абрикосы, |
| | | | | слива, |
| | | | | черешня, |
| | | | | вишня, |
| | | | | персики |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | меди) |
| | | металмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | микал | не доп. | виноград |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | фолпету) |
| | | мильтокс-специ- | 0,5 | контролиро- |
| | | аль | | вать по ци- |
| | | | | небу |
| | | 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. | |
| | | 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 | | контролиро- |
| | | | | вать по по- |
| | | | | ликарбацину |
| | | 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 | не доп. | |
| | | пестициды | | |
| | | 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 | | контролиро- |
| | | | | вать по ци- |
| | | | | небу |
| | | симазин | 0,2 | косточко- |
| | | | | вые, |
| | | | | семечковые |
| | | | 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, ви- |
| | | | | ноград |
| | | 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 | 0,01 | плодовые |
| | | натрия | | |
| | | трихлорметафос- | 1,0 | яблоки, |
| | | 3 | | груша, |
| | | | | айва, |
| | | | | вишня, |
| | | | | черешня, |
| | | | | слива, |
| | | | | абрикосы, |
| | | | | алыча, |
| | | | | виноград |
| | | | 0,3 | цитрусовые |
| | | | | (мякоть) |
| | | тур | 0,05 | яблоки, |
| | | | | груши, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | виноград |
| | | тубарид | | виноград |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | ридомилу) |
| | | федеморф | 0,2 | яблоки |
| | | | 0,1 | виноград |
| | | фенагон | не доп. | контролиро- |
| | | | | вать по |
| | | | | 2,4-Д |
| | | фенкаптон | 0,3 | яблоки |
| | | фитон | не доп. | цитрусовые |
| | | | | (мякоть) |
| | | | 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) |
| | | хлофо-50 | | виноград |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | хлорофосу и |
| | | | | фосфамиду) |
| | | цинеб | 0,6 | яблоки, |
| | | | | груши, |
| | | | | абрикосы, |
| | | | | персики, |
| | | | | слива, |
| | | | | вишня, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | черешня, |
| | | | | виноград |
| | | цирам | не доп. | |
| | | эдитон | 1,0 | |
| | | экамет | 0,5 | яблоки, |
| | | | | виноград |
| | | этафос | 0,01 | яблоки, |
| | | | | цитрусовые |
| | | | | (мякоть), |
| | | | | персики, |
| | | | | виноград |
| | | этилентиомоче- | 0,02 | |
| | | вина | | |
| | | этилентиураммо- | 0,3 | |
| | | но-сульфид | | |
| | | эфирсульфонат | 3,0 | яблоки, |
| | | | | виноград |
| | | | 0,6 | цитрусовые |
| | | | | (мякоть) |
| | | эупарен | не доп. | яблоки, |
| | | | | виноград |
| 6.1.3. | Ягоды | Токсичные | | |
| | | элементы: | | |
| | | свинец | 0,4 | |
| | | кадмий | 0,03 | |
| | | мышьяк | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 10,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | патулин | 0,05 | |
| | | нитраты: | | |
| | | виноград столо- | 60,0 | |
| | | вых сортов | | |
| | | пестициды: | | |
| | | акрекс | не доп. | малина, |
| | | | | смородина, |
| | | | | крыжовник |
| | | актеллик | не доп. | малина, |
| | | | | смородина, |
| | | | | крыжовник, |
| | | | | земляника, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | черноплод- |
| | | | | ная рябина, |
| | | | | облепиха |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афос | не доп. | |
| | | 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 | 5,0 | смородина, |
| | | жидкость | | крыжовник, |
| | | | | земляника |
| | | | | (контроль |
| | | | | по меди) |
| | | | 2,0 | малина |
| | | бромофос | не доп. | смородина, |
| | | | | крыжовник, |
| | | | | малина |
| | | борицид | | смородина |
| | | | | (контроли- |
| | | | | ровать по |
| | | | | поликарба- |
| | | | | цину) |
| | | гардона | 0,01 | крыжовник, |
| | | | | земляника |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гербан | 0,1 | |
| | | гербицид СП | не доп. | лесные |
| | | | | ягоды |
| | | | | (контроль |
| | | | | по пиклора- |
| | | | | му и сима- |
| | | | | зину) |
| | | ГХЦГ гамма- | не доп. | ягоды лес- |
| | | изомер | | ные |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 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-дихлор-феноксиуксусная кислота | не доп. | |
| | | 2,4-Д-дихлор-фенол | не доп. | |
| | | 2,4-Д-кротило-вый 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 |
| | | иодфенфос | 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 | | контролиро-вать 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 |
| | | метилмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | метатион | не доп. | лесные |
| | | | | ягоды |
| | | метафос | не доп. | |
| | | мирал | на доп. | земляника |
| | | дихлоральмоче- | не доп. | |
| | | вина | | |
| | | нимрод | не доп. | черная |
| | | | | смородина |
| | | нитрафен | не доп. | |
| | | нитрофен | не доп. | |
| | | н-серве | 0,4 | |
| | | октаметил | не доп. | шелковица |
| | | пентахлорфено- | не доп. | |
| | | лят натрия | | |
| | | поликарбацин | 1,0 | |
| | | плондрел | не доп. | черная |
| | | | | смородина, |
| | | | | земляника |
| | | ровраль | не доп. | земляника |
| | | ронилан | не доп. | земляника |
| | | полихом | | контролиро- |
| | | | | вать по по- |
| | | | | ликарбацину |
| | | ртутьсодержащие | не доп. | |
| | | пестициды | | |
| | | сероцин | | контролиро- |
| | | | | вать 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 | не доп. | крыжовник, |
| | | натрия | | смородина, |
| | | трихлорметафос- | не доп. | смородина, |
| | | 3 | | крыжовник, |
| | | | | лесные |
| | | | | ягоды |
| | | фенурон | 1,0 | лесные |
| | | | | ягоды |
| | | фозалон | не доп. | лесные |
| | | | | ягоды |
| | | фосфамид | не доп. | лесные |
| | | | | ягоды, |
| | | | | шелковица |
| | | фталан | не доп. | смородина, |
| | | | | крыжовник |
| | | фталофос | не доп. | лесные |
| | | | | ягоды |
| | | фундазол | не доп. | земляника, |
| | | | | смородина |
| | | хлорофос | не доп. | лесные |
| | | | | ягоды |
| | | хостаквик | не доп. | смородина, |
| | | | | черноплод- |
| | | | | ная рябина |
| | | цинеб | не доп. | смородина, |
| | | | | крыжовник |
| | | цирам | не доп. | |
| | | эдитон | не доп. | |
| | | экамет | не доп. | смородина |
| | | этафос | не доп. | смородина |
| | | этилентиомоче- | 0,02 | |
| | | вина | | |
| | | этилентиурам- | 0,3 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | моносульфид | | |
| | | эупарен | не доп. | земляника |
| 6.1.4. | Грибы | Токсические | | |
| | | элементы: | | |
| | | свинец | 0,5 | |
| | | кадмий | 0,1 | |
| | | мышьяк | 0,5 | |
| | | ртуть | 0,05 | |
| | | медь | 10,0 | |
| | | цинк | 20,0 | |
| | | пестициды: | | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | афуган | не доп. | |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гербан | 0,1 | |
| | | глифосат | 0,3 | |
| | | ГХЦГ гамма- | 0,5 | |
| | | изомер | | |
| | | дактал | не доп. | |
| | | 2,4-Д | не доп. | |
| | | 2,4-Д-аминная | не доп. | |
| | | соль | | |
| | | 2,4-Д-бутиловый | не доп. | |
| | | эфир | | |
| | | 2,4-Д-хлорокро- | не доп. | |
| | | тиловый эфир | | |
| | | диурон | не доп. | |
| | | ДНОК | не доп. | |
| | | карбофос | 1,0 | |
| | | камбилен | | контролиро- |
| | | | | вать по |
| | | | | 2М-4ХП |
| | | | | и МЦПА |
| | | лонтрел | не доп. | |
| | | метилмеркапто- | не доп. | |
| | | фос | | |
| | | метатион | 0,1 | |
| | | метафос | не доп. | |
| | | дихлоральмоче- | не доп. | |
| | | вина | | |
| | | нитрофен | не доп. | |
| | | ртутьсодержащие | не доп. | |
| | | пестициды | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | сероцин | контролиро- |
| | | | вать по ци- |
| | | | небу |
| | | тиофос | не доп. |
| | | тирам | не доп. |
| | | н-серве | 0,4 |
| | | тордон 22 К | 0,5 |
| | | трихлорметафос- | 1,0 |
| | | 3 | |
| | | фенурон | 1,0 |
| | | фенагон | не доп. |
| | | фозалон | 0,2 |
| | | фосфамид | 0,4 |
| | | фталофос | 0,1 |
| | | хлорофос | 0,2 |
| | | цирам | не доп. |
| | | эдитон | 1,0 |
| | | этилентиомоче- | 0,02 |
| | | вина | |
| | | этилентиураммо- | 0,3 |
| | | носульфид | |
| 6.2. | Сухие фрукты, | | |
| | ягоды, овощи, | | |
| | картофель, грибы | | |
| 6.2.1. | Овощи и картофель | Токсичные | |
| | сушеные и концен- | элементы: | |
| | трированные | свинец | 0,5 <*> <*> Регла- |
| | | кадмий | 0,03 менты даны |
| | | мышьяк | 0,2 в пересчете |
| | | ртуть | 0,02 на исходные |
| | | медь | 5,0 продукты |
| | | цинк | 10,0 |
| | | нитраты: | |
| | | по п. 6.1.1 | |
| | | пестициды: | |
| | | фостоксин | 0,01 |
| | | другие пестици- | |
| | | ды - по п. | |
| | | 6.1.1 | |
| 6.2.2. | Фрукты и ягоды | Токсичные | |
| | сушеные и концен- | элементы: | |
| | трированные | свинец | 0,4 <*> <*> Регла- |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | кадмий | 0,03 | менты даны |
| | | мышьяк | 0,2 | в пересчете |
| | | ртуть | 0,02 | на исходные |
| | | медь | 5,0 | продукты |
| | | цинк | 10,0 | |
| | | нитраты - по | | |
| | | п. 6.1.2 | | |
| | | пестициды: | | |
| | | бромистый метил | 0,5 | |
| | | другие пестици- | | |
| | | ды - по | | |
| | | п. 6.1.2 и | | |
| | | 6.1.3 (в перес- | | |
| | | чете на исход- | | |
| | | ный продукт) | | |
| 6.2.3. | Грибы сушеные по | | | |
| | п. 6.1.4 | | | |
| 6.2.4. | Специи и пряности | Токсичные | | |
| | | элементы: | | |
| | | свинец | 5,0 | |
| | | кадмий | 0,2 | |
| | | мышьяк | 5,0 | |
| | | пестициды: | | |
| | | актеллик | 0,5 | (сельдерей |
| | | | | - зелень) |
| | | | 0,05 | (сельдерей |
| | | | | - корнепло- |
| | | | | ды) |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | атразин | 0,1 | (кориандр) |
| | | аотанал | 0,5 | (цикорий, |
| | | | | цикорий |
| | | | | салатный) |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гербан | 0,1 | |
| | | ГХЦГ гамма- | 0,2 | (горчица) |
| | | изомер | | |
| | | 2,4-Д | не доп. | |
| | | 2,4-Д-аминная | не доп. | |
| | | соль | | |
| | | карбофос | 0,1 | (горчица) |
| | | камбилен | | контролиро- |
| | | | | вать по |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | 2М-4ХП и МЦПА |
| | | керб-50 | 1,0 | (цикорий салатный) |
| | | 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 | | контролиро-вать по ци-небу |
| | | фостоксин | 0,01 | |
| | | хлор-ИФК | 0,05 | (цикорий) |
| | | цирам | не доп. | |
| | | эдитон | 1,0 | |
| | | этилентиомоче-вина | 0,02 | |
| | | этилентиурам-моносульфид | 0,3 | |
| 6.2.5. | Чай | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 10,0 | |
| | | кадмий | 1,0 | |
| | | мышьяк | 1,0 | |
| | | ртуть | 0,1 | |
| | | медь | 100,0 | |
| | | афлатоксин | 0,005 | |
| | | пестициды: | | |
| | | актеллик | 0,5 | |
| | | алдрин | не доп. | |
| | | антио | 0,2 | |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | далапон | 0,2 | |
| | | 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 | |
| | этилентиурам-моносульфид | 0,3 | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробных и факульт.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | 5 | | | |
| 6.2.1. Овощи сухие | 5 x 10 | 0,01 | 25 | Кол-во Bact. cereus в 1 г не более 10 КОЕ |
| 6.2.2. Фрукты сухие | 5 | - | 0,1 | 25 | Кол-во плесеней в 1 г не более 100 - 1000 КОЕ |
| 6.2.4. Специи и пряности | 5 x 10 - 6 1 x 10 | 0,01 | 50 | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются; кол-во пле- |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | сеней в 1 г не |
| | | | | 3 |
| | | | | более 10 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | 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 1 | 0,005 | овощные соки и пюре |
| | | патулин | 0,05 | |
| | | пестициды | | остаточные количества пестицидов регламенти-руются в сырье (п. 6.1.1) |
| 6.3.1.2. | Консервы овощные в сборной жестя-ной таре | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,05 | |
| | | мышьяк | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 10,0 | |
| | | олово | 200,0 | |
| | | нитраты - по п. 6.1.1 | | |
| | | афлатоксин В 1 | 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 таре | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,4 | |
| | | кадмий | 0,03 | |
| | | мышьяк | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 10,0 | |
| | | нитраты - по п. п. 6.1.2 - 6.1.3 | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | фруктовые соки и пюре |
| | | патулин | 0,05 | |
| | | пестициды | | остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п. п. 6.1.2, 6.1.3) |
| 6.3.2.2. | Консервы фруктовые и ягодные, соки в сборной жестяной таре | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,05 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | кадмий | 0,2 | |
| | | ртуть | 0,02 | |
| | | медь | 5,0 | |
| | | цинк | 10,0 | |
| | | олово | 200,0 | |
| | | нитраты - по п. п. 6.1.2, 6.1.3 | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | фруктовые соки и пюре |
| | | патулин | 0,05 | |
| | | пестициды | | остаточные количества пестицидов регламенти-руются в сырье (п. п. 6.1.2, 6.1.3) |
| 6.3.3. | Грибы консерви-рованные (в стеклянной таре) - по п. 6.1.4 | | | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробн. и факульт.-анаэробных микроорга-низмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускается | | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | патоген-ные мик-роорга-низмы, в т.ч. сальмо-неллы | |
| 6.3. Консервиро-ванные фрукты, ягоды, овощи и грибы | | | | Микробиологические показатели устана-вливают в соответ-ствии с действую-щей "Инструкцией о порядке санитарно-технического конт-роля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного пи-тания", утвержден-ной 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,1 | |
| | | кадмий | 0,05 | |
| | | мышьяк | 0,1 | |
| | | ртуть | 0,03 | |
| | | медь | 0,5 | |
| | | цинк | 5,0 | |
| | | железо | 5,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 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 | (хлопк., под-солн., 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.) |
| | | гексахлоран | 0,05 | (для употр. в пищу) |
| | | ГХЦГ гамма-изомер | 1,0 | (для пром. переработки) |
| | | | более 1,0 | (на техн. цели) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 0,05 | (детск. пита- |
| | | | | ния и импорти- |
| | | | | руем.) |
| | | гептахлор | не доп. | |
| | | гербан | 0,1 | (хлопк.) |
| | | гидрел | 0,15 | (хлопк.) |
| | | далапон | 0,1 | (хлопк.) |
| | | 2,4-Д и препа- | не доп. | |
| | | раты на ее ос- | | |
| | | нове | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | |
| | | ДДТ | 0,1 | (для употр. |
| | | | | в пищу) |
| | | | 0,25 | (для пром. |
| | | | | переработки) |
| | | | более 0,25 | (для техн. |
| | | | | целей) |
| | | | 0,1 | (для детск. |
| | | | | питания) |
| | | | 0,05 | (для импорта) |
| | | 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.) |
| | | дурсбан | 0,05 | (хлопк.) |
| | | дэпра | 0,05 | (подсолнечн.) |
| | | дуал | 0,02 | (соевое, |
| | | | | хлопковое, |
| | | | | подсолнечн.) |
| | | зенкор | 0,1 | (соевое) |
| | | иллоксан | 0,02 | (соевое) |
| | | карбофос | 0,1 | (соевое, |
| | | | | 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-специ-аль | 0,05 | (соевое) контр. по дуалу |
| | | меркаптофос | 0,35 | (хлопк.) |
| | | метилмеркапто-фос | не доп. | |
| | | метатион | 0,1 | (подсолн.) |
| | | метафос | не доп. | |
| | | митран | 0,1 | (хлопк.) |
| | | морфонол | не доп. | (хлопк.) |
| | | неорон | 0,02 | (хлопк.) |
| | | нурелл-Д | | (хлопк.) контр. по дурсбану |
| | | 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.) |
| | | ртутьорганичес-кие пестициды | не доп. | |
| | | 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.) |
| | | фитобактериоме-цин | не доп. | (соевое) |
| | | фозалон | 0,1 | (соевое) |
| | | | 0,2 | (хлопк.) |
| | | Токсичные элементы: | | |
| | | фосфамид | 0,1 | (подсолн.) |
| | | 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.) |
| | | экамет | 0,1 | (подсолн.) |
| | | | 0,5 | (хлопк.) |
| | | эптам | 0,05 | |
| | | этафос | 0,02 | (хлопк., подсолн.) |
| 7.2. | Продукты переработки растительных масел | | | |
| 7.2.1. | Маргарины | Токсичные элементы: | | |
| | | 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 | Кол-во мезофильных аэробн. и факульт.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г/куб. см, не более | Масса продукта(г/см), в которой не допускаются | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (коли-формы) | патоген-ные микроорганизмы, 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 x 10 КОЕ<br>Плесени - не более 10 КОЕ |
| 7.2.2. | Маргарин | | 0,001 | 25 | Дрожжи в 1 г не более 1 x 10<br>Плесени - не более 100<br><*> 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 | Токсичные элементы: | | |
| | | 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 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | не доп. | (< 0,001) |
| | | афлатоксин М 1 | 0,0005 | |
| | | антибиотики: | | |
| | | антибиотики тетрациклиновой группы | 0,01 | ед./г |
| | | пенициллин | 0,01 | ед./г |
| | | стрептомицин | 0,5 | ед./г |
| | | гормональные препараты: | | |
| | | диэтилстильбестрол | не доп. | |
| | | эстрадиол-17 | 0,0005 | |
| | | пестициды: | | |
| | | гексахлоран | 0,2 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (гамма-изомер | | | |
| | | ГХЦГ) | | | |
| | | ДДТ | 1,0 | (в пересчете | |
| | | | | на жир) | |
| | | Остаточные количества других пестицидов | | | |
| | | в масле сливочном не допускаются | | | |
| 7.3.1.1. | Жиры животные | Алдрин | не доп. | | |
| | | афуган | не доп. | | |
| | | аэроль-2 | не доп. | | |
| | | гептахлор | не доп. | | |
| | | гиподермин- | не доп. | | |
| | | хлорофос | | | |
| | | ГХЦГ гамма- | 0,2 | | |
| | | изомер | | | |
| | | 2,4-Д | не доп. | | |
| | | 2,4-Д-аминная | не доп. | | |
| | | соль | | | |
| | | 2,4-Д-бутиловый | не доп. | | |
| | | эфир | | | |
| | | 2,4-Д-дихлоро- | не доп. | | |
| | | феноксиуксусная | | | |
| | | кислота | | | |
| | | 2,4-Д-дихлор- | не доп. | | |
| | | фенол | | | |
| | | 2,4-Д-кротило- | не доп. | | |
| | | вый эфир | | | |
| | | 2,4-Д-малолету- | не доп. | | |
| | | чие эфиры | | | |
| | | 2,4-ДМ | не доп. | | |
| | | 2,4-Д-хлорокро- | не доп. | | |
| | | тиловый эфир | | | |
| | | ДНОК | не доп. | | |
| | | камбилен | | контролировать | |
| | | | | по 2М-4ХП | |
| | | | | и МЦПА | |
| | | линурон | не доп. | | |
| | | метилмеркапто- | не доп. | | |
| | | фос | | | |
| | | метафос | не доп. | | |
| | | дихлоральмоче- | не доп. | | |
| | | вина | | | |
| | | нитрофен | не доп. | | |
| | | оксамат | не доп. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | педикс | контролировать по хлорофосу |
| | | полихом | контролировать по поликарба-цину |
| | | пропоксур | не доп. |
| | | ртутьсодержащие | не доп. |
| | | пестициды | |
| | | сероцин | контролировать по цинебу |
| | | тиофос | не доп. |
| | | трихлорметафос-3 | не доп. |
| | | цирам | не доп. |
| | | фенагон | не доп. |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Индекс | Группа продуктов | Кол-во мезофильных аэробн. и факульт.-анаэробн. микроорга-низмов, КОЕ в 1 г/куб. см, не более | Масса продукта (г/см), в которой не допускаются БГКП (коли-формы) | Примечания патогенные микроорга-низмы, в т.ч. саль-монеллы |
|---|---|---|---|---|
| 7.3. | Масла животные | 4 | | |
| 7.3.1. | Масло вологодское | 1 x 10 | 0,1 | 25 |
| 7.3.2. | Масло несо-леное и соленое | 5 | | |
| | сладко-сливочн. | 1 x 10 | 0,1 | 25 |
| | кисло-сливочн. | - | 0,1 | 25 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7.3.3. | Масло любительское | 5 | | | |
| | сладко-сливочн. | 1 x 10 | 0,001 | 25 | <*> Согласно ГОСТ 37-87 с |
| | кисло-сливочн. | - | 0,001 | 25 | 01.01.91 БГКП в 0,01 г продукта не допускаются |
| 7.3.4. | Масло крестьянское | 5 | | | |
| | сладко-сливочн. | 1 x 10 | 0,001 | 25 | <*> Согласно ГОСТ 37-87 с |
| | кисло-сливочн. | - | 0,001 | 25 | 01.01.91 БГКП в 0,01 г продукта не допускаются |
| 7.3.5. | Масло сливочное в наполнит. | - | - | 25 | |
| | | 5 | | | |
| 7.3.6. | Масло бутербродное | 5 x 10 | 0,001 | 25 | <*> С 01.01.91 БГКП в 0,01 г не допускаются |

