

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

25.	Сосиски	+	>= 10	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	1 сорта																
26.	Мясные хлеб-	+	>= 10	+	<= 25	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	цы высшего																
	сорта																
27.	Мясные хлеб-	+	>= 11	+	<= 21	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	цы 1 сорта																
28.	Мясные хлеб-	+	>= 11	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	цы 2 сорта																
29.	Варено-коп-	+	>= 16	+	<= 40	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	ченые колба-																
	сы высшего																
	сорта																
30.	Варено-коп-	+	>= 18	+	<= 39	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	ченые колба-																
	сы 1 сорта																
31.	Полукопченые	+	>= 16	+	<= 40	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	колбасы выс-																
	шего сорта																
32.	Полукопченые	+	>= 15	+	<= 38	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	колбасы																
	1 сорта																
33.	Сырокопченые	+	>= 23	+	<= 50	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	колбасы выс-																
	шего сорта																
34.	Сырокопченые	+	>= 21	+	<= 48	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	колбасы																
	1 сорта																

IV. Колбасные изделия из мяса птицы

35.	Вареные	+	>= 17	+	<= 12	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	колбасы																

V. Кулинарные изделия из мяса и птицы

36.	Полуфабрика-	+	>= 10	+	<= 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	ты рубленые																
	мясные																
37.	Быстрозамо-	+	>= 24	+	<= 16	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	роженные																
	блюда из																
	птицы																

VI. Продукты из свинины

62.	Колбаски	+	>= 12	+	<= 24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нит-	0,0015
	детские															рит	
																нат-	
																рия	
																Пова-	1,5 -
																рен-	1,8
																ная	
																соль	
63.	Полуфабрикат	+	>= 11	+	<= 17	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Пова-	0,7 -
	- ромштекс															рен-	0,9
																ная	
																соль	
64.	Паштеты из	+	>= 9	+	<= 13	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	мяса																
65.	Консервы	+	>= 14	+	<= 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Пова-	1,0
	"Рулет мяс-															рен-	
	ной"															ная	
																соль	
66.	Колбасы	+	>= 14	+	<= 13	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нит-	0,0015
	куриные															рит	
																нат-	
																рия	
																Пова-	1,3
																рен-	
																ная	
																соль	
67.	Пельмени-по-	+	>= 10	+	<= 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Пова-	1,0 -
	луфабрикаты															рен-	1,7
																ная	
																соль	
68.	Паштеты из	+	>= 11	+	<= 11	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Пова-	0,6 -
	мяса птицы															рен-	0,8
																ная	
																соль	

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

3.2. Пищевая ценность молока и молочных продуктов, в группу которых входят собственно молоко, кисломолочные продукты, молоко и молочные продукты сухие, консервы молочные, сыры, творожные изделия и мороженое, определяется преимущественно содержанием в них белка, жира, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов, а также энергетической ценностью. В таблице 3.2 приведены медико-биологические требования к

данному показателю качества этой группы продуктов, распространяющиеся на большинство из них и отражающие усредненные значения или пределы колебаний величин их должного химического состава. Не попадающие под данные требования отдельные виды продуктов должны по пищевой ценности удовлетворять нормативным показателям соответствующих ГОСТов и НТД.

Таблица 3.2

3.2. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

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

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

3.3. Пищевая ценность группы продуктов "Рыба, рыбные и другие продукты моря", к которой относятся рыба свежая, охлажденная или мороженая (разделанная или неразделанная), рыбные консервы и пресервы, кулинарные изделия и продукты из нерыбных объектов морского промысла, определяется в основном содержанием в них высокоценного белка, ненасыщенного жира, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов и энергетической ценностью. Вместе с тем величины показателей, характеризующие пищевую ценность отдельных видов этих продуктов, колеблются в очень широких пределах. Особенно большие различия наблюдаются в отношении содержания в рыбе жира (в 5 - 10 раз) и белка (в 2 раза), что находится в прямой зависимости от степени "обводненности" тканей организма. Так, при массовой доле воды выше 85% содержание белка в некоторых видах рыб не превышает 7 - 10%, что предопределяет целесообразность их использования для переработки в комбинированные фаршевые изделия. Следует также переориентировать 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	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Кальций		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	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.	Рыба свежая, охлажденная, нежирная	+	-	+	<= 5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
2.	Рыба среднежирная	+	-	+	5 - 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
3.	Рыба жирная	+	-	+	>= 15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
4.	Рыба слабосоленая	+	-	+	12 - 20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	4 - 6	-	-
5.	Рыба среднежирная, соленая	+	-	+	5 - 18	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	6 - 10	-	-
6.	Рыба (сельдь) крепосоленая	+	-	+	<= 18	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	> 10	-	-
7.	Рыба вяленая	+	-	+	4 - 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	11 - 14	-	-

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

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

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

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

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

Диабетические кондитерские изделия вырабатываются по рецептурам, согласованным с Минздравом СССР и Минздравами союзных республик. Заместителями сахара в этих изделиях являются ксилит, сорбит или маннит. Массовая доля ксилита в сахаристых кондитерских изделиях колеблется в пределах 25 - 70% (в среднем 55%), в мучных кондитерских изделиях массовая доля ксилита или сорбита в среднем составляет 30%. Максимальное содержание сахарозы в продуктах для больных диабетом не должно превышать 3% - в неглазированных конфетах, 15% - в глазированных конфетах, 8% - в шоколаде и 2% - в мучных кондитерских изделиях. В диетических кондитерских изделиях целесообразно использовать плодово-ягодные пульпы, пюре или порошки, муку из цельного зерна, отруби, пектин, агар и другие студнеобразователи, микрокристаллическую целлюлозу и пищевые волокна.

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

В сахарном и сахарорафинадном производстве применяются:

- для обработки диффузионных соков и сиропов - гидросульфит, гидроокись кальция (известь), углекислый газ, поверхностно-активные вещества и пеногасители (дистиллированные, ацетилированные моно- и диглицериды), сорбиты и ионообменные смолы (катиониты КУ-2-8, КУ-2-8 и С, аниониты АВ-16ГС, АВ-17-8 и С, ЭДЭ 10п), активные угли;
- для фильтрования - диатомит, перлит, тканевые фильтры;
- для подкрашивания - ультрамарин и индигокармин.

При изготовлении кондитерских изделий широко применяются пищевые добавки:

- студнеобразователи (агар, агароид или фулцеллеран, пектин, желатин);
- эмульгаторы (фосфатиды, лецитин);
- пенообразователи (отвар мыльного корня, глицирризин);
- химические разрыхлители (двууглекислый натрий, углекислый аммоний, виннокислый калий ("кремортартар"));
- пищевые кислоты (лимонная, молочная, виокаменная, о-фосфорная кислота, а также их натриевые, калиевые и кальциевые соли);
- пищевые красители (натуральные растительные, синтетические: тартразин и индигокармин);

- пищевые ароматические эссенции, ванилин;

- сладкие многоатомные спирты (сорбит, ксилит) и интенсивные подсластители - сахарин, аспартам - используются в производстве диетических (для лиц, страдающих сахарным диабетом, избыточным весом) кондитерских изделий;

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

количествах, рассчитанных так, чтобы остатки диоксида серы(SO₂) не превышали установленных нормативов; кроме того, остатки

диоксида серы, обусловленные использованием сульфитированных плодово-ягодных полуфабрикатов, допускаются в мармеладе, пастильных изделиях, некоторых сортах карамели и конфет.

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

Использование пищевых добавок в производстве сахара и кондитерских изделий регулируется "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (Минздрав СССР, 1979, N 1923-78), 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	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, затыжное	+	>= 7	+	<= 28	+	<= 36	+	-
12.	Печенье сдобное	+	>= 7	+	<= 1,9	+	<= 10	+	-

13.	Галеты, крекеры	+	≥ 9	+	≤ 15	+	≤ 12	+	-
14.	Пряники	+	≥ 3	+	≤ 22	+	≥ 49	+	-
15.	Вафли с фруктовой, помадной начинками	+	≥ 3	+	≤ 17	+	≥ 65	+	-
16.	Вафли с жировой, пралиновой начинками	+	≥ 3	+	≤ 39	+	≥ 51	+	-
17.	Торт бисквитный с кремом	+	≥ 5	+	≤ 20	+	≥ 40	+	-
18.	Торт бисквитный фруктовый	+	≥ 4	+	≤ 10	+	≥ 40	+	-
19.	Торт песочный фрук- товый	+	≥ 4	+	≤ 25	+	≥ 50	+	-
20.	Торт слоеный с кре- мом	+	≥ 4	+	≤ 40	+	≥ 17	+	-
21.	Пирожное белково- сбивное	+	-	-	-	+	60 - 65	+	-
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 переработанном 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 переработанной 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 переработанном виде на данном этапе не выдвигаются. Исключение составляют свежескопанные 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 деградации 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	Наименование	Угле-	Поварен-	Ка-	Каль-	Магний	Фосфор	Железо	Витамины	Энер-	Дополни-
---	--------------	-------	----------	-----	-------	--------	--------	--------	----------	-------	----------

13.	Соки витами-	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	>= 30	+	Органич.
	низированные																		кисл.
																			0,2 - 2,0
14.	Напитки пло-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
	довые и ягод-																		
	ные																		
15.	Напитки вита-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	>= 30	+	-
	минимизирован-																		
	ные																		
16.	Варенье,	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
	джем, повид-																		
	ло, пюре,																		
	желе																		
17.	Джем, повид-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	>= 45	+	-
	ло, желе ви-																		
	таминизиро-																		
	ванное																		
18.	Фрукты суше-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	+	-
	ные																		
19.	Плоды шипов-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	Вода
	ника сушеные																		18 - 25
20.	Консервы	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	Сорбит
	фруктовые для																		или
	диетического																		ксилит
	питания:																		
	пюре, пасты,																		
	компоты, соки																		
21.	Джем, варе-	+	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	Сорбит
	нье, повидло																		или
	диабетическое																		ксилит
22.	Фрукты в соб-	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	+	-	+	-	
	ственном соку																		

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

Таблица 3.7

3.7. ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ

N	Наименование	Жир	Вода	Нежи-	Кис-	Пере-	Витамины			Энер-	Дополни-
п/п	вида или			ровые	лотное	кисное				гет.	тельные
	подгруппы			при-	число	число	А	бета-	Е	цен-	показатели

	продуктов	меси								каротин							
		М	Н	Н	М	Н	Н	Н	М	Н	М	М	Н	М	Н		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
1.	Масла растительные	+>= 99,8	0,1	-	0	0,4	-	не	-	-	-	+	-	+	Температура вспышки для рафинированного масла		
			0,2		2,25		более								225 °С;		
							10 мэкв								эруковая кислота в пищевом рапсовом масле 5%;		
							активного								для оливкового масла специфическая экстинкция N V 1%		
							кислорода кг								E 1 см при 232 нм;		
							масла								pH - 3,5 - 5,5		
2.	Витаминизированные саплатные масла	+>= 99,8	0,1	-	0	0,4	-	"-	-	-	-	+	20	-	+		
			0,2		2,25								30				
3.	Продукты переработки растительных масел	+>= 40	10	-	+	+	<= 2	-	+	-	-	+	-	+	Нормируется и маркируется содержание нативного растительного масла или цианолиновой кислоты, сахара 18% и содержание NaCl		
			50				мг КОН на 1 г жира										
4.	Витаминизированные саплатные масла	+>= 40	10	-	+	+	<= 2	-	+	1,2	-	+	20	-	+		

	рованные		50		мг КОН		3		30		
	маргарины				на 1 г						
					жира						
5.	Майонезы	+ 20 - 70	15 -	+ +	-	-	-	-	+	- +	рН в зави-
			60								симости от
											рецептур
											5,5 - 6.
											Специи и
											наполните-
											ли по ре-
											цептуре
6.	Масло сли-	+ 40 - 80	15 -	+ +	2,5°	-	+	- +	+	- +	Витамины в
	вочное		54		Кетт-						бутерброд-
					стофе-						ном масле:
					ра						А -
											0,8 - 1,2;
											бета-каро-
											тин -
											0,3 - 0,5
7.	Масло топле-	+ >= 99	0,5 -	- 0	-	-	+	-	-	+	-
	ное		1								
8.	Жиры живот-	+ >= 99	0,5 -	- 0	<= 1,5	-	-	-	-	-	+
	ные топленые		1		мг КОН						
					на 1 г						
					жира						

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

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

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

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

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

Таблица 3.8

3.8. НАПИТКИ И ПРОДУКТЫ БРОЖЕНИЯ

N	Наименование	Углеводы		Витамины								Энергетическая ценность	Дополнительные показатели			
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н			М	Н	
п/п	вида или подгруппы продуктов	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1.	Напитки настоящие и эссенциях	+	<= 9,0	-	-	-	-	-	-	-	-	+	Сахар нормируется в зависимости от рецептуры			
2.	Напитки витаминизированные															
2.1.	Напитки безалкогольные газированные	+	+	+	-	-	-	-	-	+	15	-	+			
2.2.	Напитки безалкогольные газированные профилактического назначения	+	+	+	0,05	-	+	0,05	-	-	-	+	15	-	+	Витамин В6
2.3.	Сухие смеси для безалкогольных напитков (на 100 мл восстановленного напитка)	+	+	+	0,05	-	+	0,05	-	+	<= 0,3	+	20	-	+	Витамин В6
3.	Пиво, вино, водка и другие спиртные напитки	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	30			Нормируется и маркируется содержанием алкоголя

