**ЕВРАЗИЙСКОЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО**

**КОМИССИЯ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

**РЕШЕНИЕ**

**от 9 декабря 2011 г. N 880**

**О ПРИНЯТИИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

**"О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ"**

(в ред. [решения](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA0729AB7075EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1EVAJDM) Коллегии Евразийской экономической

комиссии от 11.06.2013 N 129)

В соответствии со [статьей 13](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621C332E20E00E84CA4729DB6065EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA19VAJFM) Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года Комиссия Таможенного союза (далее - Комиссия) решила:

1. Принять [технический регламент](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (прилагается).

2. Утвердить:

2.1. [Перечень](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par10042#Par10042) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (прилагается);

2.2. [Перечень](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par11305#Par11305) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции (прилагается).

3. Установить:

3.1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - Технический регламент) вступает в силу с 1 июля 2013 года, за исключением требований к молоку и молочной продукции, мясу и мясной продукции и связанным с ними процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации. До дня вступления в силу технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих требования к молоку и молочной продукции, мясу и мясной продукции и связанным с ними процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении такой продукции и процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации действуют положения нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза;

(пп. 3.1 в ред. [решения](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA0729AB7075EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1EVAJEM) Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129)

3.2. Документы об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, выданные или принятые в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) (далее - продукция), до дня вступления в силу [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76), действительны до окончания срока их действия, но не позднее 15 февраля 2015 года. Указанные документы, выданные или принятые до дня официального опубликования настоящего Решения, действительны до окончания срока их действия.

Со дня вступления в силу [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) выдача или принятие документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми [актами](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA0709DB6065EE7185EB78DA9V6J5M) Таможенного союза или [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA77D9BBA035EE7185EB78DA9V6J5M) государства - члена Таможенного союза, не допускается;

3.3. До 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76).

Указанная продукция маркируется национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке) в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA77D9BBA035EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60B819VAJEM) государства - члена Таможенного союза или с [Решением](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA4709DBF065EE7185EB78DA9V6J5M) Комиссии от 20 сентября 2010 года N 386.

Маркировка такой продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза не допускается;

3.3.1. До 1 июля 2014 года допускаются производство и выпуск в обращение на таможенной территории Таможенного союза продукции, не подлежавшей до дня вступления в силу Технического регламента обязательной оценке (подтверждению) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, без документов об обязательной оценке (подтверждении) соответствия и без маркировки национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке);

(пп. 3.3.1 введен [решением](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA0729AB7075EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1EVAJ0M) Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129)

3.4. Обращение продукции, выпущенной в обращение в период действия документов об оценке (подтверждении) соответствия, указанных в [подпункте 3.2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par23#Par23) настоящего Решения, а также продукции, указанной в [подпункте 3.3.1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par28#Par28) настоящего Решения, допускается в течение срока годности продукции, установленного в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза;

(в ред. [решения](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA0729AB7075EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1FVAJ8M) Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129)

3.5. Государственной регистрации в порядке, предусмотренном [статьей 24](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par511#Par511) Технического регламента, до 15 февраля 2015 года подлежит следующая продукция:

1) природная столовая минеральная вода;

2) бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости;

3) тонизирующие напитки;

4) пищевые добавки, комплексные пищевые добавки, ароматизаторы, растительные экстракты в качестве вкусоароматических веществ и сырьевых компонентов, стартовые культуры микроорганизмов и бактериальные закваски, технологические вспомогательные средства, в том числе ферментные препараты;

5) пищевые продукты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в том числе генетически модифицированные микроорганизмы;

3.6. Сведения о производственных объектах, ранее осуществлявших деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза, вносятся в государственный реестр без проведения процедур государственной регистрации производственных объектов в соответствии с [Техническим регламентом](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76);

3.7. Положения [статьи 29](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par594#Par594) Технического регламента вступают в силу с момента введения в действие Интегрированной информационной системы внешней и взаимной торговли Таможенного союза;

3.8. Со дня вступления в силу технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции путем внесения изменений в [Технический регламент](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) подлежат уточнению названия видов пищевой продукции в соответствии с определениями, установленными такими техническими регламентами, и исключению требования безопасности продукции, являющейся объектом технического регулирования таких технических регламентов (кроме требований к содержанию патогенных микроорганизмов и их токсинов, микотоксинов, токсичных элементов, нитратов, глобальных пестицидов, а также допустимому уровню радионуклидов), и микробиологические нормативы безопасности (условно-патогенные микроорганизмы).