## 8. НАПИТКИ И ПРОДУКТЫ БРОЖЕНИЯ

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 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 насто-ях 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 | Кол-во мезофильных аэр. и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г/куб. см, не более | Объем (куб. см), в котором не допускаются | | | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | БГКП (коликлостридии) | сульф.редуц. клостридии | патоген., 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 не более 10 КОЕ в 1 куб. дм | Pseudomonas aeruginosa |
| 8.2. | Напитки на настоях и эссенциях | | | | | |
| 8.2.1. | Хлебный квас: на чистых культурах | - | 10 | - | 25 | |
| | на хлебопекар- | - | 1 | - | 25 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ных дрожжах | | | | | |
| 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 порошкообраз- ные шипучие напитки <*> | | | | | <*> Все нормативы на сухой вес порошка |
| | | 4 | | | | |
| | - "Вента" | 1 x 10 в 1 г | | - | во всей массе порошка | |
| | | 4 | | | | |
| | - "Колосок" | 5 x 10 в 1 г | | - | в 25 г | |
| 8.3. | Пиво, вина, водка и др. спиртные | | | | | |
| 8.3.1. | Пиво | | | | | |
| 8.3.1.1. | Пиво в бутыл- ках 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 |
|---|---|---|---|---|
| 9.1. | Изоляты и концентраты | свинец | 1,0 | |
| | | кадмий | 0,1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | белка | мышьяк | 1,0 | |
| | | ртуть | 0,03 | |
| | | медь | 30,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | 0,005 | |
| | | зеараленон | 1,0 | |
| | | пестициды: | | |
| | | остаточные количества пестицидов нормируются в сырье | | |
| 9.2. | Казеин | Токсичные элементы: | | |
| | | свинец | 0,3 | |
| | | кадмий | 0,2 | |
| | | медь | 4,0 | |
| | | цинк | 50,0 | |
| | | микотоксины: | | |
| | | афлатоксин В 1 | не доп. | (< 0,001) |
| | | афлатоксин М 1 | 0,0005 | |
| | | антибиотики: | | |
| | | антибиотики тетрациклиновой группы | 0,01 | ед./г |
| | | пенициллин | 0,01 | ед./г |
| | | стрептомицин | 0,5 | ед./г |
| | | гормональные препараты: | | |
| | | диэтилстильбэстрол | не доп. | |
| | | эстрадиол-17 бета | 0,0002 | |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Индекс | Группа продуктов | Кол-во мезофильн. аэр. и | Масса продукта (г), в которой не допускаются | Примечания |
|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | факульт.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | БГКП (коли-формы) т.ч. сальмонеллы | патоген-ные, в | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.3. | Концентраты молочные | | | | |
| 9.3.1. | Концентрат молочный стабилизированный | 5 x 10 4 | 0,1 | 25 | |
| 9.3.2. | Казеин пищевой кислотный | - 4 | 0,1 | 25 | |
| 9.3.3. | Концентрат сывороточный белковый (полученный методом ультрафильтрации и электродиализа) | 5 x 10 4 | 0,1 | 25 | |
| 9.3.4. | Казеинат пищевой комбинированный | 7,5 x 10 | 0,1 | 25 | сульфитредуцирующие клостридии КОЕ в 1 г, не более 200 |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 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 | Токсичные элементы: | | | |
| | | свинец | 1,0 | | |
| | | кадмий | 0,1 | | |
| | | мышьяк | 0,2 | | |
| | | ртуть | 0,03 | | |
| | | медь | 20,0 | | |
| | | цинк | 130,0 | | |
| | | микотоксины: | | | |
| | | афлатоксин В | 0,005 | | |
| | | 1 | | | |
| | | зеараленон | 1,0 | | |
| | | Т-2 токсин | 0,1 | | |
| | | дезоксиниваленол | 1,0 | | |
| | | пестициды: | | | |
| | | 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 | Кол-во мезофильн. аэр. и факульт.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г), в кот. не допуск. БГКП (коли-генные, формы) в т.ч. патогенные, сальмонеллы в 1 г, не более | Плесени, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|
| 9.4. | Пектин <*> | 1 x 10 4 | 0,1 | 25 | 100 | <*> Ориентировочные показатели; допол. |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | показатель |
| | | | | | | - дрожжи, |
| | | | | | | 100 КОЕ/г |
| | | 4 | | | | |
| 9.5. | Отруби пшенич- | 5 x 10 | 0,1 | 25 | 100 | |
| | ные | | | | | |
| | | 4 | | | | |
| 9.5.1. | Пищевые волок- | 5 x 10 | 0,1 | 25 | 50 | |
| | на из пшенич- | | | | | |
| | ных отрубей | | | | | |