Таблица 3.9

3.9. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

N	Наименование	Белок	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность	Дополнительные показатели
п/п	вида или подгруппы				гет. цен-	тельные показате-

1	2	продуктов						ность		ли	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1.	Казеинат натрия	+ >= 86	+ <= 1,8	+ <= 1	+ -	-	-	-	-	-	-
2.	Казеинаты	+ >= 76	+ <= 1	+ <= 1,5	+ -	-	-	-	-	-	-
3.	Концентрат сы- вороточный бел- ковый (КСБ-УФ)	+ >= 55	+ <= 7	+ <= 27	+ -	-	-	-	-	-	-
4.	Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ-ЭД)	+ >= 57	+ <= 7	+ <= 30	+ -	-	-	-	-	-	-
5.	Сыворотка сухая деминерализо- ванная (СД-ЭД)	+ >= 13	+ <= 0,7	+ <= 80	+ -	-	-	-	-	-	-
6.	Белок сухой пи- щевой молочный К/С	+ >= 84	+ <= 2	+ <= 2	+ -	-	-	-	-	-	-
7.	Белок соевый изолированный	+ >= 91	+ <= 1	+ <= 2	+ -	+ Олиго-	- сахара	-	-	-	<= 2
8.	Белок соевый концентрирован- ный	+ >= 70	+ <= 1	+ <= 20	+ -	+ Олиго-	- сахара	-	-	-	<= 2

ЧАСТЬ IV

4. КРИТЕРИИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

"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 колониобразующих 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 граммотрицательные, 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 протей проводят в соответствии с вышеперечисленными МУ, СанПиН, ГОСТами. Парагемолитические галофильные вибрионы определяют в соответствии с "Временными методическими рекомендациями по контролю за содержанием парагемолитического вибриона в рыбе и рыбопродуктах. Методы исследования и нормативы", N 3933-85.

III группа - патогенные микроорганизмы

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

IV группа - показатели микробиологической стабильности продукта

Для большинства продуктов питания в эту группу включены контроль за содержанием дрожжей и микроскопических грибов (плесеней). Определение проводят в соответствии с "Методическими указаниями по микробиологическому контролю детских сухих молочных смесей и их компонентов. Нормативы и методы исследования", N 3928-85, М., 1985; ГОСТ 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

Ин-декс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1.1.	Мясо и птица свежие,	Токсичные элементы:		

	охлажденные	свинец	0,5	
	и мороженые	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-	не доп.	(контролировать
		фос		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.	
		феноксиксусная		
		кислота		
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кродиловый	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 (пар-
				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		теств. 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	Примечания
------------------	--------------------	------------

	показатели и допустимые	
	уровни	
1.1. Мясо и птица		
свежие, охлажденные		
1.1.1. Мясо парное	В мазках-отпечатках микро-	по ГОСТ 7269-79,
свежее	флоры нет или видны еди-	ГОСТ 77021-74
	ничные кокки или палочки	
1.1.2. Мясо подо-	Следы распада мышечной	ГОСТ 20235.1-74
зрительной свежести	ткани; в мазках-отпечатках	
	до 30 клеток кокков или	
	палочек	
1.1.3. Несвежее	Значительный распад мышеч-	
мясо	ной ткани; в отпечатках -	
	свыше 30 клеток кокков и	
	палочек	

Группа	Кол-во мезо-	БГКП	Патогенные,	Примечания
продуктов	фильных	(коли-	в т.ч.	
	аэробных и	формы)	сальмонеллы	
	фак.-анаэроб-			
	ных микроор-			
	ганизмов, КОЕ			
	в 1 г, не бо-			
	лее			
1.1.4. Мясо				
замороженное				
	6			
1.1.4.1. Говя-	3 x 10 -	-	В 25 г не	Финны на
дина заморо-	7		допускаются	площади
женная куском	3 x 10			40 кв. см
				не допуска-
				ются
	6			
1.1.4.2. Теля-	5 x 10	В 1 г не	В 25 г не	<*> Трихи-
тина и свинина		3	допускаются	неллы не
<*> заморожен-		более 10		допускаются
ные куском				в свинине
1.1.4.3. Птица	-	-	В 25 г не	
замороженная			допускаются;	
(контроль из			при обнаруже-	
мышц тушки)			нии сальмо-	
			нелл анализ	
			повторяют	

			5 x 25 г;	
			допускается	
			в 1 из 5 проб	
	6			
1.1.4.4. Фарш	1 x 10 -	В 0,001	В 25 г не	
говяжий замо-	7	не допус-	допускаются	
роженный	1 x 10	каются		

Ин-	Группа	Показатели	Допустимые	Примечания
декс	продуктов		уровни, мг/кг,	
			не более	
1.2.	Колбасы и	Токсичные элементы:		В скобках
	кулинарные	свинец	0,5 (0,3)	приведены
	изделия из	кадмий	0,05 (0,03)	регламенты
	мяса и пти-	мышьяк	0,1	для специа-
	цы	ртуть	0,03 (0,02)	лизированных
		медь	5,0	продуктов
		цинк	70,0 (50)	школьного
		микотоксины:		питания
		афлатоксин В	0,005	
		1		
		нитрозамины (сумма	0,002	
		НДМА и НДЭЛ)		
		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-	Масса продукта (г),	Примеча-		
	зофильных	в которой не допускаются	ния		
	аэр. и				
	фак.-анаэр.	БГКП	сульфит-		
	микроорга-	(коли-	редуци-		
	низмов, КОЕ	формы)	ные мик-		
	в 1 г,		роорга-		
	не более		низмы,		
			в т.ч.		
			сальмо-		
			неллы		
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	
	3				
1.2.1.4. Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные	1 x 10	1,0	0,1	25	
(для вареных колбаски, сардельки, хлеба мясные	2 сорта до				
	3				
	2,5 x 10)				
	3				
1.2.1.4.1. Колбасы и колбаски вареные для школьного питания из мяса и мяса птицы	1 x 10	1,0	0,1	25	Коагулято- зоположи- тельный стафило- кокк не допуска- ется в 1 г продук- та
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				
	2 x 10				
	3				
- ливерная растительная III сорта	2 x 10	0,1	0,01	25	
	3				
	5 x 10				
	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 выш. сорта	1 x 10	1,0	0,1	25	
	3				
- белый I сорта и серый III сорта	2 x 10	0,5	0,1	25	
1.2.2. Мясные вареные и запеченные продукты					
	2				
1.2.2.1. Окорки (Тамбовский, Московский, Воронежский и т.п.); говядина пресованная, рулет из говядины в упаковке и без упаковки	5 x 10	5,0 <*>	-	25	<*> Для удобства проведения анализа допустимы нормы в 1 г не допуска-
	2				ется
1.2.2.2. Буженина (в целлофане и без упаковки), ветчина в оболочке, рулет (Ленинградский, Ростовский, Киевский, Советский и т.п.)	1 x 10 - 2 x 10	10	-	25	
	3				
1.2.2.3. Баранина в форме	1 x 10	1,0	-	25	
	3				
1.2.2.4. Бекон пресованный	1 x 10	5,0 <*>	-	25	

Группа продуктов	Кол-во	Масса продукта (г), в	Примечания
	мезофильных	которой не допускаются	

	аэробн. и	БГКП	Staph.	патоген-	
	фак.-ана-	(коли-	aureus	ные, в	
	эр. мик-	формы)		т.ч.	
	роорга-			сальмо-	
	низмов,			неллы	
	КОЕ в				
	1 г, не				
	более				
1	2	3	4	5	6
1.2.3. Готовые мяс-					
ные рубленые изде-					
лия, студни, паште-					
ты, соусы и т.п.	2				
1.2.3.1. Готовые	5 x 10 -	0,5	1,0	25	
мясные рубленые	3				
изделия	1 x 10				
1.2.3.2. Студни:					
	3				
1.2.3.2.1. Высшего	1 x 10 -	0,1	0,1	25	
сорта	3				
	2 x 10				
	3				
1.2.3.2.2. Второго	5 x 10	0,1	0,1	25	
сорта	3				
1.2.3.3. Паштет из	1 x 10	1,0	0,1	25	
печени высшего сорта	3				
1.2.3.4. Паштет ве-	2 x 10	0,1	0,1	25	
совой в целлофановой					
упаковке	4				
1.2.3.5. Готовые	2 x 10	0,1	0,1	25	
мясные блюда заморо-					
женные					
1.2.3.6. Быстрозамо-					
роженные мясные блю-					
да:	4				
1.2.3.6.1. Из порци-	1 x 10	0,01	-	25	Энтеро-
онных кусков мяса					кокки КОЕ
без соусов (жареные,					в 1 г не
отварные, говядина,					3

свинина, баранина,					более 10
птица, субпродукты)					
	4				
1.2.3.6.2. Из рубле-	2 x 10	0,01	-	25	Энтеро-
ного мяса с соусами,					кокки КОЕ
блинчики с начинкой					в 1 г не
из мяса и т.п.					более
					3
					5 x 10

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примеча-
			уровни,	ния
			мг/кг,	
			не более	
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	Кол-во	Масса продукта (г),	Примеча-
продуктов	мезофиль-	в которой не допускаются	ния
	ных аэр.		
	и фак.-	Staph. мезоф.	Bact. пато-
	анаэроб.	aureus суль-	cereus генные
	микроор-	фитре-	микро-

	организмов,	дуцир.	орг., в			
	КОЕ в	кlost-	т.ч.			
	1 г, не	ридии	сальмо-			
	более		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	2 x 10	1,0	0,1	1,0	25	<*> В
птицы пастеризо-						продукте
ванное <*>						после
						изготов-
						ления и
						при соб-
						людении
						условий
						хранения
	2					
1.3.1.1.2. Говя-	2 x 10	1,0	0,1	1,0	25	
дина пастеризо-						
ванная <*>						
	2					
1.3.1.1.3. Вет-	2 x 10	1,0	0,1	1,0	25	от 0 до
чина рубленая						+5 °С
<*>						
	2					
1.3.1.1.4. Вет-	2 x 10	1,0	0,1	1,0	25	
чина любитель-						
ская <*>						
1.3.1.2. Консер-	Должны удовлетворять требованиям промышленной					
вы мясные и мя-	стерильности и не содержать патогенных микроор-					
сорастительные	ганизмов или их токсинов					

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примеча-
			уровни,	ния
			мг/кг,	
			не более	
1	2	3	4	5

1.3.2.	Консервы из мяса	Токсичные			
	и птицы в сборной	элементы:			
	жестяной таре	свинец	1,0		
		кадмий	0,1		
		мышьяк	0,1		
		ртуть	0,03		
		медь	5,0		
		цинк	70,0		
		олово	200,0		
		микотоксины:			
		афлатоксин В	0,005		
		1			
		гормональные пре-			
		параты:			
		диэтилстильбес-	не доп.		
		трол			
		эстрадиол-17 бета	0,0005		
		тестостерон	0,015		
		пестициды:	по п. 1.1		
		N-нитрозамины	0,002		
1.4.	Субпродукты сель-	Токсичные элемен-			
	скохозяйственных	ты:			
	животных и птиц	свинец	0,6		
		кадмий	0,3		
		мышьяк	1,0		
		ртуть	0,1		
		медь	20,0		
		цинк	100,0		
		микотоксины:			
		афлатоксин В	0,005		
		1			
		гормональные пре-			
		параты:			
		диэтилстильбес-	не доп.		
		трол			
		эстрадиол-17 бета	0,0005		
		тестостерон	0,015		
		антибиотики:			
		тетрациклиновой	менее 0,01		
		группы:	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 препараты:				
		диэтилстильбэс-трол	не доп.			
		эстрадиол-17 бета	0,0005			
		тестостеронантибиотики и пестициды	0,015	по п. 1.1		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэроб. и факультативно-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП	мезоф. Staph. aureus	патоген. микроорган., в т.ч. сальмонеллы	фит	редуц. кlost-ридии	
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.	

<*>						сереус 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	Допустим. уровни, мг/кг, не более	Примечания
--------	------------------	------------	-----------------------------------	------------

1.5.	Яйца и яичные продукты			
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 тетрациклиновой группы	< 0,01	ед./г
		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-	не доп.	(контро-	
		рофос		лировать	
				по хлоро-	
				фосу)	
		ГХЦГ гамма-изо-	0,1		
		мер			
		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-критиловый	не доп.		
		эфир			
		2,4-Д-малолету-	не доп.		
		чие эфиры			
		2,4-ДМ	не доп.		
		2,4-Д-октиловый	не доп.		
		эфир			
		2,4-Д-хлорохро-	не доп.		
		тиловый эфир			
		ДДТ и его мета-	0,1		
		болиты			
		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.		
		дихлоральмочевин-	не доп.		
		на			
		нитрафен	не доп.		
		нитрофен	не доп.		