4. Секретариату Комиссии совместно со Сторонами:

4.1. До дня вступления в силу технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции обеспечить внесение в [Технический регламент](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) изменений в соответствии с [подпунктом 3.8](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par41#Par41) настоящего Решения;

4.2. Подготовить проект Плана мероприятий, необходимых для реализации [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76), и в трехмесячный срок со дня вступления в силу настоящего Решения обеспечить представление его на утверждение Комиссии в установленном порядке, предусмотрев:

4.2.1. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные [Решением](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA0749DBA045EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60B91FVAJCM) Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299, в части исключения из них требований к продукции, являющейся объектом технического регулирования [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76);

4.2.2. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единый перечень продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках Таможенного союза с выдачей единых документов, утвержденный [Решением](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA07295B9065EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1FVAJ9M) Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года N 620, в части исключения из него продукции, являющейся объектом технического регулирования [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76);

4.2.3. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденный [Решением](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA0749DBA045EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1CVAJDM) Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2011 года N 299, в части исключения из него продукции, являющейся объектом технического регулирования [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76);

4.2.4. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке проекта изменений в процедуры переоформления документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, выданных или принятых до вступления в силу [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76), на документы об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76), за исключением случаев, когда показатели и (или) их допустимые уровни не совпадают с показателями и (или) их допустимыми уровнями, указанными в [Техническом регламенте](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76);

4.2.5. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта программы по разработке (внесению изменений, пересмотру) и введению межгосударственных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76), а также межгосударственных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции;

4.2.6. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный [Решением](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA77C9CB6015EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1CVAJ8M) Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2011 года N 317, в части исключения из него продукции, относящейся согласно [Техническому регламенту](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) к переработанной пищевой продукции животного происхождения;

4.2.7. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденное [Решением](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA6759ABB035EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1FVAJAM) Комиссии Таможенного союза от 18 октября N 834, в части, касающейся приведения в соответствие с положениями [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76);

4.2.8. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта Положения "Об установлении критериев проведения проверки при регистрации производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного сырья животного происхождения".

5. Российской Стороне с участием Сторон на основании мониторинга результатов применения стандартов обеспечить подготовку предложений по актуализации Перечней стандартов, указанных в [пункте 2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par16#Par16) настоящего Решения, и их представление не реже одного раза в год со дня вступления в силу [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) в Секретариат Комиссии для утверждения в установленном порядке.

6. Сторонам:

6.1. В срок до 1 июля 2013 года обеспечить принятие соответствующего решения о неприменении в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76), нормативных правовых актов своих государств;

6.2. В срок до 1 июля 2013 года обеспечить готовность органов по сертификации, испытательных лабораторий (центров), осуществляющих работы по оценке (подтверждению) соответствия, к регистрации деклараций о соответствии требованиям [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76);

6.3. До дня вступления в силу [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) определить органы государственного контроля (надзора), ответственные за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76), и информировать об этом Комиссию;

6.4. Со дня вступления в силу [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) обеспечить проведение государственного контроля (надзора) за соблюдением требований [Технического регламента](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par76#Par76) с учетом [подпунктов 3.2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par23#Par23) - [3.4](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par30#Par30) настоящего Решения.

7. Настоящее Решение вступает в силу с даты его официального опубликования.

Члены Комиссии Таможенного союза:

От Республики От Республики От Российской

Беларусь Казахстан Федерации

(Подпись) (Подпись) (Подпись)

С.РУМАС У.ШУКЕЕВ И.ШУВАЛОВ

Утвержден

Решением Комиссии Таможенного союза

от 9 декабря 2011 г. N 880

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

**ТР ТС 021/2011**

**О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Область применения

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - настоящий технический регламент) устанавливает:

1) объекты технического регулирования;

2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования;

3) правила идентификации объектов технического регулирования;

4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента.

2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими [регламентами](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA6719BBF045EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1FVAJ1M) Таможенного союза.

3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических [регламентов](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA7749FB7005EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BA1FVAJ9M) Таможенного союза, устанавливающих обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (далее - технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции), дополняющие и (или) уточняющие требования настоящего технического регламента.

Требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, устанавливаемые иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут изменять требования настоящего технического регламента.

4. Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции устанавливают:

1) объекты технического регулирования;

2) требования безопасности к объектам технического регулирования;

3) правила идентификации объектов технического регулирования.

Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции могут содержать требования к маркировке и схемы подтверждения соответствия, не вступающие в противоречие с требованиями настоящего технического регламента.

Статья 2. Цели принятия

Целями принятия настоящего технического регламента являются:

1) защита жизни и (или) здоровья человека;

2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);

3) защита окружающей среды.

Статья 3. Объекты технического регулирования

1. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

1) пищевая продукция;

2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

2. Настоящий технический регламент не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях.