| Индекс | Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 9.6. | Желатин | свинец | 2,0 | Микробиологи- |
| | | кадмий | 0,03 | ческие показа- |
| | | мышьяк | 1,0 | тели см. в п. |
| | | ртуть | 0,05 | 1.4.2.5 |
| | | 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 | Кол-во мезофиль-ных аэр. и фак. анаэробн. | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Приме-чания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | БГКП (коли-формные | Staph. aureus | Proteus | пато-генные |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | микроор- ганизмов, КОЕ в 1 г, не бо-лее | формы) | | | микро- орган., в т.ч. сальмо-неллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9.9. | Кулинарные из-делия, готовые блюда и полу-фабрикаты | | | | | | |
| 9.9.1. | Охлажденные блюда и кули-нарные изделия, фасованные в пакеты из поли-мерных матери-алов, миски из нержавеющей стали | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.1.1. | Салаты, вине-греты, рыба жареная, икра морковная и т.д. | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.1.2. | Борщи, щи, супы | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.1.3. | Охлажденные вторые блюда (гуляш, рагу мясное, котле-ты, рыба, пюре, макаронные изделия) | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.1.4. | Сладкие блюда (компоты, кисе-ли, желе, муссы и др.) | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9.9.2. | Готовые кули- | | | | | | |
| | нарные изделия | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.2.2.1. | Тефтели, фрика- | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | дельки рыбные | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.2.2. | Рыба отварная | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | семейства | | | | | | |
| | осетровых | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.2.3 | Говядина | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | отварная | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.2.4. | Мясо жареное | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.2.5. | Мясо шпигован- | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | ное тушеное | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.2.6. | Птица отварная | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.2.7. | Голубцы | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| 9.9.2.8. | Запеканки | 500 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | крупяные | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.2.9. | Запеканка из | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | творога, пудинг | | | | | | |
| | из творога | | | | | | |
| 9.9.3. | Полуфабрикаты | | | | | | |
| 9.9.3.1. | Бульоны: | | | | | | |
| | | 2 | | | | | |
| | - костный | 2 x 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | концентрирован- | | | | | | |
| | ный | | | | | | |
| | | 2 | | | | | |
| | - с желатином | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | | 2 | | | | | |
| | - костный | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | куриный | | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.3.2. | Голубцы | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | | 3 | | | | | |
| 9.9.3.3. | Овощи пассиро- | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| | ванные (лук, | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | морковь) | | | | | | | |
| | | 3 | | | | | | |
| 9.9.3.4. | Капуста тушеная | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | | |
| 9.9.4. | Негостированные | | | | | | | |
| | кулинарные из- | | | | | | | |
| | делия, изготов- | | | | | | | |
| | ляемые на пред- | | | | | | | |
| | приятиях обще- | | | | | | | |
| | пита | | | | | | | |
| | | 4 | | | | | | |
| 9.9.4.1. | Готовые изделия | 1 x 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | | |
| | из порционных | | | | | | | |
| | кусков мяса без | | | | | | | |
| | соусов (жаре- | | | | | | | |
| | ные, отварные, | | | | | | | |
| | говядина, сви- | | | | | | | |
| | нина, баранина, | | | | | | | |
| | птица, изделия | | | | | | | |
| | из субпродук- | | | | | | | |
| | тов...) | | | | | | | |
| | | 4 | | | | | | |
| 9.9.4.2. | Готовые изделия | 2 x 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | | |
| | из рубленого | | | | | | | |
| | мяса, изделия с | | | | | | | |
| | соусом и блин- | | | | | | | |
| | чики с начинкой | | | | | | | |
| | из мяса и ово- | | | | | | | |
| | щей | | | | | | | |
| | | 3 | | | | | | |
| 9.9.4.3. | Салаты и вине- | 10 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | | |
| | греты из варе- | | | | | | | |
| | ных овощей в | | | | | | | |
| | незаправленном | | | | | | | |
| | виде и без до- | | | | | | | |
| | бавления соле- | | | | | | | |
| | ных огурцов | | | | | | | |
| | | 4 | | | | | | |
| 9.9.4.4. | Салаты из сырых | 10 | 0,1 | 1,0 | - | 25 | E. coli | |
| | овощей и с до- | | | | | | в 1,0 г | |
| | бавлением фрук- | | | | | | не доп. | |
| | тов | | | | | | | |
| | | 2 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9.9.4.5. | Компоты | 5 x 10 | 1,0 | - | - | 50 | |
| | | 2 | | | | | |
| 9.9.4.6. | Кисели | 5 x 10 | 1,0 | - | - | 50 | |
| | | 3 | | | | | |
| | | 1 x 10 | | | | | |
| | | 2 | | | | | |
| 9.9.4.7. | Напитки, изго- | 5 x 10 | 1,0 | - | - | 50 | |
| | товляемые на | | | | | | |
| | предприятиях | | | | | | |
| | общепита | | | | | | |

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.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.

Нарушение 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 позиций гигиены питания требуется лабораторный контроль и которые следует включать в физико-химические показатели пищевого продукта.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ПРЕДЛАГАЕМЫЕ В СТАНДАРТЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

| Индекс | Группы продуктов | Пищевые добавки | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | консерванты | антиокислители | стабилизаторы | стабилизаторы цвета и консистенции |
| | | | | | др. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. Мясо и мясные продукты, птица, яйца | | | | | |
| 1.2. | Колбасы, изделия из мяса, свинокопчености | | фосфаты (в пересчете на $P_2O_5$), 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 мясо-растительные | | | нитрит натрия 30 - 50 мг/кг | |
| 1.4. | Меланж яичный | бензойная кислота, не более 700 мг/кг | | | |
| 2. Молоко и молочные продукты | | | | | |
| 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 плавле- | сорбиновая | фосфаты | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ные | кислота, не более 1000 мг/кг; низин, не более 200 мг/кг | | (в пересчете на $P_2O_5$) - в составе солей-плавителя, не более 0,9% | |
| 2.5. | Мороженое | | | | красители: индигокармин татразин, не более 30 мг/кг один или в комбинации |
| 3. Рыба, рыбные и другие продукты моря | | | | | |
| 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 | бутилоксибутилтолуол (ионол), не более 100 мг/кг | | фосфаты (в пересчете на $P_2O_5$), не более 0,20% | |
| 3.4. | Икра рыбная пробойная и деликатесная | бензойная кислота, не более 1000 мг/кг; | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | гексамети- | | | |
| | | лентетра- | | | |
| | | мин, не бо- | | | |
| | | лее 1000 | | | |
| | | мг/кг | | | |
| | Икра | гексамети- | | | |
| | зернистая | лентетра- | | | |
| | лососевых | мин, не бо- | | | |
| | и осетровых | лее 1000 | | | |
| | | мг/кг; | | | |
| | | сорбиновая | | | |
| | | кислота не | | | |
| | | более 1000 | | | |
| | | мг/кг | | | |
| 5. Сахар и кондитерские изделия | | | | | |
| 5.1. | Сахар-рафинад | | | | красители: |
| | | | | | ультрамарин |
| | | | | | марки "УС", |
| | | | | | не более |
| | | | | | 30 мг/кг; |
| | | | | | индигокар- |
| | | | | | мин, не бо- |
| | | | | | лее 30 мг/кг |
| 5.2. | Кондитерские | | | | |
| | изделия | | | | |
| 5.2.1. | Конфеты с | диоксид се- | | | индигокар- |
| | фруктово- | ры свобод- | | | мин, татра- |
| | ягодными кор- | ный, не бо- | | | зин, один |
| | пусами, кара- | лее 20 | | | или в комби- |
| | мель | мг/кг (ос- | | | нации, не |
| | | татки из | | | более 50 |
| | | полуфабри- | | | мг/кг |
| | | катов) | | | |
| 5.2.2. | Пастила, мар- | диоксид | | | "красный для |
| | мелад, желей- | серы общий, | | | карамели", |
| | ные кондитер- | не более | | | не более |
| | ские изделия, | 100 мг/кг | | | 16 мг/кг |
| | фрукты глази- | (остатки из | | | |
| | рованные | полуфабри- | | | |
| | | катов) | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | | |
| | 6. Плодоовощные продукты | | | |
| 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 | диоксид | | | |
| | сушеный | серы общий, | | | |
| | | не более | | | |
| | | 400 мг/кг | | | |
| 6.2.5. | Картофельная | диоксид | | | |
| | крупка | серы общий, | | | |
| | | не более | | | |
| | | 150 мг/кг | | | |
| 6.3. | Консервиро- | | | | |
| | ванные фрук- | | | | |
| | ты, ягоды и | | | | |
| | грибы | | | | |
| 6.3.1. | Повидло, джем | диоксид се- | | | |
| | | ры свобод- | | | |
| | | ный, не бо- | | | |
| | | лее 20 | | | |
| | | мг/кг (ос- | | | |
| | | таток из | | | |
| | | полуфабри- | | | |
| | | катов); | | | |
| | | сорбиновая | | | |
| | | кислота, не | | | |
| | | более | | | |
| | | 500 мг/кг | | | |
| 6.3.2. | Плодово-ягод- | диоксид | | | |
| | ное пюре | серы общий, | | | |
| | пульпы (полу- | до 1000 - | | | |
| | фабрикаты) | 3000 мг/кг; | | | |
| | | бензойная | | | |
| | | кислота, | | | |
| | | не более | | | |
| | | 1000 мг/кг | | | |
| 6.3.3. | Томат-пюре из | диоксид се- | | | |
| | сульфитиро- | ры общий, | | | |
| | ванной массы | не более | | | |
| | (сух. вещ. | 380 мг/кг | | | |
| | 30%) | | | | |
| 6.3.4. | Консервиро- | низин, | | | |
| | ванные: | не более | | | |
| | картофель, | 100 мг/кг | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | зеленый горо- | в заливке | | | |
| | шек, томаты, | | | | |
| | цветная ка- | | | | |
| | пуста и др. | | | | |
| 6.3.5. | Заготовки из | перекись | | | |
| | белых корень- | водорода по | | | |
| | ев и лука - | ТИ, остаток | | | |
| | полуфабрикаты | в готовых | | | |
| | для консерв- | полуфабри- | | | |
| | ной промыш- | катах не | | | |
| | ленности | допускается | | | |
| 6.3.6. | Соки плодовые | диоксид се- | | | |
| | и ягодные для | ры, не бо- | | | |
| | последующей | лее 100 | | | |
| | переработки | мг/кг; сор- | | | |
| | | биновая | | | |
| | | кислота, до | | | |
| | | 1000 мг/кг | | | |
| | 7. Жировые продукты | | | | |
| 7.2. | Продукты | | | | |
| | переработки | | | | |
| | растительных | | | | |
| | масел | | | | |
| 7.2.1. | Саломас | | | (из катали- | |
| | | | | затора) | |
| | | | | никель | |
| | | | | 0,7 мг/кг | |
| 7.2.2. | Маргарин | бензойная | | | |
| | | кислота, | | | |
| | | не более | | | |
| | | 1000 мг/кг; | | | |
| | | сорбиновая | | | |
| | | кислота, | | | |
| | | не более | | | |
| | | 800 мг/кг | | | |
| 7.2.3. | Майонезы | сорбиновая | | | |
| | | кислота, | | | |
| | | не более | | | |
| | | 1000 мг/кг | | | |
| 7.2.4. | Жиры кулинар- | | бутило- | | |
| | ные | | кситолуол | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ("ио- | | | |
| | | | нол"), | | | |
| | | | не более | | | |
| | | | 200 мг/кг | | | |
| 7.3. | Жиры животные | | | | | |
| 7.3.1. | Жиры животные топленые | | бутилок-ситолуол ("ионол"), не более 200 мг/кг | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8. Напитки и продукты брожения | | | | | |
| 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: индиго-кармин, татразин, не более 30 мг/л, 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 полу- | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | сладких вин | | | |
| | | соответст- | | | |
| | | венно - 300 | | | |
| | | и 30 мг/л; | | | |
| | | сорбиновая | | | |
| | | кислота, | | | |
| | | не более | | | |
| | | 300 мг/л | | | |
| 8.4. | Ликеро-водоч- | | | | индиго- |
| | ные изделия | | | | кармин, |
| | | | | | 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) сводный 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.