		оксамат	не доп.		
		педикс		(контро-	
				лировать	
				по хлоро-	
				фосу)	
		пентахлорфенолят	не доп.		
		натрия			
		полихом		(контро-	
				лировать	
				по поли-	
				карбаци-	
				ну)	
		полихлоркамфен	не доп.		
		полихлорпинен	не доп.		
		пропоксур	не доп.		
		ртутьсодержащие	не доп.		
		пестициды			
		сероцин		(контро-	
				лировать	
				по цине-	
				бу)	
		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.	(контро-	
				лировать	
				по 2,4-Д)	
		гормональные			
		препараты:			
		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		
<hr/>					
	2	3			
1.5.1.1. Яйцо куриное диетическое	5 x 10	- 5 x 10	0,1	5 x 25	
	4	5			
1.5.1.2. Яйцо куриное столовое	5 x 10	- 5 x 10	0,1 -	25	
			0,01		
	5				
1.5.1.3. Меланж яичный мороженный; желтки и белки яичные мороженные <*>	5 x 10		0,1	25	<*> Не допускаются Staph. aureus и протей
	5				в 1 г
1.5.1.4. Продукты яичные мороженные: - меланж яичный мороженный <*>	5 x 10		0,1	25	<*> Дополнительно к ОСТ 4911-197-83, а также протей и Staph. aureus
	5				в 1 г не допускаются
- меланж яичный мороженный с солью и сахаром <*>	5 x 10		0,1	25	в 1 г не допускаются

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	0,005	
		1		
		гормональные		

		препараты:		
		диэтилстильбэс-	не доп.	
		трол		
		антибиотики и	по п. 1.5.1	
		пестициды		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются 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	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	не доп.	
		1	(< 0,001)	
		афлатоксин М	< 0,0005	
		1		
		антибиотики:		
		антибиотики	< 0,01	ед./г
		тетрациклино-		
		вой группы		
		пенициллин	< 0,01	ед./г
		стрептомицин	< 0,5	ед./г
		гормональные		
		препараты:		
		диэтилстиль-	не доп.	
		бэстрол		
		эстрадиол-17	0,0002	
		бета		
		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-	не доп.		
		щие пестициды			
		севин	не доп.		
		тиофос	не доп.		
		тирам	не доп.		
		трихлорметафос	не доп.		
		трихлормета-	не доп.		
		фос-3			
		фозалон	не доп.		
		хлорофос	не доп.		
		циклофос	не доп.		
		циодрин	не доп.		
		цирам	не доп.		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Группа продуктов	Кол-во мезофиль-	Кол-во продукта	Примечания
	ных аэробных и	(г/куб. см),	
	фак.-анаэробных	в котором не	
	микроорганизмов,	допускаются	
	КОЕ в 1 г, не бо-		
	лее	БГКП патогенные	
		(коли-микроорга-	

		формы)	низмы, в		
			т.ч. саль-		
			монеллы		
1	2	3	4	5	
2.1. Молоко и					
кисломолочные из-					
делия					
	4				
2.1.1. Молоко	5 x 10	1,0	50		
пастеризованное					
(для детского					
питания)					
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	торонные микроор-				
	ганизмы при посе-				
	се на плотную				
	питательную среду				

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примечания
			уровни,	
			мг/кг	
			не более	
1	2	3	4	5
2.2.	Консервы молочные			
2.2.1.	Молоко сгущенное	Токсичные		
	стерилизованное	элементы:		
	в банках	свинец	0,3	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,15	
		ртуть	0,015	
		медь	3,0	
		цинк	15,0	
		олово	200,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин В	не доп.	
		1	(< 0,001)	
		афлатоксин М	< 0,0005	
		1		
		антибиотики:		
		антибиотики	< 0,01	ед./г
		тетрациклин-		
		вой группы		
		пенициллин	< 0,01	ед./г
		стрептомицин	< 0,5	ед./г

		цизин	< 25,0		
		гормональные			
		препараты:			
		диэтилстиль-	не доп.		
		бэстрол			
		эстрадиол-17	0,0002		
		бета			
		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 БГКП патогенные (коли-микроорган-измы, в т.ч. саль-монеллы		Примечания
1	2	3	4	5	6
2.2.	Консервы				
	молочные				
2.2.1.	Молоко сгу- щенное стерили- зованное в банках	Должно удовлетворять требованиям промышлен- ной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов			
2.2.2.	Молоко цель- ное сгущенное с сахаром	4			
	- расфасован- ное в потре- бительскую тару	2,5 x 10 <*>	1,0	25	<*> в свеже- приго-
	- расфасован- ное в транс- портную тару		0,3	25	ном про- дукте
2.2.3.	Молоко нежир- ное сгущенное с сахаром	4			

	- расфасован-	2,5 x 10 <*>	1,0	25	-"-
	ное в потре-				
	бительскую				
	тару				
	- расфасован-		0,3	25	-"-
	ное в транс-				
	портную тару				
		4			
2.2.4.	Какао со сгу-	3,5 x 10 <*>	1,0	25	-"-
	щенным моло-				
	ком и сахаром				
		4			
2.2.5.	Сливки сгу-	3,5 x 10 <*>	1,0	25	-"-
	щенные с са-				
	харом				
		4			
2.2.6.	Кофе нату-	3,5 x 10 <*>	1,0	25	-"-
	ральный со				
	сгущенным				
	молоком и				
	сахаром				

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примечания
			уровни,	
			мг/кг,	
			не более	
2.3.	Молоко и молоч-	Токсичные		
	ные изделия су-	элементы:		
	хие	свинец	0,1 <*>	<*> В пересече-
			(0,05) <*>	те на исходный
		кадмий	0,03 <*>	продукт
		мышьяк	0,05 <*>	
		ртуть	0,005 <*>	
		медь	1,0 <*>	В скобках для
		цинк	5,0 <*>	продуктов дет-
		микотоксины	по п. 2.1	ского питания
		антибиотики	по п. 2.1	
		гормональные	по п. 2.1	
		препараты		
		пестициды:		
		ДДТ	0,1 (0,05)	В скобках для
		ГХЦГ и гамма-	0,1 (0,05)	продуктов дет-
		изомер ГХЦГ		ского питания
		другие пести-	по п. 2.1	

	циды			
--	------	--	--	--

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Группа продуктов	Кол-во мезофильных	Масса продукта	Примечания
	аэроб. и фак.-ана-	(г), в которой	
	эроб. микроорга-	не допускаются	
	низмов, КОЕ в 1 г,		
	не более	БГКП патоген-	
		(коли-ные мик-	
		формы) роорга-	
		низмы,	
		в т.ч.	
		сальмо-	
		неллы	
<hr/>			
2.3. Молоко и мо-			
лочные 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 непосред-	5 x 10	0,1	25
ственного упот-			
ребления			
	5		
- для промышлен-	1 x 10	0,1	25
ной переработки			
	5		
2.3.3. "Продукт	1 x 10	0,1	25
молочный сухой"			
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 субстанции-				не доп.
онной сушки				

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примечания
			уровни,	
			мг/кг,	
			не более	

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 В	не доп.	
		1	(< 0,001)	
		афлатоксин М	0,0005	
		1		
		антибиотики:		
		антибиотики	< 0,01	ед./г
		тетрациклиновой группы		
		пенициллин	< 0,01	ед./г
		стрептомицин	< 0,5	ед./г
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэс-	не доп.	
		трол		
		эстрадиол-17	0,0002	
		бета		
		пестициды:		
		гексахлоран	1,25	(в пересчете на жир)
		ГХЦГ гамма-изо-	1,25	-"-
		мер		
		ДДТ	1,0	-"-
		Остаточные количества других пестицидов в продуктах переработки цельного молока не допускаются		

Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
	БГКП	Staph.	патогенные	
	(коли- формы)	aureus,	микроорга- низмы, в	
		КOE в 1 г, не более	т.ч. саль- монеллы	
<hr/>				
2.4. Сыры и тво- рожные изделия				
2.4.1. Сыры		2		
2.4.1.1. Сыры сычужные твердые	0,001	5 x 10	25	<*> С 01.01.92 ввести показа- тель БГКП - "в 0,01 г не до- пускаются"
		2		
2.4.1.2. Сыры мяг- кие (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 мяг- кий 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. микро- организмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечания
		БГКП	патоген- ные мик- роорган., в т.ч. сальмо- неллы
<hr/>			
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 пресноводная (хищная и бентосоядная: свежая, охлажд., морожен.)
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д-бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфеноксисуксунная кислота	не доп.	
		2,4-Д-дихлор-	не доп.	

		Фенол			
		2,4-Д-критило-	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.		
		критиловый			
		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-	0,2		
		изомер			
		ДДТ	0,2		
		остальные	по п. 3.1.1		
		пестициды			
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 мезо-фильных аэр. и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечания	
		БГКП	Staph. aureus	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
3.1. Рыба свежая, охлажденная и мороженая	4			
3.1.1. Рыба охлажденная и мороженая	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 консерви- рованная 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	по п.		
		и пестициды	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- изомер	0,2	(в т.ч.:	
				из осетровых,	
				тунцовых,	
				лососевых)	
			1,0	из печени рыб	
		2,4-Д-аминная соль	не доп.		
		2,4-Д-бутило- вый эфир	не доп.		
		2,4-Д-дихлоро- феноксиуксус- ная к-та	не доп.		
		2,4-Д-дихлор- фенол	не доп.		

		2,4-Д-кродило-	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.		
		кродиловый			
		эфир			
		ДДТ и его	0,4	консервы из	
		метаболизмы		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),	Примечания
	мезофильн.	в которой не допускаются	
	аэробн. и		
	фак.-ана-	БГКП Staph. патог.,	
	эробн. мик-	(коли- aureus в т.ч.	
	роорганиз-	формы) сальмо-	
	мов, КОЕ в	неллы	
	1 г, не		
	более		

3.2.1. Рыба кон-	Должны удовлетворять требованиям промышленной				
сервированная в	стерильности и не содержать патогенных организ-				
стеклянной, алю-	мов или их токсинов				
миниевой и жес-					
тяной таре					
	3				
3.2.2. Рыба го-	1 x 10	10	1,0	25	<*> Vibrio
рячего копчения					parahaemo-
<*>					lyticus -
					КОЕ в 1 г
					не более
					10.
					Дополн.
					показатель
					при эпид.
					неблагопо-
					лучии
	3				
3.2.3. Рыба хо-	5 x 10	1,0	1,0	25	<*> То же
лодного копчения					
<*>					

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допусти-	Примечания
			мые уров-	
			ни,	
			мг/кг,	
			не более	
3.3.	Кулинарные изделия	Токсичные	по п. 3.1	
		элементы:		
		гистамин	по п. 3.1	
		нитрозамины	по п. 3.1	
		гексахлоран	0,2	(рыба соленая,
		ГХЦГ гамма-	0,2	копченая, вя-
		изомер		леная, сельдь,
				балычные изд.)
				(рыба соленая,
				копченая, вя-
				леная)
		ДДТ	0,4	(рыба соленая,
				копченая,
				вяленая)
		ДДТ	2,0	(балычные из-
				делия, сельдь

				жирная)	
			другие пести-	по п. 3.1	
			циды		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Индекс	Группа	Кол-во ме-	Масса продукта (г), в	Примеча-
	продуктов	зофильных	которой не допускаются	ния
		аэробных и		
		фак.-анаэ-	ВГКП	Staph. патог.
		роб. мик-	(коли-	aureus микро-
		роорганиз-	формы)	орган.,
		мов, КОЕ в		в т.ч.
		1 г, не		сальмо-
		более		неллы

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

3.3.	Кулинарные					
	изделия					
		4				
3.3.1.	Рыба жареная, печеная	1 x 10				
	(после упаковки)	1 x 10	1,0	1,0	25	
		3				
3.3.2.	Рыбные палочки обжаренные, упакованные, замороженные	1 x 10	1,0	1,0	25	
		3				
3.3.3.	Фаршевые изделия из рыбы (колбаса, котлеты и т.п.)	1 x 10	1,0	1,0	25	
		4				
3.3.4.	Рыба заливная	1 x 10	0,1	1,0	25	
		4				
3.3.5.	Студень	5 x 10	0,1	1,0	25	
		5				
3.3.6.	Пастообразные изделия из рыбы	2 x 10	0,01	0,1	25	

	(паштеты,						
	сельдь руб-						
	леная)						
		4					
3.3.7.	Паста	5 x 10	1,0	1,0	25		
	"Океан"						
		4					
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-						
	деля:						
		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					parahaem-	
						olyticus	
						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 уровни, мг/кг, не более	Примечания
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	0,2 (икра)	
		ГХЦГ		
		ДДТ	2,0 (икра)	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Группа продуктов	Кол-во мезоф. аэроб. и фак.-анаэроб. микро-организмов, КОЕ на 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП	Staph. aureus	сульф. редуц.	мезоф. сальмо-клостр.	патог., в т.ч. неплы	
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	<*> Плесени -	
баночная,						ни - не	
паусная <*>						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	Показатели	Допустимые	Примечания
	продуктов		уровни,	
			мг/кг,	
			не более	
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		
		T-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	хукуруза 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	50,0	для ввозимых	
		метил		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-	0,5		
		изомер			
		дактал	не доп.		
		2,4-Д и все	не доп.		
		препараты на ее			
		основе			
		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	0,05		
		(2,4-ДП)			
		дихлорэтан	7,0		
		ДНОК	не доп.		
		дозанекс	0,1		
		дурсбан	0,1		
		дуал	0,005		
		изофос-3	0,1	рис	
		иллоксан	не доп.		
		харбофос	3,0		
		харбин	1,0		
		хамбилен		контр. по	
				2М-4Х и МЦПА	
		кинолят-15	1,0		
		компазан	0,5		
		хоторан	0,5	ячмень	
		кронетон	0,05		
		кротон-лактон-	0,2		
		сырец			
		хупрозан	5,0	контр. по меди	
		ладок		контр. по	
				атразину и	
				базаграну	
		лентагран	0,05	хукуруза	
		линурон	не доп.		