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

# 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, плодоовощной, 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 линолевой кислоты - 10 - 15%, соотношение ПНЖК/Е - 0,7);

- пищевую ценность углеводов (преимущественно содержание лактозы);

- минеральный и витаминный составы;

- оптимальное соотношение гемопоэтических факторов (железо,медь, витамины С, Е, В , В ); с 12

- 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.

## ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗДОРОВЫХ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

| Индекс | Критерии измерения | Единицы | Количество и качество нормируется | Примечания |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Продукты на молочной основе | | | | |
| 1.1. Адаптированные молочные смеси | | | | |
| 1.1.1. | Органолептические свойства: 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 | - | Допускает-ся слабый привкус раститель-ных масел и солодо-вого экст-ракта при наличии их в рецепту-ре |
| | Цвет | - | От белого до кремового | - | |
| 1.1.2. | Пищевая ценность (в восстановленном продукте): | | | | |
| 1.1.2.1. | Для детей от 0 до 1 месяца жиз-ни | | | | |
| 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 | -"- | 2,2 | - | |
| | изолейцин | -"- | 4,5 | - | |
| | лейцин | -"- | 9 | - | |
| | лизин | -"- | 7 | - | |
| | фенилаланин | -"- | 3,5 | - | |
| | триптофан | -"- | 1,6 | - | |
| | гистидин | -"- | 2,5 | - | |
| | цистин | -"- | 1,7 | - | |
| 1.1.2.1.3. | Таурин | мг/л | 45 | - | |
| 1.1.2.1.4. | Биологическая ценность белко-вого 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 + декстрин-мальтоза) | 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 |
| | кальций | мг | 500 | + | +/- 10% |
| | 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 (Д ) | -"- | 10 | + | |
| | тиамин (В ) | -"- | 400 | + | |
| | 1 | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | рибофлавин (В ) | -"- | 600 | + | |
| | 2 | | | | |
| | пантотенат (В ) | -"- | 3000 | + | |
| | 3 | | | | |
| | пиридоксин (В ) | -"- | 400 | + | |
| | 6 | | | | |
| | фолацин (В ) | -"- | 50 | + | |
| | с | | | | |
| | цианкобаламин | -"- | 0,4 | + | |
| | (В ) | | | | |
| | 12 | | | | |
| | ниацин (РР) | -"- | 4000 | + | |
| | витамин (К) | -"- | 28 | + | |
| | аскорбиновая | мг | 40 | + | |
| | кислота (С) | | | | |
| 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 | мэкв/л | 127 | - | |
| | нагрузка на поч- | | | | |
| | ки | | | | |
| 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 | % от | 60 | + | |
| | сыворотки | общего | | | |
| | | кол. | | | |
| | | белка | | | |
| | казеин | -"- | 40 | + | |
| 1.1.2.2.2. | Аминокислоты (в | г | | | Допустимые |
| | 100 г белка): | | | | 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 белко-вого компонента | % | не менее 80 по отношению к белку женского молока | - | |
| 1.1.2.2.5. | Жир (молочный + растительный) | г/л | 35 - 38 | + | |
| | Линолевая кисло-та | % от суммы жирных кислот | 15 | + | |
| | -"- | мг/л | 5500 | - | |
| 1.1.2.2.6. | Углеводы (лакто-за + декстрин-мальтоза) | 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 |
| | кальций | мг | 500 | + | +/- 10% |
| | фосфор | -"- | 300 | + | |
| | Отношение кальций: фосфор | | 1,2 - 2 | - | |
| | калий | мг | 600 | + | |
| | натрий | -"- | 250 | + | |
| | Отношение калий: натрий | | 3 | - | |
| | магний | -"- | 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 |
| | ретинол (А) | мкг | 550 | + | |
| | токоферол (Е) | -"- | 5000 | + | +/- 10% |
| | эргокальциферол (Д ) 2 | -"- | 10 | + | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | тиамин (В 1) | -"- | 400 | + | |
| | рибофлавин (В 2) | -"- | 600 | + | |
| | пантотенат (В 3) | -"- | 3000 | + | |
| | пиридоксин (В 6) | -"- | 400 | + | |
| | фолацин (В с) | -"- | 50 | + | |
| | цианкобаламин (В 12) | -"- | 0,4 | + | |
| | ниацин (РР) | -"- | 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 | мэкв/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 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 | % | не менее 80 по | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ценность белко-вого компонента | | 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 (лакто-за + декстрин-мальтоза) | 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 |
| | кальций | мг | 600 | + | +/- 10% |
| | 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 |
| | ретинол (А) | мкг | 750 | + | |
| | токоферол (Е) | -"- | 10000 | + | +/- 10% |
| | эргокальциферол (Д ) 2 | -"- | 10 | + | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | тиамин (В 1) | -"- | 550 | + | |
| | рибофлавин (В 2) | -"- | 800 | + | |
| | пантотенат (В 3) | -"- | 3000 | + | |
| | пиридоксин (В 6) | -"- | 600 | + | |
| | фолацин (В с) | -"- | 50 | + | |
| | цианкобаламин (В 12) | -"- | 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 | - | |
| 1.1.3. | Показатели безопасности, не более | | | | |
| 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) | | |
| | пенициллин | -"- | не доп. (< 0,01) | | |
| 1.1.3.3. | Микотоксины (в | мг/кг | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | сухом продукте): | | | |
| | афлатоксин В 1 | -"- | не доп. (< 0,001) | |
| | афлатоксин М 1 | -"- | 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 (грагнозан, 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 °С <*>: | | | <*> Микробиологические нормативы для сухих смесей предусмотрены непосредственно для сухого 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 | | не допускаются | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | (колиформные) в 1 г | | | |
| | 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 | |
| | Микробиологические нормативы для продуктов типа instant, восстанавливаемых при 70 °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 | | | |
| | 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 | не допускаются | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | т.ч. Salmonella, в 100 г | | | | |
| | Микроскопические грибы (плесени), КОЕ в 1 г, не более | 50 | | | |
| | Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более | 10 | | | |
| 1.2. Жидкие и пастообразные молочные продукты | | | | | |
| 1.2.1. Молоко стерилизованное | | | | | |
| 1.2.1.1. | Органолептические свойства: | | | | |
| | 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 | | |
| 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 |
| | кальций | -"- | 125 | - | +/- 10% |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | фосфор | -"- | 115 | - |
| | калий | -"- | 160 | - |
| | натрий | -"- | 60 | - |
| | магний | -"- | 15 | - |
| | железо | -"- | 0,3 | - |
| 1.2.1.2.7. | Витамины: | мг | | Допустимые |
| | бета-каротин | -"- | 0,01 | - | колебания |
| | ретинол (А) | -"- | 0,04 | - | +/- 10% |
| | тиамин (В ) | -"- | 0,02 | - |
| | 1 | | | |
| | рибофлавин (В ) | -"- | 0,02 | - |
| | 2 | | | |
| | ниацин (РР) | -"- | 0,10 | - |
| | аскорбиновая | -"- | 5,6 | - |
| | кислота (С) | | | |
| 1.2.1.3. | Показатели | | не более | |
| | безопасности: | | | |
| 1.2.1.3.1. | Токсичные | мг/кг | | |
| | элементы: | | | |
| | 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 | -"- | не доп. | |
| | группы | | (< 0,01) | |
| | стрептомицин | -"- | не доп. | |
| | | | (< 0,5) | |
| | пенициллин | -"- | не доп. | |
| | | | (< 0,01) | |
| 1.2.1.3.3. | Микотоксины: | мг/кг | | |
| | афлатоксин В | -"- | не допускаются | |
| | 1 | | (< 0,001) | |
| | афлатоксин М | -"- | не допускаются | |
| | 1 | | (< 0,0005) | |
| 1.2.1.3.4. | Пестициды: | | | |
| | ДДТ (сумма изо- | | 0,01 | |
| | меров) | | | |
| | Линдан, гекса- | | 0,01 | |
| | хлоран (сумма | | | |
| | изомеров ГХЦГ) | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ртутьсодержащие пестициды (гра-нозан, меркур-бензол) и др. | не доп. (< 0,005) | | | |
| | Все остальные пестициды не допускаются | | | | |
| 1.2.1.3.5. | Микробиологичес-кие нормативы: Количество мезо-фильных аэробных и факультативно-анаэробных мик-роорганизмов, 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 мик-роорганизмы, в т.ч. Salmonella, в 100 куб. см | не допускаются | | | |
| 1.2.2. Кефир детский | | | | | |
| 1.2.2.1. | Органолептичес-кие свойства: | | | | |
| | Консистенция | - | Однородная, напоминающая сметану с нарушенным сгустком | - | Допускает-ся газооб-разование в виде единичных пузырьков |
| | Вкус и запах | - | Чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, специфичный | - | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | для кефирных грибков. Без посторонних, не свойствен-ных данному продукту при-вкуса и запаха | | |
| | Цвет | - | Молочно-белый, слегка кремо-вый | - | |
| | Кислотность | °Т | 80 - 100 | | |
| 1.2.2.2. | Пищевая ценность: | в 100 г | | | |
| 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 | + | |
| 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 |
| | кальций | -"- | 110 | - | +/- 10% |
| | фосфор | -"- | 80 | - | |
| | калий | -"- | 140 | - | |
| | натрий | -"- | 55 | - | |
| | магний | -"- | 15 | - | |
| | железо | -"- | 0,3 | - | |
| 1.2.2.2.7. | Витамины: | мг | | | Допустимые колебания |
| | бета-каротин | -"- | 0,01 | | |
| | ретинол (А) | -"- | 0,02 | | +/- 10% |
| | тиамин ($B_1$) | -"- | 0,03 | - | |
| | рибофлавин ($B_2$) | -"- | 0,17 | - | |
| | ниацин (РР) | -"- | 0,14 | - | |
| | аскорбиновая кислота (С) | -"- | 0,7 | - | |
| 1.2.2.3. | Показатели безопасности, не более: | | | | |
| 1.2.2.3.1. | Токсичные | мг/кг | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | элементы: | | | | |
| | 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 | -"- | не доп. | | |
| | группы | | (< 0,01) | | |
| | стрептомицин | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,5) | | |
| | пенициллин | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,01) | | |
| 1.2.2.3.3. | Микотоксины: | мг/кг | | | |
| | афлатоксин В | -"- | не доп. | | |
| | 1 | | (< 0,001) | | |
| | афлатоксин М | -"- | не доп. | | |
| | 1 | | (< 0,0005) | | |
| 1.2.2.3.4. | Пестициды: | мг/кг | | | |
| | ДДТ (сумма изо- | -"- | 0,01 | | |
| | меров) | | | | |
| | Линдан, гекса- | -"- | 0,01 | | |
| | хлоран (сумма | | | | |
| | изомеров ГХЦГ) | | | | |
| | Ртутьсодержащие | -"- | не допускаются | | |
| | пестициды (гра- | | (< 0,005) | | |
| | нозан, меркур- | | | | |
| | бензол и др.) | | | | |
| | Все остальные | -"- | | | |
| | пестициды не | | | | |
| | допускаются | | | | |
| 1.2.2.3.5. | Микробиологичес- | | | | |
| | кие нормативы: | | | | |
| | Бактерии группы | | не допускаются | | |
| | кишечных палочек | | | | |
| | (колиформные) | | | | |
| | в 3 куб. см | | | | |
| | St. aureus в | | не допускаются | | |
| | 10 куб. см | | | | |
| | Патогенные мик- | | не допускаются | | |
| | роорганизмы, в | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | т.ч. Salmonella, в 50 куб. см | | | | |
| 1.2.3. Творог детский | | | | | |
| 1.2.3.1. | Органолептичес-кие свойства: | | | | |
| | Консистенция | - | Однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость | - | |
| | Вкус и запах | - | Чистый, кисломолочный, без посторонних, не свойственных доброкачественным продуктам при вкусу и запаху | - | |
| | Цвет | - | Молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе | - | |
| | Кислотность | °Т | 150 | + | |
| 1.2.3.2. | Пищевая ценность: | 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 |
| | кальций | мг | 160 | + | +/- 10% |
| | фосфор | -"- | 190 | + | |
| | натрий | -"- | 40 | - | |
| | калий | -"- | 80 | - | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | магний | -"- | 10 | - | |
| | железо | -"- | 0,6 | - | |
| 1.2.3.2.7. | Витамины: | мг | | | Допустимые |
| | бета-каротин | -"- | 0,06 | - | колебания |
| | ретинол (А) | -"- | 0,1 | - | +/- 10% |
| | тиамин (В ) | -"- | 0,05 | - | |
| | 1 | | | | |
| | рибофлавин | -"- | 0,30 | - | |
| | (В ) | | | | |
| | 2 | | | | |
| | ниацин (РР) | -"- | 0,30 | - | |
| | аскорбиновая | -"- | 0,50 | | |
| | кислота (С) | | | | |
| 1.2.3.3. | Показатели | | | | |
| | бозопасности, | | | | |
| | не более: | | | | |
| 1.2.3.3.1. | Токсичные | мг/кг | | | |
| | элементы: | | | | |
| | 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 | -"- | не доп. | | |
| | группы | | (< 0,01) | | |
| | стрептомицин | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,5) | | |
| | пенициллин | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,01) | | |
| 1.2.3.3.3. | Микотоксины: | мг/кг | | | |
| | афлатоксин В | -"- | не допускаются | | |
| | 1 | | (< 0,001) | | |
| | афлатоксин М | -"- | не допускаются | | |
| | 1 | | (< 0,0005) | | |
| 1.2.3.3.4. | Пестициды: | | | | |
| | ДДТ (сумма изо- | -"- | 0,01 | | |
| | меров) | | | | |
| | Линдан, гекса- | -"- | 0,01 | | Все |
| | хлоран (сумма | | | | остальные |
| | изомеров ГХЦГ) | | | | пестициды |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | не допус- |
| | | | | | каются |
| | Ртутьсодержащие | -"- | не допускаются | | |
| | пестициды (гра- | | | | |
| | нозан, меркур- | | | | |
| | бензол и др.) | | | | |
| 1.2.3.3.5. | Микробиологичес- | | | | |
| | кие нормативы: | | | | |
| | Бактерии группы | -"- | не допускаются | | |
| | кишечных палочек | | | | |
| | (колиформные) | | | | |
| | в 1 г | | | | |
| | St. aureus | -"- | не допускаются | | |
| | в 1 г | | | | |
| | Патогенные мик- | -"- | не допускаются | | |
| | роорганизмы, в | | | | |
| | т.ч. Salmonella, | | | | |
| | в 50 г | | | | |
| 2. Продукты на зерновой основе | | | | | |
| 2.1. Мука для детского и диетического питания (гречневая, рисовая, овсяная, злаковая) | | | | | |
| 2.1.1. | Органолептичес- | | | | |
| | кие свойства: | | | | |
| | Консистенция | - | Сухой, мелкий, | - | |
| | | | рассыпающийся | | |
| | | | порошок | | |
| | Вкус и запах | - | Чистый, без | - | Допускает- |
| | | | постороннего | | ся привкус |
| | | | привкуса и | | крупы, из |
| | | | запаха | | которой |
| | | | | | вырабаты- |
| | | | | | вается |
| | | | | | мука |
| | Цвет | - | Белый, до | - | |
| | | | кремового (в | | |
| | | | зависимости | | |
| | | | от вида муки) | | |
| 2.1.2. | Пищевая ценность | | | | |
| | (на 100 г сухого | | | | |
| | продукта) | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1.2.1. | Влага | г | 9 | + | Показатели |
| 2.1.2.2. | Белок | -"- | 7,4 - 16,0 | + | зависимос- |
| 2.1.2.3. | Жир | -"- | 0,2 - 12,8 | + | ти от вида |
| 2.1.2.4. | Углеводы, | -"- | 69,4 - 89,4 | + | крупы |
| | в т.ч.: | | | | |
| | крахмал | -"- | 61,7 - 82,6 | + | несколько |
| | клетчатка | -"- | 0,2 - 3 | + | различны |
| 2.1.2.5. | Энергетическая | ккал | 367 - 390 | + | |
| | ценность | | | | |
| 2.1.2.6. | Зола | г | 0,5 - 1,5 | + | |
| 2.1.2.7. | Минеральные | мг | | | |
| | вещества: | | | | |
| | натрий | -"- | 22 | - | Допускае- |
| | калий | -"- | 50 - 280 | | мые коле- |
| | кальций | -"- | 20 - 56 | | бания |
| | фосфор | -"- | 119 - 203 | | +/- 10% |
| | железо | -"- | 1,3 - 4,0 | - | |
| 2.1.2.8. | Витамины: | мг | | | |
| | тиамин ($B_1$) | -"- | 0,06 - 0,4 | - | |
| | рибофлавин | -"- | 0,03 - 0,1 | - | |
| | ($B_2$) | | | | |
| | ниацин (PP) | -"- | 1,0 - 3,1 | | |
| 2.1.3. | Показатели | | не более | | |
| | безопасности: | | | | |
| 2.1.3.1. | Токсичные | мг/кг | | | |
| | элементы: | | | | |
| | свинец | -"- | 0,3 | - | |
| | кадмий | -"- | 0,03 | - | |
| | ртуть | -"- | 0,02 | - | |
| | медь | -"- | 10 | - | |
| | цинк | -"- | 50 | - | |
| | мышьяк | -"- | 0,2 | - | |
| 2.1.3.2. | Микотоксины: | мг/кг | | | |
| | афлатоксин $B_1$ | -"- | 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: пшеницы, кукурузы, гречихи, риса, овса - 0,02; |
| | 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 | | | |
| | 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 | |

## 2.2. Каши

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2.2.1. Сухие молочные (с гречневой, овсяной, рисовой мукой и манной крупой) | | | | |
| 2.2.1.1. | Органолептические свойства: | | | | |
| | 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, вводимых в рецептуру |
| | Цвет | - | От белого до кремового или серого в зависимости от вида круп | - | |
| 2.2.1.2. | Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта): | | | | |
| 2.2.1.2.1. | Влага | г | 8 | + | В зависимости от вида крупы |
| 2.2.1.2.2. | Белок | -"- | 14 - 16 | + | |
| 2.2.1.2.3. | Жир | -"- | 12 - 18 | + | |
| 2.2.1.2.4. | Углеводы: | -"- | 60 - 63 | + | показатели несколько изменяются |
| | в т.ч.: 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. | Минеральные вещества: | мг | | | |
| | кальций | -"- | 504 - 534 | - | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | фосфор | -"- | 342 - 363 | - | |
| | железо | -"- | 0,5 | - | Допустимые колебания +/- 10% |
| 2.2.1.2.8. | Витамины: | мг | | | |
| | тиамин ($B_1$) | -"- | 0,14 - 0,17 | - | |
| | рибофлавин ($B_2$) | -"- | 0,56 - 0,64 | - | |
| | ниацин (PP) | -"- | 0,28 | - | Допустимые колебания +/- 10% |