		лонтрел	0,1		
		лонтрел 416 С		контр.	
				по 2М-4ХП	
		малоран	0,1		
		малоран-специ-	0,05	контр. по	
		аль		хлорбромурону	
				и дуалу	
		2М-4Х	0,05		
		2М-4ХП	0,25		
		2М-4ХМ	0,1		
		меркаптофос	0,35		
		метилмеркапто-	не доп.		
		фос			
		мильго	0,1		
		мильтокс-специ-	1,0	контр. по	
		аль		цинебу	
		металилхлорид	3,5		
		метальдегид	0,7		
		метатион	1,0		
		метафос	не доп.		
		дихлоральмоче-	не доп.		
		вина			
		нитрофен	не доп.		
		нитрафен	не доп.		
		диапрен	0,25	контр.	
				по 2М-4ХП	
		Н-серве	0,4		
		пентахлорфено-	не доп.		
		лят Na			
		поликарбацин	0,2		
		плантвакс	0,2		
		плондрел	0,1		
		препарат 242	0,1	зерно для	
		(хлорпикрин)		переработки	
		примицид	0,1	хукуруза	
		примэкстра		контр. по	
				дуалу и	
				атразину	
		пропазин	0,2		
		пропанид	0,3	рис	
		пентахлор-	не доп.		
		нитробензол			
		рамрод	0,3		
		рипкорд	0,05		
		ртутьсодержащие	не доп.		
		протравители			

		ронстар ПЛ		контр. по	
				пропаниду	
		ромуцид	0,1		
		сангор	0,01	контр. по	
				циклорану	
			не доп.	кукуруза	
		сатурн	0,3	рис	
		сероуглеродная	10,0		
		эмульсия			
		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	0,01		
		На			
		трихлорметафос-	0,5		
		З			
		тур	0,1		
		фостак	0,01		
		фенагон	не доп.		
		феноксазин		контр. по 2,4Д	
				и атразину	
		фитобактериоми-	не доп.		
		цин			
		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.		
		четырёххлорис-	50,0	для ввозимых	
		тый углерод		зерновых после	
				24 ч проветри-	
				вания	
		эдитон	1,0		
		эрадикан	0,05		
		этилентиомоче-	0,02		
		вина			
		этилентиурам-	0,3		
		моносulfид			
		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	0,005		
			1		
		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 аце-	
				тохлору и	
				атразину	
		афуган	не доп.		
		базагран	0,1	соя	
		блазер	0,1	соя	
		бромфос	0,05	фасоль	
		вернам	0,5		
		волатон	0,05	горох	
		гептахлор	не доп.		
		гербан	0,1		

		глифосат	0,3		
		ГХЦГ гамма-	0,5		
		изомер			
		дактал	не доп.		
		2,4Д и препара-	не доп.		
		ты на ее основе			
		децис	0,01		
		диурон	не доп.		
		ДНОК	не доп.		
		дуал	0,05		
		зенкор	0,25		
		иллоксан	0,05		
		карбофос	3,0	зеленый горо-	
				шек - 0,5	
		хронетон	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		
		селехрон	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		
		этилентиомоче-	0,02		
		вина			
		этилентиурамо-	0,3		
		носульфид			
4.2.	Крупы, мука и				
	макаронные				
	изделия				
4.2.1.	Крупы	Токсичные			
		элементы:			
		свинец	0,5 (0,3)	В скобках ПДК	
		кадмий	0,1 (0,03)	для круп, ис-	
		мышьяк	0,2	пользуемых для	
		ртуть	0,03	производства	
		медь	10,0	продуктов дет-	
		цинк	50,0	ского питания,	
				при этом в	
				гречневой кру-	
				пе и гречихе	
		микотоксины:			
		афлатоксин В	0,005	ПДК кадмия -	
			1	0,04	

				в меди - 15,0
		зеараленон	1,0	
		T-2 токсин	0,1	
		дезоксинивале-	0,5	
		нон		
		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.	
		четырехлорис-	10,0	
		тый углерод		
		фенагон	не доп.	
4.2.2.	Муха	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-	0,5	
		нол		
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		афос	не доп.	
		бромистый метил	10,0	продукты помо-
				ла зерна,
				предназначен-
				ные для кули-
				нарной обра-
				ботки
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препа-	не доп.	
		раты на ее		
		основе		
		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.	
		металмеркапто-	не доп.	
		фос		
		метатион	0,3	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмоче-	не доп.	
		вина		
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		пентахлорфено-	не доп.	

		лят натрия			
		препарат 242	не доп.		
		пикрин			
		ртутьсодержащие	не доп.		
		пестициды			
		сероуглеродные	1,0		
		эмульсии			
		тиофос	не доп.		
		тирам	не доп.		
		фенагон	не доп.		
		четыреххлорис-	10,0		
		тый углерод			
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	0,005		
		1			
		дезоксинивале-	0,5		
		нол			
		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-	не доп.		
		раты на ее ос-			
		нове			
		2,4-ДМ	не доп.		
		диурон	не доп.		
		дихлорэтан	0,1		
		ДНОК	не доп.		
		карбофос	0,1		
		хамбилен		контролировать	
				по 2М-4ХП	
				и МЦПА	
		линурон	не доп.		

		метилмеркапто-	не доп.		
		фос			
		метатион	0,1		
		метафос	не доп.		
		дихлоральмоче-	не доп.		
		вина			
		нитрофен	не доп.		
		нитрафен	не доп.		
		пентахлорфено-	не доп.		
		лят натрия			
		ртутьсодержащие	не доп.		
		пестициды			
		сероуглеродные	0,006		
		эмульсии			
		тиофос	не доп.		
		цирам	не доп.		
		четыреххлорис-	0,05		
		тый углерод			
4.3.2.	Бараночные и	Токсичные			
	сухарные изде-	элементы:			
	лия	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 заготавливаемая (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 заготавливаемая				
	- зерна с признаками фузариоза - не более 1%				

5. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустим.	Примечания
			уровни,	
			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-	0,005		
		изомер			
		фостоксин	0,01		
		ДДТ	0,005		
5.2.	Кондитерские				
	сахаристые изделия				
5.2.1.	Орехи (миндаль,	Токсичные			
	грецкий орех, зем-	элементы:			
	ляной орех, фис-	свинец	0,5		
	ташки, орех серый	кадмий	0,1		
	калифорнийский,	мышьяк	0,3		
	орех пекан)	ртуть	0,05		
		медь	15,0		
		цинк	100,0		
		микотоксины:			
		афлатоксин В	0,005		
		1			
		зеараленон	1,0		
		пестициды:			
		алдрин	не доп.		
		бромистый метил	100,0	(для ввози-	
				мых)	
			0,5	(предназна-	
				ченных к	
				употребле-	
				нию)	
		гептахлор	не доп.		
		2,4-Д и препа-	не доп.		
		раты на ее			
		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	(soя)
		гексахлоран	0,2	(soя, хлоп-
		ГХЦГ гамма-		чатник,
		изомер		(кукуруза)
			0,4	(лен, гор-
				чица, рапс)
			0,5	(подсолн.,
				арах.)
		гептахлор	0,05	(soя,
				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	(soя, 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.)
		хронетон	0,1	(хлопчатн.)
		хротон-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-	0,05	(кукуруза,
		аль		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)
		примэкса		(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-	не доп.	
		кие пестициды		
		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	0,01	(подсолн.)
		натрия		
		трихлорметафос-	0,1	(хлопчатн.)
		з		
		фенагон	не доп.	
		феноксазин		(кукуруза -
				контр. по
				2,4-Д и
				атразину)
		фитобактериоми-	не доп.	(соя)
		цин		
		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	Токсичные		
	изделия	элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,01	

		медь	15,0		
		цинк	30,0		
		микотоксины:			
		афлатоксин В	0,005		
			1		
		другие показатели регламентируются			
		по сырью			
5.2.4.	Какао, какао-	Токсичные			
	порошок, шоколад	элементы:			
		свинец	1,0		
		кадмий	0,5		
		мышьяк	1,0		
		ртуть	0,1		
		медь	50,0		
		цинк	70,0		
		микотоксины:			
		афлатоксин В	0,005		
			1		
		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:			
		дифлофос	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.	Печень	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	Кол-во	Масса продукта	Дрожжи,	Плесе-
продуктов	мезофильных	(г/куб. см),	КОЕ	ни, КОЕ
	аэробных и	в которой	в 1 г,	в 1 г,
	фак.-ана-	не допускаются	не	не бо-
	эробных		более	лее
	микроорга-	БГКП патогенные,		
	низмов, КОЕ	(коли- в т.ч.		
	в 1 г,	формы) сальмонеллы		
	не более			

1	2	3	4	5	6
5.2. Кондитерские					
сахаристые изде-					
лия:					
					3
5.2.1. Орехи		0,1	-	-	10
(миндаль, грецкий					
орех, земляной					
орех, фисташки,					
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-	1 x 10	0,1	25	-	100
ный, зефир с					
вафельной крошкой					
	3				
- пастила с шоко-	5 x 10	0,1	25	-	100
ладной глазурью					
	3				
- зефир с шоко-	5 x 10	0,1	25	-	50
ладной глазурью					
5.2.3.2. Марме-					
лад:					
	3				
- фруктово-ягод-	1 x 10	0,1	25	-	50
ный жележный					
	3				
- резной	1 x 10	0,1	25	-	100
	3				
- все виды глази-	5 x 10	0,1	25	-	50
рованного шоко-					
ладной глазурью					
мармелада					
	2				
5.2.3.3. Клюква	5 x 10	0,1	25	-	50
в сахарной пудре					
5.2.3.4. Конфеты:					

	2					
- неглазирова-	5 x 10	0,1	25	-	-	
нные, помадные,						
молочные						
	3					
- на основе пра-	1 x 10	0,01	25	50	100	
лине						
- 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 проппера-	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	Кол-во	Масса продукта	Дрож-	Пле-
	продуктов	мезофильн.	(г/куб. см),	жи,	сени,

		аэроб. и	в которой не допуск.	КОЕ в	КОЕ в		
		фак.-ана-		1 г,	1 г,		
		эробн.	БГКП Staph. патоген.,	не	не		
		микроорга-	(коли-aureus	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						
	- глазиров-	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						
	- глазиров-	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 бело-	900		
		кочанная ранняя			
		(до 1 сентября)			
		"- поздняя	500		
		морковь ранняя	400		
		"- поздняя	250		
		томаты	150		
		огурцы	150	<*> Защи-	
			(300) <*>	щенный	
				грунт	
		свекла столовая	1400		
		лук репчатый	80		
		лук-перо	600		
			(800) <*>		
		лиственные овощи	2000	<***> Капус-	
		(салаты, спи-	(3000) <*>	та салатных	
		нат, щавель,		сортов, по-	
		капуста салат-		ставляемая	
		ная <***>, пет-		по общесо-	
		рушка, сельде-		юзному фон-	
		рей, кинза,		ду до 1	
		укроп и т.п.)		июня	
		дыни	90		
		арбузы	60		
		перец сладкий	200		
			(400) <*>		
		кабачки	400		
		тыква (для	200		
		изготовления			
		консервов для			
		питания детей			
		пестициды:			
		абат (дифос)	0,3		
			0,3	(сахарная	
				свекла)	
		акрехс	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)
		ЕМК	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,	
		маleineиновой		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.	
		феноксисукусная		
		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-хлорохро-	не доп.	
		тиловый эфир		
		ДДВФ	0,05	(капуста)
		ДДТ и его	0,1	(картофель,
		метаболиты		сахарная
				свекла,
				овощи)
		дексстрел	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)	
		селехрон	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)	
		теноран	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	0,01	(капуста,	
		натрия		картофель,	
				огурцы,	
				сахарная	
				свекла,	
				столовая	
				свекла,	
				лук,	
				морковь)	
		трихлорметафос-	1,0	(огурцы,	
		з		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	
		моносльфид		
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	
		бромфос	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-хлорхро-	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
		хельтан	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)
		хрептан		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)
		дихлоральмоче-	не доп.	
		вина		
		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
		пентахлорфено-	не доп.	
		лят натрия		
		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
		селехрон	0,05	виноград,
				яблоки,
				персики,
				цитрусовые
				(мякоть)
		сероцин		контролиро-
				вать по ци-

				небу
		симазин	0,2	хосточко-
				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
				ридомипу)
		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
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоно-сульфид	0,3	
		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 столовых сортов	60,0	
		пестициды:		
		акрекс	не доп.	малина,
				смородина,
				хрыжовник
		актеллик	не доп.	малина,
				смородина,
				хрыжовник,
				земляника,
				черноплодная рябина,
				облепиха
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амбуш	0,01	хрыжовник,
				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
		бромфос	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	не доп.	
		соль		
		2,4-Д-бутиловый	не доп.	
		эфир		
		2,4-Д-дихлор-	не доп.	
		феноксиксусная		

		кислота			
		2,4-Д-дихлор-	не доп.		
		фенол			
		2,4-Д-кротило-	не доп.		
		вый эфир			
		ДДВФ	0,05	крыжовник,	
				смородина	
		ДДТ и его	0,005	ягоды	
		метаболиты			
		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,	
				хрыжовник	
		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,	
				хрыжовник	
		цирам	не доп.		
		эдитон	не доп.		
		экамет	не доп.	смородина	
		этафос	не доп.	смородина	
		этилентиомоче-	0,02		
		вина			
		этилентиурам-	0,3		
		моносльфид			
		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	не доп.	
		пестициды		
		сероцин		контролиро-
				вать по ци-
				небу
		фостоксин	0,01	
		хлор-ИФК	0,05	(цикорий)
		цирам	не доп.	
		эдитон	1,0	
		этилендиомоче-	0,02	
		вина		
		этилендиурам-	0,3	
		моносльфид		
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	не доп.		
		соль			
		ДДВФ	0,05		
		карбофос	0,5		
		метатион	0,5		
		монурон	0,05		
		н-серве	0,4		
		ртутьсодержащие	не доп.		
		пестициды			
		симазин	0,05		
		трихлорметафос-	0,5		
		3			
		фостоксин	0,01		
		цирам	не доп.		
		этилентиомоче-	0,02		
		вина			
		этилентиурам-	0,3		
		моносουλфид			

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Группа продуктов	Кол-во мезо- фильных аэробных и факульт.- анаэробных микроорга- низмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП патогенные (коли- микроорга- формы) низмы, в т.ч. саль- монеллы	Примечания
1	2	3	4
	5		
6.2.1. Овощи сухие	5 x 10	0,01 25	Кол-во Васт. сereus в 1 г не 3 более 10 КОЕ
6.2.2. Фрукты	-	0,1 25	Кол-во плесеней

сухие				в 1 г не более
	5			100 - 1000 КОЕ
6.2.4. Специи	5 x 10	-	0,01	50
и пряности	6			Сульфитредуцирую-
	1 x 10			щие клостридии в
				0,01 г не допуска-
				ются; кол-во пле-
				сней в 1 г не
				3
				более 10 КОЕ

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примечания
			уровни,	
			мг/кг,	
			не более	
1	2	3	4	5
6.3.	Консервированные			
	фрукты, ягоды,			
	овощи, грибы			
6.3.1.	Консервы овощные			
6.3.1.1.	Консервы овощные	Токсичные		
	в стеклянной,	элементы:		
	алюминиевой и	свинец	0,5	
	цельнотянутой	кадмий	0,03	
	жестяной таре	мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты - по		
		п. 6.1.1		
		афлатоксин В	0,005	овощные соки
			1	и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные
				количества
				пестицидов
				регламенти-
				руются в
				сырье
				(п. 6.1.1)
6.3.1.2.	Консервы овощные	Токсичные		
	в сборной жестя-	элементы:		
	ной таре	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	0,005	овощные соки	
		1		и пюре	
		патулин	0,05		
		пестициды		остаточные	
				количества	
				пестицидов	
				регламенти-	
				руются в	
				сырье	
				(п. 6.1.1)	
6.3.2.	Консервы фрукто-				
	вые и ягодные				
6.3.2.1.	Консервы фрукто-	Токсичные			
	вые и ягодные и	элементы:			
	соки в стеклян-	свинец	0,4		
	ной, алюминиевой	кадмий	0,03		
	и цельнотянутой	мышьяк	0,2		
	жестяной таре	ртуть	0,02		
		медь	5,0		
		цинк	10,0		
		нитраты - по			
		п. п. 6.1.2 -			
		6.1.3			
		афлатоксин В	0,005	фруктовые	
		1		соки и пюре	
		патулин	0,05		
		пестициды		остаточные	
				количества	
				пестицидов	
				регламенти-	
				руются в	
				сырье (п. п.	
				6.1.2,	
				6.1.3)	
6.3.2.2.	Консервы фрукто-	Токсичные			
	вые и ягодные,	элементы:			
	соки в сборной	свинец	1,0		
	жестяной таре	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	0,005	фруктовые	
			1	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 микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечания
		БГКП (количественные формы)	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи и грибы				Микробиологические показатели устанавливаются в соответствии с действующей "Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Минздравом СССР

7. ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечания

			мг/кг,	
			не более	
1	2	3	4	5
7.1.	Масло	Токсичные		
	растительное	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	0,005	
		1		
		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-	1,0	(для пром.
		изомер		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-	0,05	(соевое)
		аль		контр.
				по дуалу
		меркаптофос	0,35	(хлопк.)
		метилмеркапто-	не доп.	
		фос		
		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-	не доп.		
		кие пестициды			
		севин	не доп.	(хлопк.)	
		селехрон	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	0,01	(подсолнечн.)	
		натрия			
		трихлорметафос-	0,1	(хлопк.)	
		З			
		фитобактериоме-	не доп.	(соевое)	
		цин			
		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, под-
				солн., 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.	Мargarины	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 пести-		
		цидов регламентируются по сырью		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Индекс	Группа	Кол-во	Масса	Примечания
	продуктов	мезофильных	продукта (г/см),	
		аэробн. и	в которой	
		факульт.-	не допускаются	
		анаэробн.		
		микроорга-	БГКП патоген-	
		низмов, КОЕ	(коли-ные мик-	
		в 1 г/куб.	формы) роорга-	
		см, не бо-	низмы,	
		лее	в т.ч.	

				сальмо-	
				неллы	
1	2	3	4	5	6
7.2.	Продукты пере-				
	работки расти-				
	тельных масел				
7.2.1.	Майонез	0,01	0,01	25	Дрожжи - в
					1 куб. см не
					3
					более 1 x 10
					КОЕ
					Плесени - не
					более 10 КОЕ
7.2.2.	Маргарин		0,001	25	Дрожжи в 1 г
			<*>		не более
					3
					1 x 10
					Плесени - не
					более 100
					<*> Для марга-
					рина, употреб-
					ляемого без
					терм. обр.,
					рекомендуется
					отсутствие
					БГКП в 0,01 г

Индекс	Группа	Показатели	Допустимые	Примечания
	продуктов		уровни,	
			мг/кг,	
			не более	
1	2	3	4	5
7.3.	Масла живот-			
	ные			
7.3.1.	Масло коро-	Токсичные		
	вье, жиры	элементы:		
	животные	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	не доп.	(< 0,001)
		1		
		афлатоксин М	0,0005	
		1		
		антибиотики:		
		антибиотики	0,01	ед./г
		тетрациклиновой		
		группы		
		пенициллин	0,01	ед./г
		стрептомицин	0,5	ед./г
		гормональные		
		препараты:		
		диэтилстильбес-	не доп.	
		трол		
		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.	
		феноксипусная		
		кислота		
		2,4-Д-дихлор-	не доп.	
		фенол		

		2,4-Д-хротило-	не доп.		
		вый эфир			
		2,4-Д-малолету-	не доп.		
		чие эфиры			
		2,4-ДМ	не доп.		
		2,4-Д-хлорохро-	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-	не доп.		
		з			
		цирам	не доп.		
		фенагон	не доп.		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Индекс	Группа	Кол-во	Масса продукта	Примечания
	продуктов	мезофильных	(г/см), в которой	
		аэробн. и	не допускаются	
		факульт.-		
		анаэробн.	БГКП патогенные	
		микроорга-	(коли-микроорга-	
		низмов,	формы) низмы, в	
		КОЕ в 1	т.ч. саль-	
		г/куб. см,	монеллы	

		не более				
7.3.	Масла					
	животные					
		4				
7.3.1.	Масло	1 x 10	0,1	25		
	вологодское					
7.3.2.	Масло несо-					
	леное и					
	соленое					
		5				
	сладко-	1 x 10	0,1	25		
	сливочн.					
	кисло-	-	0,1	25		
	сливочн.					
7.3.3.	Масло					
	любительское					
		5				
	сладко-	1 x 10	0,001	25	<*> Согласно	
	сливочн.		<*>		ГОСТ 37-87 с	
	кисло-	-	0,001	25	01.01.91	
	сливочн.				БГКП в 0,01 г	
					продукта не	
					допускаются	
7.3.4.	Масло					
	крестьянское					
		5				
	сладко-	1 x 10	0,001	25	<*> Согласно	
	сливочн.		<*>		ГОСТ 37-87 с	
	кисло-	-	0,001	25	01.01.91	
	сливочн.				БГКП в 0,01 г	
					продукта не	
					допускаются	
7.3.5.	Масло	-	-	25		
	сливочное в					
	наполнит.					
		5				
7.3.6.	Масло	5 x 10	0,001	25	<*> с 01.01.91	
	бутербродное		<*>		БГКП в 0,01 г	
					не допускаются	

8. НАПИТКИ И ПРОДУКТЫ БРОЖЕНИЯ

Индекс	Группа	Показатели	Допустимые	Примечания
	продуктов		уровни,	
			мг/кг,	

			не более		
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 - регламентиру- ются в сырье			

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Индекс	Группа продуктов	Кол-во ме- зофильных аэр. и фак.-ана- эроб. мик- роorganiz- мов, КОЕ в 1 г/куб. см, не бо- лее	Объем (куб. см), в котором не допускаются	БГКП (ко- сульф. пато- лиформы)	редуц. ген., кlost- риди сальмо- неллы	Примечания
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	Pseudomonas aeruginosa не более 10 КОЕ в

					1 куб. дм
8.2.	Напитки на на-				
	стоях и эссен-				
	циях				
8.2.1.	Хлебный квас:				
	на чистых	-	10	-	25
	культурах				
	на хлебопекар-	-	1	-	25
	ных дрожжах				
8.2.2.	Газированные	-	не более	-	25
	напитки на		3 КОЕ в		
	хлебном сырье		1 куб. дм		
8.2.3.	Напитки без	-	не более	-	25
	консерванта и		3 КОЕ в		
	с консервантом		1 куб. дм		
8.2.4.	Безалкогольные				<*> Все
	порошкообраз-				нормативы
	ные шипучие				на сухой
	напитки <*>				вес порошка
		4			
	- "Вента"	1 x 10		-	во всей
		в 1 г			массе
					порошка
		4			
	- "Колосок"	5 x 10		-	в 25 г
		в 1 г			
8.3.	Пиво, вина,				
	водка и др.				
	спиртные				
8.3.1.	Пиво				
8.3.1.1.	Пиво в бутыл-				
	ках				
	специальные		10	-	25
	сорта (сухие				
	вещества 12% и				
	более)				
	массовые сорта		3	-	25
	(сухие в сусле				
	10 - 11%)				
8.3.1.2.	Пиво разливное		1	-	25

9. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

Индекс	Группа	Показатели	Допустимые	Примечания
	продуктов		уровни,	
			мг/кг,	

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

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

		факульт.-	БГКП	патоген-	
		анаэроб.	(коли-	ные, в	
		микроор-	формы)	т.ч.	
		ганизмов,		сальмо-	
		КОЕ в 1		неллы	
		г, не бо-			
		лее			
1	2	3	4	5	6
9.3.	Концентраты				
	молочные				
		4			
9.3.1.	Концентрат мо-	5 x 10	0,1	25	
	лочный стабили-				
	зированный				
9.3.2.	Казеин пищевой	-	0,1	25	
	кислотный				
		4			
9.3.3.	Концентрат	5 x 10	0,1	25	
	сывороточный				
	белковый (полу-				
	ченный методом				
	ультрафилтра-				
	ции и электро-				
	диализа)				
		4			
9.3.4.	Казеинат пище-	7,5 x 10	0,1	25	сульфитредуци-
	вой комбиниро-				рующие кластри-
	ванный				дии КОЕ в 1 г,
					не более 200

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примеча-
			уровни,	ния
			мг/кг,	
			не более	
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		
		T-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 фильн. аэр. и факульт.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в кот. не допуск.	Плесени, КОЕ в 1 г, не более	Примечания
		4			
9.4.	Пектин <*>	1 x 10	0,1	25	100 <*> Ориентировочные показатели; допол. показатель - дрожжи, 100 КОЕ/г
		4			
9.5.	Отруби пшеничные	5 x 10	0,1	25	100
		4			

9.5.1.	Пищевые волокна из пшеничных отрубей	5 x 10	0,1	25	50		
--------	--------------------------------------	--------	-----	----	----	--	--

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг,	Примечания
--------	------------------	------------	---------------------------	------------

9.6.	Желатин	свинец	2,0	Микробиологические показатели см. в п. 1.4.2.5
		кадмий	0,03	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,05	
		медь	15,0	
		цинк	100,0	

9.7.	Крахмал	свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	
		цинк	30,0	