2.2.2. Сухие молочные витаминизированные (с гречневой, рисовой мукой, толокном и манной крупой)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.2.1. | Органолептические свойства: | | | | |
| | 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. | Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта): | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.2.2.1. | Влага | г | 5,5 | + | В зависи- |
| 2.2.2.2.2. | Белок | -"- | 13,5 - 16,5 | + | мости от |
| 2.2.2.2.3. | Жир | -"- | 17 | + | вида крупы |
| 2.2.2.2.4. | Углеводы: | -"- | 49 - 58 | + | показатели |
| | в т.ч.: крахмал | -"- | 19,5 - 28,3 | - | могут |
| | клетчатка | -"- | 0,2 - 0,8 | - | варьиро- |
| 2.2.2.2.5. | Энергетическая | ккал | 408 - 431 | + | вать |
| | ценность | | | | |
| 2.2.2.2.6. | Зола | г | 3 - 3,5 | - | |
| 2.2.2.2.7. | Минеральные | мг | | | |
| | вещества: | | | | |
| | натрий | -"- | 280 | - | |
| | калий | -"- | 380 - 520 | - | |
| | кальций | -"- | 310 - 340 | - | |
| | магний | -"- | 50 - 85 | - | |
| | фосфор | -"- | 290 - 370 | - | |
| | железо | -"- | 22 - 23 | + | |
| 2.2.2.2.8. | Витамины: | мг | | | |
| | ретинол (А) | -"- | 0,1 | + | |
| | тиамин ($B_1$) | -"- | 1,1 - 1,3 | + | |
| | рибофлавин ($B_2$) | -"- | 0,53 - 0,59 | + | |
| | ниацин (РР) | -"- | 10,5 - 11,0 | + | |
| | аскорбиновая | -"- | 45 | + | |
| | кислота (С) | | | | |
| 2.2.(1 - 2).3. | Показатели безопасности для всех видов каш, не более | | | | |
| | (в восстановленном продукте): | | | | |
| 2.2.(1 - 2).3.1. | Токсичные | мг/кг | | | |
| | элементы: | | | | |
| | 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 | | не доп. | | |
| | группы | | (< 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 1 | -"- | не доп. (< 0,001) | | |
| | афлатоксин М 1 | -"- | не доп. (< 0,0005) | | |
| | дезоксиниваленол | -"- | не доп. (< 0,2) | | |
| | зеараленон | -"- | не доп. (< 0,04) | | |
| 2.2.(1 - 2).3.4. | Пестициды (в сухом продукте): | 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) | -"- | 0,01 (кукуруза, пшеница < 02) | | |
| | Все остальные пестициды не допускаются | | | | |
| 2.2.(1 - 2).3.5. | Микробиологические нормативы для каш, приготовление которых требует варки: | | | | В сухом продукте |
| | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более | | 4 5 x 10 | | |
| | БГКП (колиформные) в 0,1 г | | не допускаются | | |
| | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella, в | | не допускаются | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 50 г | | | | |
| | Микроскопические грибы (плесени) в 1 г КОЕ, не более | 200 | - | | |
| | Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более | 100 | - | | |
| 2.2.3. Сухие быстрорастворимые смеси (каши типа instant с гречневой, рисовой, овсяной и пшеничной мукой) | | | | | |
| 2.2.3.1. | Органолептические свойства: | | | | |
| | 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 рецепту-ру |
| | Цвет | - | Зависит от ви- | - | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | да вводимого в | | |
| | | | рецептуру | | |
| | | | фруктовых и | | |
| | | | овощных доба- | | |
| | | | вок, круп | | |
| 2.2.3.2. | Пищевая ценность | | | | |
| | (на 100 г сухого | | | | |
| | продукта): | | | | |
| 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 | -"- | 59,8 - 69,2 | + | |
| | в т.ч.: крахмал | -"- | 28,0 - 19,0 | + | |
| | клетчатка | -"- | 0,1 - 0,4 | + | |
| 2.2.3.2.4. | Минеральные | мг | | | |
| | вещества: | | | | |
| | кальций | -"- | 412 - 502 | + | |
| | фосфор | -"- | 372 - 461 | + | |
| | железо | -"- | 1,1 - 3,7 | + | |
| 2.2.3.2.5. | Витамины: | мг | | | В зависи- |
| | | | | | мости от |
| | | | | | вида крупы |
| | | | | | показатели |
| | | | | | могут |
| | | | | | варьиро- |
| | | | | | вать |
| | тиамин ($B_1$) | -"- | 1,0 | + | |
| | ниацин (PP) | -"- | 10,0 | + | |
| | пиридоксин ($B_6$) | -"- | 1,0 | + | |
| | аскорбиновая | -"- | 45,0 | + | |
| | кислота (C) | | | | |
| 2.2.3.3. | Показатели безо- | | | | |
| | пасности, не бо- | | | | |
| | лее: | | | | |
| 2.2.3.3.1. | Токсичные эле- | мг/кг | | | |
| | менты (в восста- | | | | |
| | новленном про- | | | | |
| | дукте): | | | | |
| | 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): | | | | |
| | афлатоксин В | мг/кг | не доп. | - | |
| | 1 | | (< 0,001) | | |
| | дезоксиниваленол | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,2) | | |
| | зеараленон | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,04) | | |
| 2.2.3.3.3. | Пестициды | мг/кг | | | |
| | (в сухом продук- | | | | |
| | те): | | | | |
| | ДДТ (сумма изо- | -"- | 0,1 - 0,02 | - | В зависи- |
| | меров) | | | | мости от |
| | | | | | вида зер- |
| | | | | | на: пшени- |
| | | | | | ца, куку- |
| | | | | | руза - |
| | | | | | 0,02, |
| | | | | | гречиха, |
| | | | | | рис, овес |
| | | | | | - 0,01 |
| | линдан, гекса- | -"- | 0,01 (пшеница | | |
| | хлоран (сумма | | 0,2) | | |
| | изомеров) | | | | |
| | Все остальные | | | | |
| | пестициды не | | | | |
| | допускаются | | | | |
| 2.2.3.3.4. | Микробиологичес- | | | | |
| | кие нормативы (в | | | | |
| | сухом продукте): | | | | |
| | Количество мезо- | мг/кг | 3000 | | |
| | фильных аэробных | | | | |
| | и фак.-анаэроб- | | | | |
| | ных микроорга- | | | | |
| | низмов в 1 г | | | | |
| | КОЕ, не более | | | | |
| | БГКП (колиформ- | | не допускаются | | |
| | ные) в 1 г | | | | |
| | B. cereus, КОЕ | | 100 | | |
| | в 1 г, не более | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Патогенные мик- | не допускаются | | | |
| | роорганизмы, в | | | | |
| | т.ч. Salmonella, | | | | |
| | в 100 г | | | | |
| | Микроскопические | 50 | | | |
| | грибы (плесени), | | | | |
| | КОЕ в 1 г, не | | | | |
| | более | | | | |
| | Дрожжи, КОЕ | 10 | | | |
| | в 1 г, не более | | | | |
| 3. Плодово-ягодные и плодоовощные консервы | | | | | |
| 3.1. Плодоовощные консервы | | | | | |
| 3.1.1. | Органолептичес- | Однородная | | | |
| | кие свойства: | тонко измель- | | | |
| | | ченная пюреоб- | | | |
| | | разная масса | | | |
| | | без семян, | | | |
| | | косточек и ко- | | | |
| | | жицы | | | |
| | Консистенция | Мягкая, пюре- | | | |
| | | образная | | | |
| | Запах и вкус | Натуральные, | | | |
| | | хорошо выра- | | | |
| | | женные, свой- | | | |
| | | ственные дан- | | | |
| | | ному виду про- | | | |
| | | дукта. Не до- | | | |
| | | пускаются по- | | | |
| | | сторонние при- | | | |
| | | вкус и запахи | | | |
| | Цвет | Однородный по | | | |
| | | всей массе, | | | |
| | | свойственный | | | |
| | | консервирован- | | | |
| | | ным плодам, | | | |
| | | ягодам или | | | |
| | | смеси плодов, | | | |
| | | ягод, овощей | | | |
| 3.1.2. | Пищевая ценность | | | | |
| | в 100 г: | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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: | г | 10 - 20 | + | |
| | в т.ч.: 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 | - | |
| 3.1.2.6. | Витамины: | | | | |
| | аскорбиновая кислота "С" | мг | 1,5 - 30 | + | Не более 30 мл в обогащенных аскорбиновой кислотой |
| | бета-каротин | -"- | следы-7 | | |
| 3.1.3. | Показатели безопасности, не более: | | | | |
| 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<br>100 - на овощной основе | | |
| 3.1.3.3. | Микотоксины: | мг/кг | | | |
| | афлатоксин В 1 | -"- | не доп. (< 0,001) | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | патулин | -"- | не доп. (< 0,02) | | |
| 3.1.3.4. | Пестициды: | мг/кг | | | |
| | ДДТ (сумма изо-меров) | -"- | 0,1 (соки без мякоти - 0,05) | | |
| | гамма-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ) | -"- | 0,05 (соки без мякоти - 0,03) | | |
| | Ртутьсодержащие пестициды (грагнозан, меркурбензол и др.) | мг/кг | не допускаются (< 0,005) | | |
| | Все остальные пестициды не допускаются | | | | |
| 3.1.3.5. | Микробиологические показатели | | Консервы плодоовощные для детского питания должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов | | |
| | 3.2. Овощемолочные и плодомолочные смеси | | | | |
| 3.2.1. | Органолептические свойства: | | | | |
| | Консистенция | - | Сухой, быстрорастворимый порошок, легко восстанавливается в теплой воде | - | |
| | Вкус и запах | - | Натуральные, хорошо выраженные, свой- | - | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ственные дан- | | |
| | | | ному виду про- | | |
| | | | дукта. Не до- | | |
| | | | пускаются по- | | |
| | | | сторонние при- | | |
| | | | вкус и запах | | |
| | Цвет | - | Однородный по | - | |
| | | | всей массе, | | |
| | | | свойственный | | |
| | | | определенным | | |
| | | | видам плодов | | |
| | | | и овощей | | |
| 3.2.2. | Пищевая ценность | | | | |
| | (в 100 г сухого | | | | |
| | продукта): | | | | |
| 3.2.2.1. | Белок | г | 7 - 10 | + | |
| 3.2.2.2. | Жир | -"- | 6 - 8 | + | |
| 3.2.2.3. | Углеводы: | -"- | 60 - 75 | + | |
| | в т.ч.: крахмал | -"- | 7 - 11 | | |
| | клетчатка | -"- | 1,0 - 2,2 | | |
| 3.2.2.4. | Минеральные | | | | Содержание |
| | вещества: | | | | минераль- |
| | натрий | мг | 54 - 63 | - | ных ве- |
| | калий | -"- | 175 - 270 | - | ществ и |
| | кальций | -"- | 107 - 121 | - | витаминов |
| | магний | -"- | 18 - 30 | - | варьирует |
| | фосфор | -"- | 98 - 128 | - | в зависи- |
| | железо | -"- | 1 - 1,6 | - | мости от |
| | | | | | используе- |
| | | | | | мого сырья |
| 3.2.2.5. | Витамины: | мг | | | |
| | ретинол (А) | -"- | 0,5 | + | Обогащение |
| | тиамин (В ) | -"- | 0,3 | | витамином |
| | 1 | | | | А необхо- |
| | ниацин (РР) | -"- | 5,0 | | димо при |
| | аскорбиновая | -"- | 50 | | отсутствии |
| | кислота (С) | | | | в исходных |
| | | | | | продуктах |
| | | | | | бета-каро- |
| | | | | | тина |
| 3.2.3. | Показатели | | | | |
| | безопасности, | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | не более | | | | |
| 3.2.3.1. | Токсичные эле- | мг/кг | | | |
| | менты (в восста- | | | | |
| | новленном про- | | | | |
| | дукте): | | | | |
| | свинец | -"- | 0,3 | | |
| | кадмий | -"- | 0,02 | | |
| | ртуть | -"- | 0,01 | | |
| | медь | -"- | 5,0 | | |
| | цинк | -"- | 50 | | |
| | мышьяк | -"- | 0,2 | | |
| 3.2.3.2. | Нитраты (в сухом | мг/кг | 50 - на фрук- | | |
| | продукте): | | товой основе | | |
| | | | 100 - на | | |
| | | | овощной основе | | |
| 3.2.3.3. | Микотоксины (в | | | | |
| | сухом продукте): | | | | |
| | афлатоксин В | мг/кг | не доп. | | |
| | 1 | | (< 0,001) | | |
| | афлатоксин М | -"- | не доп. | | |
| | 1 | | (< 0,0005) | | |
| | дезоксиниваленол | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,2) | | |
| | патулин | -"- | не доп. | | |
| | | | (< 0,02) | | |
| 3.2.3.4. | Пестициды (в | мг/кг | | | |
| | сухом продукте): | | | | |
| | ДДТ (сумма изо- | -"- | 0,1 | | |
| | меров) | | | | |
| | гамма-ГХЦГ (лин- | -"- | 0,05 | | |
| | дан) и гексахло- | | | | |
| | ран (сумма изо- | | | | |
| | меров ГХЦГ) | | | | |
| | Ртутьсодержащие | | не допускаются | | |
| | пестициды (гра- | | | | |
| | нозан, меркур- | | | | |
| | бензол и др.) | | | | |
| | Все остальные | | | | |
| | виды пестицидов | | | | |
| | не допускаются | | | | |
| 3.2.3.5. | Микробиологичес- | | | | |
| | кие нормативы (в | | | | |
| | сухом продукте): | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Количество мезо-фильных аэробных и фак.-анаэроб-ных микроорга-низмов, КОЕ в 1 г, не более | 3000 | | | |
| | БГКП (колиформ-ные) в 1 г | - | не допускаются | | |
| | E. coli в 10 г | - | не допускаются | | |
| | B. cereus, КОЕ в 1 г, не более | - | 100 | | |
| | St. aureus в 10 г | - | не допускаются | | |
| | Патогенные мик-роорганизмы, в т.ч. Salmonella, в 100 г | - | не допускаются | | |
| | Микроскопические грибы (плесени), КОЕ в 1 г, не более | - | 50 | | |
| 4. Мясные консервы | | | | | |
| 4.1. | Органолептичес-кие свойства: | | | | |
| | Внешний вид | | Однородная пюреобразная масса с части-цей мышечной ткани, не более 1,5 мм | | |
| | Консистенция | - | Мягкая пюреоб-разная | - | |
| | Запах и вкус | - | Свойственный мясу, из кото-рого приготов-лен данный продукт, без посторонних привкуса и за-паха, слабосо- | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | леный | | |
| | Цвет | - | От светло-ко- | - | |
| | | | ричневого или | | |
| | | | светло-розово- | | |
| | | | го до серого | | |
| | | | различных от- | | |
| | | | тенков. | | |
| | | | Допускается | | |
| | | | незначительное | | |
| | | | потемнение | | |
| | | | верхнего слоя | | |
| | | | содержимого | | |
| | | | банок | | |
| 4.2. | Пищевая ценность | | | | |
| | в 100 г: | | | | |
| 4.2.1. | Массовая доля | г | 20 | | |
| | сухих веществ, | | | | |
| | не менее | | | | |
| 4.2.2. | Массовая доля | -"- | 10,5 - 13,5 | + | Величина |
| | белка | | | | аминокис- |
| | | | | | лотного |
| | | | | | окора по |
| | | | | | незамени- |
| | | | | | мым амино- |
| | | | | | кислотам |
| | | | | | должна |
| | | | | | быть близ- |
| | | | | | ка к 1 |
| 4.2.3. | Массовая доля | -"- | 6,0 - 9,5 | + | |
| | жира | | | | |
| 4.2.4. | Массовая доля | г | 0,4 | + | |
| | поваренной | | | | |
| | соли, не более | | | | |
| 4.2.5. | Железо | мг | 1,6 - 2,0 | + | |
| 4.2.6 | Витамины: | мг | | + | |
| | тиамин ($B_1$) | -"- | 0,02 - 0,04 | + | |
| | рибофлавин ($B_2$) | -"- | 0,07 - 0,11 | + | |
| | ниацин (PP) | -"- | 1,5 - 2,5 | + | |
| 4.2.7. | Крахмал или | г | 2,0 - 3,0 | + | |
| | пшеничная мука | | | | |
| 4.3. | Показатели | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | безопасности, | | | | |
| | не более: | | | | |
| | Токсичные | мг/кг | | | |
| | элементы: | | | | |
| | 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 | | | Тетрацик- |
| | тетрациклиновой группы | -"- | не доп. (< 0,01) | | линовой группы |
| | стрептомицин | | не доп. (< 0,5) | | < 0,01 ед./г; |
| | пенициллин | | не доп. (< 0,01) | | пенициллин < 0,01 ед./г; стрептоми-цин < 0,5 ед./г |
| 4.3.4. | Микотоксины: | мг/кг | | | |
| | афлатоксин В 1 | -"- | не доп. (< 0,001) | | |
| 4.3.5. | Пестициды: | мг/кг | | | |
| | ДДТ (сумма изо-меров) | -"- | 0,02 | | |
| | гамма-ГХЦГ (лин-дан) и гексахло-ран (сумма изо-меров ГХЦГ) | -"- | 0,15 | | |
| | Ртутьсодержащие пестициды (гра-нозан, меркур-бензол и др.) | -"- | не доп. (< 0,005) | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Все остальные пестициды не допускаются | | | | |
| 4.3.6. | Гормональные препараты: | мг/кг | | | |
| | диэтилстильбестрол | -"- | не доп. | | |
| | эстрадиол-17 бета-эстрон, эстриол (суммарно) | -"- | 0,01 | | |
| | эстрадиол-17 бета | -"- | 0,0005 | | |
| 4.3.7. | Микробиологические показатели | | Консервы мясные 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 | | |
| 5. Рыбные консервы | | | | | |
| 5.1. | Органолептические свойства: | | | | |
| | Внешний вид | - | Однородная, | - | Допускает- |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | тонко измель- | | ся неболь- |
| | | | ченная масса | | шое коли- |
| | | | | | чество от- |
| | | | | | делившейся |
| | | | | | жидкости |
| | Консистенция | | Пюреобразная, | | |
| | | | сочная | | |
| | Вкус и запах | - | Приятный, | - | Допускает- |
| | | | свойственный | | ся привкус |
| | | | вареной рыбе, | | внесенных |
| | | | без посторон- | | добавок |
| | | | него привкуса | | |
| | | | и запаха | | |
| | Цвет | - | От сероватого | - | Допускает- |
| | | | до кремового, | | ся незна- |
| | | | равномерный | | чительное |
| | | | по всей массе | | потемнение |
| | | | | | поверхнос- |
| | | | | | тного слоя |
| 5.2. | Пищевая ценность | | | | |
| | (в 100 г продук- | | | | |
| | та): | | | | |
| 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 | ккал | 120 - 140 | + | |
| | ценность | | | | |
| 5.2.6. | Поваренная | г | 0,5 | + | |
| | соль, не более | | | | |
| 5.2.7. | Минеральные | мг | | | Содержание |
| | вещества: | | | | минераль- |
| | кальций | -"- | 74 | - | ных ве- |
| | фосфор | -"- | 220 | - | ществ и |
| | железо | -"- | 0,6 | - | витаминов |
| | | | | | может |
| | | | | | варьиро- |
| | | | | | вать в за- |
| | | | | | висимости |
| | | | | | от вида |
| | | | | | рыбы |
| 5.2.8. | Витамины: | мг | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | тиамин (В 1) | -"- | 0,1 | - |
| | рибофлавин (В 2) | -"- | 0,2 | - |
| | ниацин (РР) | -"- | 2,0 | - |
| 5.2.9. | Пшеничная мука, крупа | г | 4 - 5 | - |
| 5.3. | Показатели безопасности, не более: | | | |
| 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 |
| | мышьяк | -"- | 0,5 | |
| 5.3.2. | Микотоксины: | мг/кг | | |
| | афлатоксин В 1 | -"- | 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 | |
| | гамма-ГХЦГ (линдан) гексахлоран и (сумма изомеров ГХЦГ) | -"- | 0,2 | |
| | Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.) | -"- | не допускаются | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Все остальные пестициды не допускаются | | | | |
| 5.3.4. | Микробиологичес-кие показатели | Консервы рыб-ные для дет-ского питания должны удов-летворять тре-бованиям про-мышленной сте-рильности и не содержать па-тогенных мик-роорганизмов или их токси-нов | | | |