9.8.	Соль поваренная	свинец	2,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,01	
		медь	3,0	
		цинк	10,0	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Индекс	Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэр. и фак. анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
			БГКП	Staph. aureus	Proteus	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
9.9.	Кулинарные изделия, 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-	10	1,0	1,0	0,1	25		
	греты, рыба							
	жареная, икра							
	морковная и							
	т.д.							
		3						
9.9.1.2.	Борщи, щи, супы	10	1,0	1,0	0,1	25		
		3						
9.9.1.3.	Охлажденные	10	1,0	1,0	0,1	25		
	вторые блюда							
	(гуляш, рагу							
	мясное, котле-							
	ты, рыба, пюре,							
	макаронные							
	изделия)							
		3						
9.9.1.4.	Сладкие блюда	10	1,0	1,0	0,1	25		
	(компоты, кисе-							
	ли, желе, муссы							
	и др.)							
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 шпигованное тушеное	10	1,0	1,0	0,1	25		
		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 крупяные	500	1,0	1,0	0,1	25		
		3						
9.9.2.9.	Запеканка из творога, пудинг из творога	10	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.3.	Полуфабрикаты							
9.9.3.1.	Бульоны:							
		2						
	- костный концентрированный	2 x 10	1,0	1,0	0,1	25		
		2						
	- с желатином	5 x 10	1,0	1,0	0,1	25		
		2						
	- костный куриный	5 x 10	1,0	1,0	0,1	25		
		3						
9.9.3.2.	Голубцы	10	1,0	1,0	0,1	25		
		3						
9.9.3.3.	Овощи пассированные (лук, морковь)	10	1,0	1,0	0,1	25		
		3						
9.9.3.4.	Капуста тушеная	10	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.4.	Негостируемые кулинарные изделия, изготовляемые на предприятиях общепита							
		4						
9.9.4.1.	Готовые изделия из порционных кусков мяса без соусов (жареные, отварные, говядина, свинина, баранина,	1 x 10	1,0	1,0	0,1	25		

	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	Е. 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	антиоксиданты	стабилизаторы	стабилизаторы цвета и др.
1	2	3	4	5	6
1. Мясо и мясные продукты, птица, яйца					
1.2.	Колбасы, изделия из мяса, свинокопчености			фосфаты	нитрат натрий
				(в пересчете на Р ₂ O ₅), не более	30 - 50 мг/кг
				0,4% к мясной массе	
	Колбасы для питания детей старше трех			"-"	нитрит натрий
					15 - 30 мг/кг

	лет				
1.3.	Консервы мяс-			нитрит нат-	
	ные и мясо-			рия 30 - 50	
	растительные			мг/кг	
1.4.	Меланж яичный	бензойная			
		кислота,			
		не более			
		700 мг/кг			

2. Молоко и молочные продукты

2.2.	Молоко	сорбиновая			
	сгущенное	кислота,			
		не более			
		2000 мг/кг			
2.2.1.	Сливки		кверце-		
	высокожирные		тин, не		
	в желатиновых		более		
	капсулах		200 мг/кг		
			жира в		
			продуктах		
2.4.	Сыр и творож-			нитрат нат-	
	ные изделия			рия	
2.4.1.	Сыры сычужные				
2.4.2.	Сыры плавлен-	сорбиновая		фосфаты	
	ные	кислота,		(в пере-	
		не более		счете на	
		1000 мг/кг;		Р 0) -	
		низин,		2 5	
		не более		в соста-	
		200 мг/кг		ве соли-	
				плавите-	
				ля, 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	бензойная			
------	----------	-----------	--	--	--

	рыбные	кислота, не			
		более 1000			
		мг/кг, в			
		отдельных			
		видах пре-			
		сервов			
		2000 мг/кг			
	Консервы:			диоксид серы	
	фаршевые			общий, не	
	изделия из			более 100	
	скумбрии			мг/кг	
3.3.	Фарш рыбный		бутилок-	фосфаты	
	замороженный		ситолуол	(в пере-	
	и изделия из		(ионол),	счете на	
	него		не более	Р 0),	
			100 мг/кг	2 5	
				не более	
				0,20%	
3.4.	Икра рыбная	бензойная			
	пробойная и	кислота, не			
	деликатесная	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 фруктовыми ягодами корпугами, карамель	диоксид серы свободный, не более 20 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)		индигокармин, татразин, один или в комбинации, не более 50 мг/кг
5.2.2.	Пастила, мармелад, желе-вые кондитерские изделия, фрукты глазированные	диоксид серы общий, не более 100 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)		"красный для карамели", не более 16 мг/кг
5.2.3.	Халва			сапонины мыльного корня, не более 300 мг/кг
5.2.4.	Галеты, печенье затяжное			диоксид серы общий, не более 100 мг/кг (остаток от введения 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 суше- ные, подлежа- щие термичес- кой обработке	диоксид серы общий, не более 1000 мг/кг				
6.2.2.	Изюм	диоксид серы общий, не более 100 мг/кг				
6.2.3.	Капуста сушеная	диоксид серы общий, не более 600 мг/кг				
6.2.4.	Картофель сушеный	диоксид серы общий, не более 400 мг/кг				
6.2.5.	Картофельная крупка	диоксид серы общий, не более 150 мг/кг				
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- ное пюре пульпы (полу- фабрикаты)	диоксид серы общий, до 1000 - 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		бутилок-		
	топленые		ситолуол		
			("ио-		
			нол"),		
		не более			
		200 мг/кг			

8. Напитки и продукты брожения

8.2.	Безалкоголь-	бензойная			красители:
	ные напитки	кислота,			индиго-
		не более			кармин,
		150 мг/л;			татразин,
		сорбиновая			не более 30
		кислота,			мг/л, один
		не более			или в компо-
		500 мг/л;			зиции
		юглон,			
		не более			
		0,5 мг/л			
		(остаток)			
8.3.	Вина	диоксид се-			
		ры - общее			
		содержание			
		в винах, не			
		более 200			
		мг/л, в том			
		числе сво-			
		бодной -			
		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 бензойноокислый 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. Используемые 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 гемопозитических факторов (железо, медь, витамины С, Е, В, В₁₂);
- 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	Единицы	Количество		Примечания
		измере- ния	и качество		
			нормируется	мар-	
				киру-	
				ется	
1	2	3	4	5	6
1. Продукты на молочной основе					
1.1. Адаптированные молочные смеси					
1.1.1.	Органолептичес-				
	кие свойства:				
	Консистенция	-	Мелкий сухой	-	
			порошок. До-		
			пускается		
			наличие легко		
			рассыпающихся		
			при механичес-		

			ком воздейст-		
			вии комочков.		
			В восстанов-		
			ленном виде -		
			однородная		
			жидкость без		
			осадков		
	Вкус и запах	-	Чистый, без	-	Допускает-
			посторонних		ся слабый
			привкусов		привкус
			и запахов		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	% от	60	+	
	сыворотки	общего			
		кол.			
		белка			
	казеин	-"-	40	+	
1.1.2.1.2.	Аминокислоты	г			Допустимые
	(в 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	-	
1.1.2.1.3.	Таурин	мг/л	45	-	

1.1.2.1.4.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока		
1.1.2.1.5.	Жир (молочный и растительный)	г/л	35	+	Допустимые колебания +/- 5%
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	"-	мг/л	5000	-	
1.1.2.1.6.	Углеводы (лактоза + декстринмальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания +/- 5%
1.1.2.1.7.	Энергетическая ценность	ккал/л	670	+	
1.1.2.1.8.	Минеральные вещества:	в л			Допустимые колебания
	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	+	
	2				
	тиамин (В)	"-	400	+	
	1				

	рибофлавин (В)	г	600	+	
	2				
	пантотенат (В)	г	3000	+	
	3				
	пиридоксин (В)	г	400	+	
	6				
	фолацин (В)	г	50	+	
	с				
	цианкобаламин	г	0,4	+	
	(В)				
	12				
	ниацин (РР)	г	4000	+	
	витамин (К)	г	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	г	40	+	
1.1.2.2.2.	Аминокислоты (в	г			Допустимые
	100 г белка):				колебания
					+/- 10%
	треонин	г	4	-	
	валин	г	5	-	
	метионин	г	2,2	-	
	изолейцин	г	4,5	-	
	лейцин	г	9	-	
	лизин	г	7	-	
	фенилаланин	г	3,5	-	
	триптофан	г	1,6	-	
	гистидин	г	2,5	-	
	цистин	г	1,7	-	
1.1.2.2.3.	Таурин	мг/л	45	+	
1.1.2.2.4.	Биологическая	%	не менее 80 по	-	
	ценность белко-		отношению к		

	вого компонента		белку женского		
			молока		
1.1.2.2.5.	Жир (молочный + растительный)	г/л	35 - 38	+	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	"-	мг/л	5500	-	
1.1.2.2.6.	Углеводы (лактоза + декстринмальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания +/- 5%
1.1.2.2.7.	Энергетическая ценность	ккал/л	680	+	
1.1.2.2.8.	Минеральные вещества:	в л			Допустимые колебания
	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	+	колебания
	токоферол (Е)	"-	5000	+	+/- 10%
	эргокальциферол (Д)	"-	10	+	
	2				
	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)				
1.1.2.2.11.	Осмолярность	мОсм/л	300 - 320	+	
1.1.2.2.12.	Водно-солевая	мэкв/л	119	-	
	нагрузка на				
	почки				
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	% от	60	+	
	сыворотки	общего			
		белка			
	казеин		40	+	
1.1.2.3.2.	Аминокислоты (в	г	-	-	Допустимые
	100 г белка):				колебания
	треонин	"-	4	-	+/- 10%
	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-		отношению к		
	вого компонента		белку женского		
			молока		
1.1.2.3.4.	Жир (молочный +	г/л	38	+	Допустимые
	растительный)				колебания
					+/- 5%
	Линолевая	% от	15	+	
	кислота	суммы			
		жирных			
		кислот			

	-"-	мг/л	5700	-	
1.1.2.3.5.	Углеводы (лакто-	г/л	70	+	Допустимые
	за + декстрин-				колебания
	мальтоза)				+/- 5%
1.1.2.3.6.	Энергетическая	ккал/л	700	+	
	ценность				
1.1.2.3.7.	Минеральные	в л			Допустимые
	вещества:				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
	ретинол (А)	мкг	750	+	колебания
	токоферол (Е)	-"-	10000	+	+/- 10%
	эргокальциферол	-"-	10	+	
	(Д)				
	2				
	тиамин (В)	-"-	550	+	
	1				
	рибофлавин (В)	-"-	800	+	
	2				
	пантотенат (В)	-"-	3000	+	
	3				
	пиридоксин (В)	-"-	600	+	
	6				
	фолацин (В)	-"-	50	+	
	с				
	цианкобаламин	-"-	0,4	+	
	(В)				
	12				
	ниацин (РР)	-"-	4000	+	

	витамин (К)	-"-	28	+		
	аскорбиновая	мг	60	+		
	кислота (С)					
1.1.2.3.10.	Осмолярность	мОсм/л	300 - 320	+		
1.1.2.3.11.	Водно-солевая	мэхв/л	118	-		
	нагрузка на					
	почки					
1.1.3.	Показатели					
	безопасности,					
	не более					
1.1.3.1.	Токсичные эле-	мкг				
	менты (в восста-					
	новленном про-					
	дукте):					
	ртуть	-"-	0,005	-		
	свинец	-"-	0,05	-		
	кадмий	-"-	0,02	-		
	медь	-"-	1	-		
	цинк	-"-	5	-		
	мышьяк	-"-	0,05	-		
1.1.3.2.	Антибиотики (в	ед./г				
	сухом продукте):					
	тетрациклиновой	-"-	не доп.			
	группы		(< 0,01)			
	стрептомицин	-"-	не доп.			
			(< 0,5)			
	пенициллин	-"-	не доп.			
			(< 0,01)			
1.1.3.3.	Микотоксины (в	мг/кг				
	сухом продукте):					
	афлатоксин В	-"-	не доп.			
	1		(< 0,001)			
	афлатоксин М	-"-	не доп.			
	1		(< 0,0005)			
1.1.3.4.	Пестициды (в	мг/кг				
	восстановленном					
	продукте)					
	ДДТ (сумма изо-	-"-	0,005	-		
	меров)					
	линдан, гекса-	-"-	0,005	-		
	хлоран (сумма					
	изомеров ГХЦГ)					
	ртутьсодержащие	-"-	не доп.			
	пестициды (гра-		(< 0,005)			
	нозан, ртути-					
	бензол и др.)					