| Индекс | Критерии качества и безопасности | Единица измере-ния | Количественные и качественные требования | | Примеча-ния |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Н | М | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | 6. Специализированные продукты для лечебного питания детей | | | | |
| | 6.1. Продукты для детей с пищевой аллергией ("Фиталакт", "Лактанал") | | | | |
| 6.1.1. | Органолептичес-кие свойства: | | | | |
| | Консистенция | - | Мелкий сухой порошок. В восстанов-ленном состоя-нии однородная жидкость без осадка | - | |
| | Вкус и запах | - | Чистый. Для | - | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | "Фиталакта" с привкусом и запахом белка сои, кукуруз-ного и кокосо-вого масел, для "Лактана-ла" - горький | | |
| | Цвет | - | От белого до кремового | - | |
| 6.1.2. | Пищевая ценность | | | | |
| 6.1.2.1. | Белок | г/100 г сухого продукта | "Фиталакт" - 12,0 | + | Допусти-мые ко-лебания |
| | | | "Лактанал" - 14,0 | + | +/- 5% |
| 6.1.2.2. | Метионин | -"- | "Фиталакт" - 0,3 | + | в "Лак-танале" не нор-мируется |
| 6.1.2.3. | Жир | -"- | "Фиталакт" - 27,0 | + | Допусти-мые ко-лебания |
| | | | "Лактанал" - 26,0 | + | +/- 5% |
| 6.1.2.4. | Зола | -"- | "Фиталакт" - 3,0 | + | -"- |
| | | | "Лактанал" - 3,5 | + | |
| 6.1.2.5. | Минеральные вещества: | мг/100 г сухого продукта | | | Допусти-мые ко-лебания |
| | кальций | | 550 | + | |
| | фосфор | | 420 | + | +/- 10% |
| | магний | | 55 | + | |
| | натрий | | 250 | + | |
| | железо | | 7,5 | + | |
| | цинк | | 3,5 | + | |
| | медь | | 0,35 | + | |
| 6.1.2.6. | Витамины: | мг/100 г | | | Допусти-мые ко-лебания |
| | аскорбиновая кислота (С) | сухого продукта | 8,0 | + | |
| | ретинол (А) | | 0,58 | + | +/- 10% |
| | тиамин (В ) | | 0,39 | + | |
| | 1 | | | | |
| | рибофлавин (В ) | | 0,65 | + | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | | | | |
| | эргокальциферол | | 0,008 | + | |
| | (Д ) | | | | |
| | 2 | | | | |
| | токоферол (Е) | | 7,5 | + | |
| | ниацин (РР) | | 5,4 | + | |
| | пиридоксин (В ) | | 0,35 | + | |
| | 6 | | | | |
| | кобаламин (В ) | | 0,0003 | + | |
| | 12 | | | | |
| | фолацин (В ) | | 0,04 | + | |
| | с | | | | |
| 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. | Показатели безопасности (в восстановленном продукте): | | | | |
| 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 | | |
| | афлатоксин В | | -"- (< 0,001) | | |
| | 1 | | | | |
| | афлатоксин М | | -"- (< 0,0005) | | |
| | 1 | | | | |
| 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, гекса- | | 0,005 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | хлоран (сумма изомеров) | | | | |
| | ртутьсодержащие пестициды и другие | | не допускаются | | |
| 6.1.4. | Микробиологические показатели (на сухой продукт): | | | | |
| 6.1.4.1. | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативных аэробных 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. | Bac. 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 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 6.2. Продукты для детей с непереносимостью лактозы и галактоземией (низколактозный продукт "Малютка", низколактозное молоко) | | | | |
| 6.2.1. | Органолептические свойства: | | | | |
| | Консистенция | - | Мелкий сухой порошок. В восстановленном виде однородная жидкость | - | |
| | Вкус и запах | - | Чистый, свойственный свежему, молочно- | - | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | му продукту. | | |
| | | | Для низколак- | | |
| | | | тозного про- | | |
| | | | дукта "Малют- | | |
| | | | ка" легкий | | |
| | | | привкус и за- | | |
| | | | пах солодового | | |
| | | | экстракта | | |
| | Цвет | - | От белого до | - | |
| | | | кремового | | |
| 6.2.2. | Пищевая ценность | | | | |
| 6.2.2.1. | Белок | г/100 г | "Малютка" - | + | Допусти- |
| | | сухого | 16,4 | | мые ко- |
| | | продукта | молоко - 23,0 | | лебания |
| | | | | | +/- 5% |
| 6.2.2.2. | Жир | -"- | "Малютка" - | + | -"- |
| | | | 28,0 | | |
| | | | молоко - 25,5 | | |
| 6.2.2.3. | Лактоза, | -"- | "Малютка" - | + | -"- |
| | не более | | 0,4 | | |
| | | | молоко - 0,6 | | |
| 6.2.2.4. | Минеральные | мг/100 г | | + | Допусти- |
| | вещества: | сухого | | | мые ко- |
| | | продукта | | | лебания |
| | | | | | +/- 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 | | | -"- |
| | ретинол (А) | сухого | 0,6 | + | |
| | аскорбиновая | продукта | 40,1 | + | |
| | кислота (С) | | | | |
| | тиамин (В ) | | 0,4 | + | |
| | 1 | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | рибофлавин (В ) | 0,6 | + | |
| | 2 | | | |
| | эргокальциферол | 0,008 | + | |
| | (Д ) | | | |
| | 2 | | | |
| | токоферол (Е) | 8,0 | + | |
| | ниацин (РР) | 5,5 | + | |
| | пиридоксин (В ) | 0,4 | + | |
| | 6 | | | |
| | кобаламин (В ) | 0,0003 | + | |
| | 12 | | | |
| | фолацин (В ) | 0,04 | + | |
| | с | | | |
| 6.2.2.7. | Осмолярность, | мОсм/кг | 350 | Допусти- |
| | не более | сухого | | мые ко- |
| | | продукта | | лебания |
| | | | | +/- 10% |
| 6.2.2.8. | Энергетическая | ккал/100 | "Малютка" - | + |
| | ценность | г сухого | 500 | |
| | | продукта | молоко - 490 | + |
| 6.2.3. | Показатели безо- | | | |
| | пасности (в вос- | | | |
| | становленном | | | |
| | продукте): | | | |
| 6.2.3.1. | Токсичные эле- | мг/кг, | | |
| | менты (в восста- | не более | | |
| | новленном про- | | | |
| | дукте): | | | |
| | свинец | | 0,05 | |
| | кадмий | | 0,02 | |
| | ртуть | | 0,005 | |
| | мышьяк | | 0,05 | |
| 6.2.3.2. | Микотоксины (на | | | |
| | сухой продукт): | | | |
| | афлатоксин В | -"- | не допускаются | |
| | 1 | | (< 0,001) | |
| | афлатоксин М | -"- | -"- (< 0,0005) | |
| | 1 | | | |
| 6.2.3.3. | Антибиотики | -"- | не допускаются | На сухой |
| | | | | продукт |
| 6.2.3.4. | Пестициды: | | | |
| | ДДТ (сумма изо- | | 0,05 | |
| | меров) | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | линдан, гекса- | 0,005 | | |
| | хлоран (сумма | | | |
| | изомеров ГХЦГ) | | | |
| | другие пестициды | не допускаются | | |
| 6.2.4. | Микробиологичес- | | | |
| | кие показатели | | | |
| | (на сухой про- | | | |
| | дукт): | | | |
| 6.2.4.1. | Количество мезо- | в 1 г | не более 25000 | |
| | фильных аэробных | | | |
| | и факультативных | | | |
| | анаэробных мик- | | | |
| | роорганизмов, | | | |
| | КОЕ | | | |
| 6.2.4.2. | Бактерии группы | -"- | не допускаются | |
| | кишечных палочек | | | |
| | (колиформы) | | | |
| 6.2.4.3. | Staph. aureus | -"- | не более 200 | |
| 6.2.4.4. | Bac. cereus, КОЕ | | | |
| 6.2.4.5. | Патогенные мик- | в 50 г | не допускаются | |
| | роорганизмы, в | | | |
| | т.ч. сальмонеллы | | | |
| 6.2.4.6. | Микроскопические | в 1 г | не более 100 | |
| | грибы (плесени), | | | |
| | КОЕ | | | |
| 6.2.4.7. | Дрожжи, КОЕ | -"- | не более 50 | |
| | 6.3. Продукты для лечебного питания при заболеваниях, связанных с повышенной потребностью детей в различных пищевых веществах (гипотрофия, хронические заболевания органов дыхания, муковисдоз и др.) | | | |
| 6.3.1. | Органолептичес- | | | |
| | кие свойства: | | | |
| | Консистенция | - | Сухой порошок. | - |
| | | | В восстанов- | |
| | | | ленном состоя- | |
| | | | нии однородная | |
| | | | жидкость | |
| | Вкус и запах | - | Чистый, свой- | - |
| | | | ственный све- | |
| | | | жему молочному | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | продукту | | |
| | Цвет | - | Белый | - | |
| 6.3.2. | Пищевая ценность | | | | |
| 6.3.2.1. | Белок | г/100 г сухого продукта | энпит белковый - 47,2<br>энпит обезжиренный - 47,0<br>энпит противоанемический - 43,3<br>энпит жировой - 19,6 | +<br>+<br>+<br>+ | Допустимые колебания +/- 5% |
| 6.3.2.2. | Жир | | энпит белковый - 13,5<br>энпит обезжиренный - 1,0<br>энпит противоанемический - 7,8<br>энпит жировой - 39,0 | +<br>+<br>+<br>+ | |
| 6.3.2.3. | Минеральные вещества: | мг/100 г сухого продукта | | + | Допустимые колебания +/- 10% |
| | кальций | | энпит белковый - 755<br>энпит обезжиренный - 863<br>энпит противоанемический - 290<br>энпит жировой - 870 | +<br>+<br>+<br>+ | |
| | фосфор | | энпит белковый - 690<br>энпит обезжиренный - 850<br>энпит противоанемический - 320<br>энпит жировой - 600 | +<br>+<br>+<br>+ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | натрий | | энпит белковый - 600 | + | |
| | | | энпит обезжиренный - 613 | + | |
| | | | 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 | | | Допустимые колебания +/- 10% |
| | ретинол (А) | сухого продукта | энпит белковый - 0,12 | + | |
| | | | 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 ) | | энпит белковый | + | |
| | | 1 | - 1,1 | | |
| | | | энпит обезжи- | + | |
| | | | ренный - 1,12 | | |
| | | | энпит противо- | + | |
| | | | анемический - | | |
| | | | 0,94 | | |
| | | | энпит жировой | + | |
| | | | - 1,1 | | |
| | рибофлавин (В ) | | энпит белковый | + | |
| | | 2 | - 2,4 | | |
| | | | энпит обезжи- | + | |
| | | | ренный - 2,76 | | |
| | | | энпит противо- | + | |
| | | | анемический - | | |
| | | | 1,63 | | |
| | | | энпит жировой | + | |
| | | | - 2,4 | | |
| | эргокальциферол | | энпит белковый | + | |
| | (Д ) | | - 0,008 | | |
| | | 2 | энпит обезжи- | + | |
| | | | ренный - 0,0 | | |
| | | | энпит противо- | + | |
| | | | анемический - | | |
| | | | 0,005 | | |
| | | | энпит жировой | + | |
| | | | - 0,025 | | |
| | токоферол (Е) | | энпит белковый | + | |
| | | | - 2,2 | | |
| | | | энпит обезжи- | + | |
| | | | ренный - 0,0 | | |
| | | | энпит противо- | + | |
| | | | анемический - | | |
| | | | 1,26 | | |
| | | | энпит жировой | + | |
| | | | - 6,8 | | |
| | ниацин (РР) | | энпит белковый | + | |
| | | | - 9,4 | | |
| | | | энпит обезжи- | + | |
| | | | ренный - 9,49 | | |
| | | | энпит противо- | + | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | анемический - | | |
| | | | 8,0 | | |
| | | | энпит жировой | + | |
| | | | - 9,0 | | |
| | пиридоксин (В ) | | энпит белковый | + | |
| | | 6 | - 1,1 | | |
| | | | энпит обезжи- | + | |
| | | | ренный - 0,9 | | |
| | | | энпит противо- | + | |
| | | | анемический - | | |
| | | | 1,1 | | |
| | | | энпит жировой | + | |
| | | | - 1,1 | | |
| 6.3.2.4. | Энергетическая | ккал/100 | энпит белковый | + | Допусти- |
| | ценность | г сухого | - 415 | | мые ко- |
| | | продукта | энпит обезжи- | + | лебания |
| | | | ренный - 348 | | +/- 10% |
| | | | энпит противо- | + | |
| | | | анемический - | | |
| | | | 448 | | |
| | | | энпит жировой | + | |
| | | | - 554 | | |
| 6.3.2.5. | Показатели безо- | | | | |
| | пасности - по | | | | |
| | пункту 6.1.3 | | | | |
| 6.3.2.6. | Микробиологичес- | | | | |
| | кие показатели | | | | |
| | (на сухой про- | | | | |
| | дукт): | | | | |
| 6.3.2.6.1. | Количество мезо- | в 1 г | не более 25000 | | Для |
| | фильных аэробных | | | | противо- |
| | и факультативно- | | | | анеми- |
| | анаэробных мик- | | | | ческого |
| | роорганизмов, | | | | не более |
| | КОЕ | | | | 50000 |
| 6.3.2.6.2. | Бактерии группы | в 0,3 г | не допускаются | | |
| | кишечных палочек | | | | |
| | (колиформы) | | | | |
| 6.3.2.6.3. | Staphylococcus | в 1 г | не допускаются | | |
| | aureus | | | | |
| 6.3.2.6.4. | Патогенные мик- | в 50 г | не допускаются | | |
| | роорганизмы, в | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | т.ч. сальмонеллы | | | | |
| 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 | | |
| 6.4. Консервы мясные для детского диетического питания | | | | | |
| 6.4.1. | Органолептические свойства | | | | |
| 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-розового до коричневого | - | |
| 6.4.2. | Пищевая ценность | | | | |
| 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. | Показатели безопасности | | | | |
| 6.4.3.1. | Токсичные элементы: | мг/кг, не более | | | |
| | свинец | | 0,3 | | Для консервов в сборной жестяной таре |
| | олово | | 100 | | |
| | кадмий | | 0,03 | | |
| | ртуть | | 0,02 | | |
| | мышьяк | | 0,1 | | |
| 6.4.3.2. | Антибиотики | | не допускаются | | |
| 6.4.3.3. | Микотоксины: | | | | |
| | афлатоксин B | | -"- (< 0,001) | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | | | | |
| 6.4.3.4. | Пестициды: | мг/кг, | | | |
| | ДДТ и его произ- | не более | 0,02 | | |
| | водные | | | | |
| | линдан, гекса- | - | 0,15 | | |
| | хлоран (сумма | | | | |
| | изомеров ГХЦГ) | | | | |
| | другие пестициды | | не допускаются | | |
| 6.4.3.5. | Содержание гор- | мг/кг, | не допускаются | | |
| | мональных препа- | не более | | | |
| | ратов: | | | | |
| | диэтилстильбэс- | | 0,01 | | |
| | трол эстрон, | | | | |
| | эстриол (суммар- | | | | |
| | но) | | | | |
| | эстрадиол-17 | | 0,0005 | | |
| 6.4.4. | Микробиологичес- | | Консервы мяс- | | |
| | кие показатели | | ные для дет- | | |
| | | | ского диети- | | |
| | | | ческого пита- | | |
| | | | ния должны из- | | |
| | | | готавливаться | | |
| | | | в соответствии | | |
| | | | с "Санитарно- | | |
| | | | гигиеническими | | |
| | | | требованиями к | | |
| | | | производству | | |
| | | | мясных консер- | | |
| | | | вов для пита- | | |
| | | | ния детей ран- | | |
| | | | него возраста" | | |
| | | | (М., 1984). | | |
| | | | Готовые про- | | |
| | | | дукты должны | | |
| | | | удовлетворять | | |
| | | | требованиям | | |
| | | | промышленной | | |
| | | | стерильности | | |
| | | | и не содержать | | |
| | | | патогенных | | |
| | | | микроорганиз- | | |
| | | | мов или их | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | токсинов | | |
| 6.5. Продукты для вскармливания недоношенных детей (новолакт = ММ) | | | | | |
| 6.5.1. | Органолептичес-кие свойства: | | | | |
| 6.5.1.1. | Консистенция | - | Мелкий, сухой порошок, в восстановлен-ном виде одно-родная жид-кость без осадка | - | |
| 6.5.1.2. | Вкус и запах | - | Чистый | - | |
| 6.5.1.3. | Цвет | - | От белого до кремового | - | |
| 6.5.2. | Пищевая ценность | | | | |
| 6.5.2.1. | Белок | г/100 г сухого продукта | 16,9 | + | Допусти-мые ко-лебания +/- 5% |
| 6.5.2.2. | Жир | -"- | 33,1 | + | -"- |
| 6.5.2.3. | Зола | -"- | 2,6 | + | -"- |
| 6.5.2.4. | Минеральные вещества: | мг/100 г сухого продукта | | | Допусти-мые ко-лебания +/- 10% |
| | кальций | | 576,9 | + | |
| | фосфор | | 400,0 | + | |
| | калий | | 692,3 | + | |
| | натрий | | 269,2 | + | |
| | железо | | 30,0 | + | |
| 6.5.2.5. | Витамины: | | | | Допусти-мые ко-лебания +/- 10% |
| | ретинол (А) | | 0,7 | + | |
| | аскорбиновая кислота (С) | | 40,0 | + | |
| | тиамин ($B_1$) | | 0,6 | + | |
| | рибофлавин ($B_2$) | | 0,7 | + | |
| | эргокальциферол ($Д_2$) | | 0,009 | + | |
| 6.5.2.6. | Осмолярность, | мОсм/кг | 300,0 | + | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | не более | | | | |
| 6.5.2.7. | Энергетическая ценность | ккал/100 г сухого продукта | 720 | + | -"- |
| 6.5.3. | Показатели безопасности (в восстановленном продукте) | | | | |
| 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. | Микробиологические показатели (на сухой продукт): | | | | |
| 6.5.3.4.1. | Количество мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ | в 1 г, не более | 3000 | | |
| 6.5.3.4.2. | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | в 0,1 г | не допускаются | | |
| 6.5.3.4.3. | Эшерихии коли | в 10 г | -"- | | |
| 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 | в 100 г | не допускаются | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | т.ч. сальмонеллы | | | | |