	Все остальные			
	пестициды не			
	допускаются			
1.1.3.5.	Микробиологичес-			<*> Микро-
	кие нормативы			биологи-
	для продуктов			ческие
	типа instant,			нормативы
	восстанавливаем-			для сухих
	ых при 37 - 40			смесей
	°С <*>:			предусмот-
				рены непо-
				средствен-
				но для су-
				хого про-
				дукта
	Количество мезо-	2000		<***> Коло-
	фильных аэробных			ниеобразу-
	и факультативно-			ющие еди-
	анаэробных мик-			ницы, что
	роорганизмов,			соответст-
	КОЕ <***> в 1 г			вует тер-
	сухого продукта,			мину
	не более			"клетка"
	Бактерии группы	не допускаются		
	кишечных палочек			
	(колиформные) в			
	1 г			
	E. coli в 10 г	не допускаются		
	Staph. aureus в	не допускаются		
	10 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 в 1	10		
	г, не более			
	Микробиологичес-			
	кие нормативы			
	для продуктов			

	типа instant,				
	восстанавливаем				
	ых при 70 °С				
	Количество мезо-	3000			
	фильных аэробных				
	и факультативно-				
	анаэробных мик-				
	роорганизмов,				
	КОЕ в 1 г сухого				
	продукта, не бо-				
	лее				
	Бактерии группы	не допускаются			
	кишечных палочек				
	(колиформные)				
	в 1 г				
	E. coli в 10 г	не допускаются			
	Staph. aureus	не допускаются			
	в 10 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 в 1	10			
	г, не более				

1.2. Жидкие и пастообразные молочные продукты

1.2.1. Молоко стерилизованное

1.2.1.1.	Органолептичес-				
	кие свойства:				
	Консистенция	-	Однородная	-	
			жидкость без		
			осадка и		
			хлопьев		
	Вкус и запах	-	Чистый, без	-	
			посторонних,		
			не свойствен-		
			ных свежему		
			натуральному		

			молоку привку-		
			са и запаха		
	Цвет	-	От белого до	-	
			светло-желтого		
	Кислотность	°Т	16 - 18		
1.2.1.2.	Пищевая	в 100 г			
	ценность:				
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	ккал	58	+	"-
	ценность				
1.2.1.2.5.	Зола	г	0,7	-	
1.2.1.2.6.	Минеральные	мг			Допустимые
	вещества:				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		не доп.		
	пестициды (гра-		(< 0,005)		
	нозан, меркур-				
	бензол) и др.				
	Все остальные				
	пестициды не				
	допускаются				
1.2.1.3.5.	Микробиологичес-				
	кие нормативы:				
	Количество мезо-		100		
	фильных аэробных				
	и факультативно-				
	анаэробных мик-				
	роорганизмов,				
	КОЕ в 1 куб. см				
	сухого продукта,				
	не более				
	Бактерии группы		не допускаются		
	кишечных палочек				
	в 10 куб. см				
	St. aureus в		не допускаются		
	10 куб. см				
	Патогенные мик-		не допускаются		
	роорганизмы, в				
	т.ч. Salmonella,				
	в 100 куб. см				
1.2.2. Кефир детский					
1.2.2.1.	Органолептичес-				
	кие свойства:				

	Консистенция	-	Однородная,	-	Допускает-
			напоминающая		ся газооб-
			сметану с		разование
			нарушенным		в виде
			сгустком		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	в 100 г			
	ценность:				
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	ккал	59	+	
	ценность				
1.2.2.2.5.	Зола	г	0,6	-	
1.2.2.2.6.	Минеральные	мг			Допустимые
	вещества:				колебания
	кальций	"-	110	-	+/- 10%
	фосфор	"-	80	-	
	калий	"-	140	-	
	натрий	"-	55	-	
	магний	"-	15	-	
	железо	"-	0,3	-	
1.2.2.2.7.	Витамины:	мг			Допустимые
	бета-каротин	"-	0,01		колебания
	ретинол (А)	"-	0,02		+/- 10%
	тиамин (В)	"-	0,03	-	
	1				
	рибофлавин (В)	"-	0,17	-	

	2				
	ниацин (РР)	---	0,14	-	
	аскорбиновая	---	0,7	-	
	кислота (С)				
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, мажу-		
			щаяся, допус-		
			кается неболь-		
			шая мучнис-		
			тость		
	Вкус и запах	-	Чистый, кисло-	-	
			молочный, без		
			посторонних,		
			не свойствен-		
			ных доброка-		
			чественным		
			продуктам при-		
			вкусу и запаху		
	Цвет	-	Молочно-белый	-	
			или слегка		
			кремовый,		
			равномерный		
			по всей массе		
	Кислотность	°Т	150	+	
1.2.3.2.	Пищевая	в 100 г			
	ценность:				
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	ккал	174	+	
	ценность				
1.2.3.2.5.	Зола	г	1		
1.2.3.2.6.	Минеральные				Допустимые
	вещества:				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				
	безопасности,				
	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 (В)	-"-	0,06 - 0,4	-	
	1				
	рибофлавин	-"-	0,03 - 0,1	-	
	(В)				
	2				
	ниацин (РР)	-"-	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 В	-"-	не доп.		
	1		(< 0,001)		
	дезоксиниваленол	-"-	не доп.		
			(< 0,2)		
	зеараленон	-"-	не доп.		
			(< 0,04)		
2.1.3.3.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изо-	-"-	0,01 - 0,02		В зависи-
	меров)				мости от
					вида зер-
					на: пшени-
					ца, куку-
					руза -
					0,02;
					гречиха,
					рис, овес
					- 0,01

	Линдан, гекса-	мг/кг	0,01 (кукуруза,	Все ос-
	хлоран (сумма		за, пшеница	тальные
	изомеров ГХЦГ)		< 0,2)	пестициды
				не допус-
				каются
2.1.3.4.	Микробиологичес-			
	кие нормативы:			
	Количество мезо-	10000		
	фильных аэробных			
	и факультативно-			
	анаэробных мик-			
	роорганизмов,			
	КОЕ в 1 г, не			
	более			
	Бактерии группы	не допускаются		
	кишечных палочек			
	(колиформные) в			
	1,0 г			
	St. aureus в 1 г			
	Патогенные мик-	не допускаются		
	роорганизмы,			
	в т.ч.			
	Salmonella,	не допускаются		
	в 25 г			
	микроскопические	10		
	грибы (плесени),			
	КОЕ в 1 г, не			
	более			
	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.	Органолептичес-			
	кие свойства:			
	Консистенция	-	Мелкий сухой	-
			порошок.	
			Допускается	
			наличие легко	
			рассыпающихся	
			при механичес-	
			ком воздейст-	
			вии комочков.	

			В восстанов-		
			ленном виде		
			однородная		
			масса		
	Вкус и запах	-	Чистый, без	-	Допускает-
			постороннего		ся привкус
			привкуса и за-		круп, вво-
			паха		димых в
					рецептуру
	Цвет	-	От белого до	-	
			кремового или		
			серого в зави-		
			симости от ви-		
			да круп		
2.2.1.2.	Пищевая ценность				
	(на 100 г сухого				
	продукта):				
2.2.1.2.1.	Влага	г	8	+	В зависи-
2.2.1.2.2.	Белок	""	14 - 16	+	мости от
2.2.1.2.3.	Жир	""	12 - 18	+	вида крупы
2.2.1.2.4.	Углеводы:	""	60 - 63	+	показатели
	в т.ч.: крахмал	""	19,5 - 28,3	+	несколько
	клетчатка	""	0,2 - 0,8	+	изменяются
2.2.1.2.5.	Энергетическая	ккал	229,3	+	
	ценность				
2.2.1.2.6.	Зола	г	3,0	-	
2.2.1.2.7.	Минеральные	мг			
	вещества:				
	кальций	""	504 - 534	-	
	фосфор	""	342 - 363	-	
	железо	""	0,5	-	Допустимые
					колебания
					+/- 10%
2.2.1.2.8.	Витамины:	мг			
	тиамин (В)	""	0,14 - 0,17	-	
	1				
	рибофлавин (В)	""	0,56 - 0,64	-	
	2				
	ниацин (РР)	""	0,28	-	Допустимые
					колебания
					+/- 10%
<hr/>					
2.2.2. Сухие молочные витаминизированные					
(с гречневой, рисовой мукой, толокном и манной крупой)					
<hr/>					
2.2.2.1.	Органолептичес-				

	кие 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 зависимости
2.2.2.2.2.	Белок	г	13,5 - 16,5	+	от вида крупы
2.2.2.2.3.	Жир	г	17	+	показатели
2.2.2.2.4.	Углеводы:	г	49 - 58	+	могут варьировать
	в т.ч.: крахмал	г	19,5 - 28,3	-	
	клетчатка	г	0,2 - 0,8	-	
2.2.2.2.5.	Энергетическая ценность	ккал	408 - 431	+	
2.2.2.2.6.	Зола	г	3 - 3,5	-	
2.2.2.2.7.	Минеральные вещества:	мг			
	натрий	г	280	-	
	калий	г	380 - 520	-	
	кальций	г	310 - 340	-	
	магний	г	50 - 85	-	
	фосфор	г	290 - 370	-	
	железо	г	22 - 23	+	
2.2.2.2.8.	Витамины:	мг			
	ретинол (А)	г	0,1	+	
	тиамин (В)	г	1,1 - 1,3	+	

	1				
	рибофлавин (В)	"-	0,53 - 0,59	+	
	2				
	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	"-	не доп.		
	1		(< 0,001)		
	афлатоксин М	"-	не доп.		
	1		(< 0,0005)		
	дезоксиниваленол	"-	не доп.		
			(< 0,2)		
	зеараленон	"-	не доп.		
			(< 0,04)		
2.2.(1 - 2).3.4.	Пестициды (в	мг/кг			
	сухом продукте):				
	ДДТ (сумма изо-	"-	0,01 - 0,02		В зависи-
	меров)				мости от
	линдан, гекса-	"-	0,01 (кукуру-		вида зер-
	хлоран (сумма		за, пшеница		на: пшени-
	изомеров ГХЦГ)		< 02)		ца, куку-
	Все остальные				руза -
	пестициды не				0,02; гре-
	допускаются				чиха, рис,
					овес -
					0,01

2.2.(1 - 2).3.5.	Микробиологические нормативы для каш, приготовления которых требует варки:	4			В сухом продукте
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более	5 x 10			
	БГКП (колиформные) в 0,1 г		не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella, в 50 г		не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) в 1 г КОЕ, не более	200	-		
	Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	100	-		

2.2.3. 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 овощ-
					ные добав-
					ки в коли-
					честве
					5 - 10%.
					Допускает-
					ся 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 (В)	"-	1,0	+	
	1				
	ниацин (РР)	"-	10,0	+	
	пиридоксин (В)	"-	1,0	+	
	6				
	аскорбиновая	"-	45,0	+	

	кислота (С)				
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 фах.-анаэроб-				
	ных микроорга-				
	низмов в 1 г				
	КОЕ, не более				
	БГКП (колиформ-	не допускаются			
	ные) в 1 г				
	V. 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	г	0,4	+		
	сухих веществ,					
	не менее					
3.1.2.2.	Массовая доля	г	0,195 - 0,25	+		
	соли					
3.1.2.3.	Общая кислот-	%	0,8	+		
	ность, не более					
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	мг	1,5 - 30	+	Не более	
	кислота "С"				30 мл в	
					обогащен-	
					ных аскор-	
					биновой	
					кислотой	
	бета-каротин	"-	следы-7			
3.1.3.	Показатели					
	безопасности,					
	не более:					
3.1.3.1.	Токсичные	мг/кг				
	элементы:					
	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 фрук-			
			товой основе			
			100 - на овощ-			
			ной основе			
3.1.3.3.	Микотоксины:	мг/кг				
	афлатоксин В	"-	не доп.			

	1	($< 0,001$)		
	патулин	"-	не доп.	
			($< 0,02$)	
3.1.3.4.	Пестициды:	мг/кг		
	ДДТ (сумма изо-	"-	0,1 (сохи без	
	меров)		мякоти - 0,05)	
	гамма-ГХЦГ (лин-	"-	0,05 (сохи	
	дан) и гексахло-		без мякоти -	
	ран (сумма изо-		0,03)	
	меров ГХЦГ)			
	Ртутьсодержащие	мг/кг	не допускаются	
	пестициды (гра-		($< 0,005$)	
	нозан, меркур-			
	бензол и др.)			
	Все остальные			
	пестициды не			
	допускаются			
3.1.3.5.	Микробиологичес-		Консервы пло-	
	кие показатели		доовощные для	
			детского пита-	
			ния должны	
			удовлетворять	
			требованиям	
			промышленной	
			стерильности	
			и не содержать	
			патогенных	
			микроorganiz-	
			мов или их	
			токсинов	
<hr/>				
3.2. Овощемолочные и плодомолочные смеси				
<hr/>				
3.2.1.	Органолептичес-			
	кие свойства:			
	Консистенция	-	Сухой, быстро-	
			растворимый	
			порошок, легко	
			восстанавлива-	
			ется в теплой	
			воде	
	Вкус и запах	-	Натуральные, -	
			хорошо выра-	
			женные, 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-		3000			
	фильных аэробных					
	и фак.-анаэроб-					
	ных микроорга-					
	низмов, КОЕ в 1					
	г, не более					
	БГКП (колиформ-	"-	не допускаются			
	ные) в 1 г					
	E. coli в 10 г	"-	не допускаются			

	B. cereus, КОЕ	-	100		
	в 1 г, не более				
	St. aureus	-	не допускаются		
	в 10 г				
	Патогенные мик-	-	не допускаются		
	роорганизмы, в				
	т.ч. Salmonella,				
	в 100 г				
	Микроскопические	-	50		
	грибы (плесени),				
	КОЕ в 1 г, не				
	более				

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 пригото-		
			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
					око́ра 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 (В)	---	0,02 - 0,04	+	
	1				
	рибофлавин (В)	---	0,07 - 0,11	+	
	2				
	ниацин (РР)	---	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.		