## 6.6. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ,ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

| Наименование продукта | Кол-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более | Плесневые грибы, КОЕ в 1 г, не более |
|---|---|---|---|---|---|
| | | БГКП (колиформы) | патогенные, 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 солодовым 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 дет- | 25000 | 1,0 | 1,0 | 25 | 10 | 50 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ского питания с массовой долей жира 25% | | | | | | |
| Молоко сухое обезжиренное | 25000 | 1,0 | 1,0 | 25 | 10 | 50 |
| Добавка гумани-зирующая сухая СГД-2 | 25000 | 1,0 | 1,0 | 25 | 10 | 50 |
| Концентрат сы-вороточный бел-ковый "Диалакт" | 10000 <*> | 1,0 | 1,0 | 50 | 10 | 50 |
| Сыворотка деми-нерализованная, получаемая ме-тодом электро-диализа (СД-ЭД) | 10000 <*> | 1,0 | 1,0 | 25 | 10 | 50 |
| Концентрат сы-вороточный бел-ковый, получае-мый методом ультрафильтра-ции и электро-диализа (КСБ-УФ/ЭД) | 10000 <*> | 1,0 | 1,0 | 25 | 10 | 50 |
| Патока кукуруз-ная сухая | 5000 | 1,0 | 1,0 | 100,0 | 10 | 50 |
| Экстракт соло-довый для дет-ского питания | 10000 | 1,0 | - | 25 | 50 | 100 |
| Казецит сухой для производст-ва "Энпитов" | 10000 | 1,0 | 1,0 | 25 | 10 | 50 |
| Крахмал куку-рузный 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 кукуруз-ное рафиниро-ванное дезодо- | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | не доп. | 20 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| рированное | | | | | | | |
| Масло подсол- | 500 | 1,0 | 1,0 | 25 | не | 100 | |
| нечное рафини- | | | | доп. | | | |
| рованное дезо- | | | | | | | |
| дорированное | | | | | | | |
| Жир молочный | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | не | 100 | |
| (топленый) | | | | доп. | | | |
| Мука рисовая, | 10000 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 | |
| гречневая | | | | | | | |
| обработанная | | | | | | | |
| Мука рисовая, | 50000 | 0,1 | - | - | 100 | 100 | |
| гречневая необ- | | | | | | | |
| работанная | | | | | | | |
| 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.

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 +/- 5%; для минеральных элементов и витаминов - +/- 10%. В соответствии с данной формулой разработаны сухие кисломолочные смеси "Росток", "Росток-1", "Бифидолакт" и жидкие кисломолочные - "Крошечка", "Молочко КМ", "Балбобек" и пресные - "Новолакт-I", "Новолакт-II", "Аистенок", "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 13264-88).

В связи с этим качество готового продукта должно отвечать требованиям, предъявляемым 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, изготовляемые из цельного коровьего молока, используются в питании ребенка первого года жизни от 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 кисломолочных 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 представлены 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 представлены в пункте 1. Плоды, ягоды, овощи обогащают рацион органическими кислотами, минеральными веществами, витаминами, особенно углеводами (глюкозой, фруктозой, клетчаткой, пектином). Ряд из этих компонентов стандартизируется при характеристике пищевой ценности этого вида продуктов - минеральный состав и витамины С и бета-каротин. Показатели безопасности продуктов представлены в пункте 3 данного раздела.

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

5. Продукты из рыбы рекомендуется использовать в питании детей с 9-ти 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. Стандартизируются 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" СанПиН 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 Волгарева М.Н., М., В/О "Агропромиздат", 1987; "Консервы плодовые и ягодные для детского питания" ГОСТ 13849-78, "Консервы овощные, овощеплодовые, мясные, мясоовощные 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" СанПиН 42-123-4540-87, МЗ СССР, М., 1987; "Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах" СанПиН 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" СанПиН 42-123-4619-88, МЗ СССР, М., 1988; "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов" СанПиН 42-123-4940-88, МЗ СССР, М., 1988.

---