			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		
			микроorganiz-		
			мов или их		
			токсинов		

5. Рыбные консервы

5.1.	Органолептичес-				
	кие 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	г	9 - 11	+	
5.2.3.	Жир	г	5 - 8	+	
5.2.4.	Углеводы	г	3 - 5	+	
5.2.5.	Энергетическая ценность	ккал	120 - 140	+	
5.2.6.	Поваренная соль, не более	г	0,5	+	
5.2.7.	Минеральные вещества:	мг			Содержание
	кальций	г	74	-	минеральных ве-
	фосфор	г	220	-	ществ и
	железо	г	0,6	-	витаминов
					может
					варьиру-
					вать в за-
					висимости
					от вида
					рыбы
5.2.8.	Витамины:	мг			
	тиамин (В ₁)	г	0,1	-	
	рибофлавин (В ₂)	г	0,2	-	
	ниацин (РР)	г	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	г	0,5		
	кадмий	г	0,1		
	ртуть	г	0,15		
	медь	г	10,0		
	цинк	г	30,0		
	олово	г	100,0		Олово для консервов в сборной жестяной таре
5.3.2.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин В ₁	г	не допускаются		Определяются при наличии в
	патулин	г	не допускаются		

			($< 0,02$)	рецептуре
				добавок
				раститель-
				ного про-
				исхождения
5.3.3.	Пестициды:	мг/кг		
	ДДТ (сумма изо-	"-	0,2	
	меров)			
	гамма-ГХЦГ (лин-	"-	0,2	
	дан) гексахлоран			
	и (сумма изомер-			
	ров ГХЦГ)			
	Ртутьсодержащие	"-	не допускаются	
	пестициды (гра-			
	нозан, меркур-			
	бензол и др.)			
	Все остальные			
	пестициды не			
	допускаются			
5.3.4.	Микробиологичес-		Консервы рыб-	
	кие показатели		ные для дет-	
			ского питания	
			должны удов-	
			летворять тре-	
			бованиям про-	
			мышленной сте-	
			рильности и не	
			содержать па-	
			тогенных мик-	
			хроорганизмов	
			или их токси-	
			нов	

Индекс	Критерии	Единица	Количественные		Примеча-
	качества и	измере-	и качественные		
	безопасности	ния	требования		
			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.	Органолептические свойства:				
	Консистенция	-	Мелкий сухой порошок.	-	
			В восстановленном состоянии однородная жидкость без осадка		
	Вкус и запах	-	Чистый. Для "Фиталакта" с привкусом и запахом белка сои, кукурузного и кокосового масел, для "Лактанала" - горький	-	
	Цвет	-	От белого до кремового	-	
6.1.2.	Пищевая ценность				
6.1.2.1.	Белок	г/100 г сухого продукта	"Фиталакт" - 12,0 "Лактанал" - 14,0	+ +	Допустимые колебания
					+/- 5%
6.1.2.2.	Метионин	"-"	"Фиталакт" - 0,3	+ -	в "Лактанале" не нормируется
6.1.2.3.	Жир	"-"	"Фиталакт" - 27,0 "Лактанал" - 26,0	+ +	Допустимые колебания
					+/- 5%
6.1.2.4.	Зола	"-"	"Фиталакт" - 3,0 "Лактанал" - 3,5	+ +	"-"
6.1.2.5.	Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания
	кальций		550	+	колебания
	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-
	аскорбиновая	сухого	8,0	+	мые ко-
	кислота (С)	продукта			лебания
	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,	мОсм/кг	300	+	
	не более	сухого			
		продукта			
6.1.2.8.	Энергетическая	ккал/100	514	+	
	ценность	г сухого			
		продукта			
6.1.3.	Показатели без-				
	опасности (в				
	восстановленном				
	продукте):				
6.1.3.1.	Токсичные эле-	мг/кг,			
	менты (в восста-	не более			
	новленном про-				
	дукте):				
	свинец	"-	0,05		
	кадмий	"-	0,02		
	ртуть	"-	0,005		
	мышьяк	"-	0,05		
6.1.3.2.	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		0,005		
	метаболиты				
	(сумма изомеров)				
	линдан, гекса-		0,005		
	хлоран (сумма				
	изомеров)				
	ртутьсодержащие		не допускаются		
	пестициды и дру-				
	гие				
6.1.4.	Микробиологичес-				
	кие показатели				
	(на сухой про-				
	дукт):				
6.1.4.1.	Количество мезо-	в 1 г	не более 2000		
	фильных аэробных				
	микробов				
	и факультативных				
	аэробных микро-				
	организмов, КОЕ				
6.1.4.2.	Бактерии группы	"-"	не допускаются		
	кишечных палочек				
	(колиформы)				
6.1.4.3.	Staph. aureus	"-"	не допускаются		
6.1.4.4.	Vac. cereus, КОЕ	"-"	не более 100		
6.1.4.5.	Дрожжи, КОЕ	в 1 г	не более 10		
6.1.4.6.	Патогенные мик-	в 100 г	не допускаются		
	роорганизмы, в				
	т.ч. сальмонеллы				
6.1.4.7.	Микроскопические	в 1 г	не более 50		
	грибы (плесени),				
	КОЕ				

6.2. Продукты для детей с непереносимостью лактозы
и галактоземией (низколактозный продукт "Малютка",
низколактозное молоко)

6.2.1.	Органолептичес-				
	кие свойства:				
	Консистенция	-	Мелкий сухой	-	
			порошок.		
			В восстанов-		
			ленном виде		
			однородная		
			жидкость		
	Вкус и запах	-	Чистый, свой-	-	

			ственный све-		
			жему, 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.	Vac. 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	энпит белковый	+	Допусти-
		сухого	- 47,2		мые ко-
		продукта	энпит обезжи-	+	лебания
			ренный - 47,0		+/- 5%
			энпит противо-	+	
			анемический -		

			43,3		
			энпит жировой	+	
			- 19,6		
6.3.2.2.	Жир		энпит белковый	+	
			- 13,5		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 1,0		
			энпит противо-	+	
			анемический -		
			7,8		
			энпит жировой	+	
			- 39,0		
6.3.2.3.	Минеральные	мг/100 г		+	Допусти-
	вещества:	сухого			мые ко-
		продукта			лебания
					+/- 10%
	кальций		энпит белковый	+	
			- 755		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 863		
			энпит противо-	+	
			анемический -		
			290		
			энпит жировой	+	
			- 870		
	фосфор		энпит белковый	+	
			- 690		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 850		
			энпит противо-	+	
			анемический -		
			320		
			энпит жировой	+	
			- 600		
	натрий		энпит белковый	+	
			- 600		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 613		
			энпит противо-	+	
			анемический -		
			840		
			энпит жировой	+	
			- 330		
	магний		энпит белковый	+	
			- 139		
			энпит обезжи-	+	

			ренный - 152		
			энпит против-	+	
			анемический -		
			57		
			энпит жировой	+	
			- 108		
	железо		энпит белковый	+	
			- 73		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 73		
			энпит против-	+	
			анемический -		
			146		
			энпит жировой	+	
			- 73		
6.3.2.4.	Витамины:	мг/100 г			Допусти-
	ретинол (А)	сухого	энпит белковый	+	мые ко-
		продукта	- 0,12		лебания
			энпит против-	+	+/- 10%
			анемический -		
			0,065		
			энпит жировой	+	
			- 0,37		
	аскорбиновая		энпит белковый	+	
	кислота (С)		- 44,0		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 44,0		
			энпит против-	+	
			анемический -		
			35,0		
			энпит жировой	+	
			- 44,0		
	тиамин (В)		энпит белковый	+	
	1		- 1,1		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 1,12		
			энпит против-	+	
			анемический -		
			0,94		
			энпит жировой	+	
			- 1,1		
	рибофлавин (В)		энпит белковый	+	
	2		- 2,4		
			энпит обезжи-	+	
			ренный - 2,76		
			энпит против-	+	

			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		
			эмпит 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,	в 1 г	не более 100		
	КОЕ				
6.3.2.6.6.	Дрожжи, КОЕ	в 1 г	не более 50		

6.4. Консервы мясные для детского диетического питания

6.4.1.	Органолептичес-				
	кие свойства				
6.4.1.1.	Консистенция	-	Мягкая,	-	
			пюреобразная		
6.4.1.2.	Вкус и запах		Слабосоленый,	-	
			свойственный		
			данному виду		
			продукта, без		
			постороннего		
			привкуса и за-		
			паха		
6.4.1.3.	Цвет		От светло-се-	-	
			рого и светло-		
			розового до		
			коричневого		
6.4.2.	Пищевая ценность				

6.4.2.1.	Белок	г/100 г	8 - 13	+	Допусти-
		продукта			мые ко-
					лебания
					+/- 5%
6.4.2.2.	Жир	"-	4,5 - 12,0	+	"-
6.4.2.3.	Поваренная соль	"-	0,5	+	"-
6.4.2.4.	Содержание дос-	"-	не менее 70%		
	тупного лизина		от общего		
6.4.3.	Показатели				
	безопасности				
6.4.3.1.	Токсичные	мг/кг,			
	элементы:	не более			
	свинец		0,3		Для кон-
	олово		100		сервов в
	кадмий		0,03		сборной
	ртуть		0,02		жестяной
	мышьяк		0,1		таре
6.4.3.2.	Антибиотики		не допускаются		
6.4.3.3.	Микотоксины:				
	афлатоксин В		"- (< 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:				
	диэтилстильбес-		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		
			микроorganiz-		
			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	16,9	+	Допусти-
		сухого			мые ко-
		продукта			лебания
					+/- 5%
6.5.2.2.	Жир	"-	33,1	+	"-
6.5.2.3.	Зола	"-	2,6	+	"-
6.5.2.4.	Минеральные	мг/100 г			Допусти-
	вещества:	сухого			мые ко-
	кальций	продукта	576,9	+	лебания
	фосфор		400,0	+	+/- 10%
	калий		692,3	+	
	натрий		269,2	+	

	железо		30,0	+	
6.5.2.5.	Витамины:				Допусти-
	ретинол (А)		0,7	+	мые ко-
	аскорбиновая		40,0	+	лебания
	кислота (С)				+/- 10%
	тиамин (В)		0,6	+	
	1				
	рибофлавин (В)		0,7	+	
	2				
	эргокальциферол		0,009	+	
	(Д)				
	2				
6.5.2.6.	Осмолярность,	мОсм/кг	300,0	+	
	не более				
6.5.2.7.	Энергетическая	ккал/	720	+	"-
	ценность	100 г			
		сухого			
		продукта			
6.5.3.	Показатели безо-				
	пасности (в вос-				
	становленном				
	продукте)				
6.5.3.1.	Токсичные	мг/кг,			
	элементы:	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.	Микробиологичес-				
	кие показатели				
	(на сухой про-				
	дукт) :				
6.5.3.4.1.	Количество мезо-	в 1 г,	3000		
	фильных аэробных	не более			
	и фак.-анаэроб-				
	ных микроорга-				
	низмов, КОЕ				
6.5.3.4.2.	Бактерии группы	в 0,1 г	не допускаются		
	кишечных палочек				
	(колиформы)				

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,	100			
		не более				
6.5.3.4.6.	Плесневые грибы,	"-	50			
	КОЕ					
6.5.3.4.7.	Дрожжи, КОЕ	"-	10			
6.5.3.4.8.	Патогенные мик-	в 100 г	не допускаются			
	роорганизмы, в					
	т.ч. сальмонеллы					

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

Наименование продукта	Кол-во мезофильных 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, микроорган-	низмы, 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	15000	1,0	1,0	25	10	50

продуктов)							
Компонент сухой	15000	1,0	1,0	25	10	50	
молочный нежир-							
ный (для произ-							
водства БАД)							
Молоко цельное	25000	1,0	1,0	25	10	50	
сухое для дет-							
ского питания с							
массовой долей							
жира 25%							
Молоко сухое	25000	1,0	1,0	25	10	50	
обезжиренное							
Добавка гумани-	25000	1,0	1,0	25	10	50	
зирующая сухая							
СГД-2							
Концентрат сы-	10000 <*>	1,0	1,0	50	10	50	
вороточный бел-							
ковый "Диалакт"							
Сыворотка деми-	10000 <*>	1,0	1,0	25	10	50	
нерализованная,							
получаемая ме-							
тодом электро-							
диализа (СД-ЭД)							
Концентрат сы-	10000 <*>	1,0	1,0	25	10	50	
вороточный бел-							
ковый, получае-							
мый методом							
ультрафилтра-							
ции и электро-							
диализа							
(КСВ-УФ/ЭД)							
Патока кукуруз-	5000	1,0	1,0	100,0	10	50	
ная сухая							
Экстракт соло-	10000	1,0	-	25	50	100	
довый для дет-							
ского питания							
Казецит сухой	10000	1,0	1,0	25	10	50	
для производст-							
ва "Энпитов"							
Крахмал куку-	10000	1,0	-	25	10	50	
рузный высшего							
сорта							
Сахар-песок	1000	1,0	-	25	10	10	
рафинированный							
Сахар молочный	1000	1,0	-	25	10	10	
рафинированный							

Масло кукуруз-	100	1,0	1,0	25	не	20	
ное рафиниро-					доп.		
ванное дезодо-							
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-1", "Новолакт-11", "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, изготавливаемые 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. Фрукты, 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, овоще-плодовые, мясные, мясовощные 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.