Статья 4. Определения

Для целей применения настоящего технического регламента используются следующие понятия:

адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) - пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;

ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;

безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

биологически активные добавки к пище (БАД) - природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции;

вода питьевая для детского питания - питьевая вода, предназначенная для питья детьми, приготовления пищи и восстановления сухих продуктов для питания детей в домашних условиях;

водные биологические ресурсы - рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы);

вредное воздействие на человека пищевой продукции - воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции контаминантов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;

выпуск в обращение пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО) - организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов;

государственная регистрация производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения (далее - государственная регистрация производственных объектов) - осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения;

детский травяной напиток (травяной чай) - пищевая продукция для детского питания, изготовленная на основе трав и экстрактов трав;

идентификация пищевой продукции - процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента;

изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;

импортер - резидент государства - члена Таможенного союза, выпускающий в обращение пищевую продукцию на таможенной территории Таможенного союза, поставляемую не резидентом государства - члена Таможенного союза, и несущий ответственность за соответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента;

компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее - компонент) - продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью;

контаминация (загрязнение) пищевой продукции - попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

начальные молочные смеси - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

непереработанная пищевая продукция животного происхождения - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах - уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности;

нутриенты (пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции;

обогащенная пищевая продукция - пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции - источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней);

объекты аквакультуры - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания;

партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций;

пищевая продукция - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

пищевая продукция аквакультуры - объекты аквакультуры, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

пищевая продукция диетического лечебного питания - специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

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

пищевая продукция для детского питания - специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

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

пищевая продукция непромышленного изготовления - пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

пищевая продукция нового вида - пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий; за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

пищевая продукция обезвоженная - пищевая продукция, из которой полностью или частично удалена вода, присутствующая в ней изначально;

пищевая продукция прикорма - пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион питания детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная (изготовленная) на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения;

пищевая продукция смешанного состава - пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов;

переработка (обработка) - тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

последующие молочные смеси - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;

пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;

пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека;

продовольственное (пищевое) сырье - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

продуктивные животные - животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;

производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения - объект (здание, строение, помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий юридическому лицу или физическому лицу в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющему указанную деятельность на праве собственности или ином законном основании;

прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

процесс производства (изготовления) пищевой продукции - совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции;

рыба садкового содержания - рыба, выращенная и (или) передержанная в приспособлении, установленном в водном объекте для содержания ее в живом виде;

скоропортящаяся пищевая продукция - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

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

срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

технологические средства - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;

тонизирующие напитки - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества (компоненты), в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, за исключением чая, кофе и напитков на их основе;

улов водных биологических ресурсов - водные биологические ресурсы, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

утилизация пищевой продукции - использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.

Статья 5. Правила обращения на рынке

1. Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

2. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

4. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

Статья 6. Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента

1. Для целей отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.

2. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) визуальным, и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.

3. Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:

1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3) органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;

4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

ГЛАВА 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 7. Общие требования безопасности пищевой продукции

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

2. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в [Приложениях 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par725#Par725), [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1044#Par1044), [3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4433#Par4433), [4](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7776#Par7776), [5](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7892#Par7892) и [6](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8109#Par8109) к настоящему техническому регламенту.

3. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим техническим регламентом, если иное не установлено [Приложениями 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par725#Par725), [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1044#Par1044), [3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4433#Par4433), [4](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7776#Par7776), [6](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8109#Par8109) настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4. Показатели безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем и в обезвоженной пищевой продукции, если иное не установлено [Приложениями 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par725#Par725), [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1044#Par1044), [3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4433#Par4433), [4](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7776#Par7776), [5](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7892#Par7892) и [6](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8109#Par8109) настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

6. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

7. Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

8. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.

10. Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

11. В свежих и свежезамороженных зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

12. Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл, или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее  колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

1. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно [Приложению 10](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9998#Par9998).

2. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в [Приложениях 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par725#Par725), [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1044#Par1044), [3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4433#Par4433) к настоящему техническому регламенту и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3. Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;

хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2 процента;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки;

уксуса;

подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

6. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.

7. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;

2) соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка);

3) зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями;

4) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

5) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

6) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

7) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

8) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

9) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 процентов;

10) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32 процентов;

11) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;

12) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;

13) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

14) мясо быков, хряков и тощих животных;

15) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;

16) яйца и мясо водоплавающих птиц;

17) спреды;

18) масло сливочное соленое;

19) растительные масла - хлопковое, кунжутное;

20) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

21) соки концентрированные диффузионные;

22) пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);

23) яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);

24) гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;

25) жгучие специи (перец, хрен, горчица);

26) майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;

7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;

8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;

9) мясо быков, хряков и тощих животных;

10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные диффузионные;

13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

14) растительные масла: хлопковое;

15) гидрогенизированные масла и жиры;

16) жгучие специи (перец, хрен, горчица);

10. При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в [Приложении 8](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9755#Par9755) к настоящему техническому регламенту.

11. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в [Приложении 9](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9901#Par9901) к настоящему техническому регламенту.

12. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев - также ванилин.

13. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в [Приложении 7](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8523#Par8523) к настоящему техническому регламенту.

14. Биологически активные добавки к пище (БАД) должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности пищевой продукции, установленным в [Приложении 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par725#Par725), [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1044#Par1044), [3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4433#Par4433) к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

Статья 9. Требования безопасности к тонизирующим напиткам

Тонизирующие напитки (в том числе энергетические) производятся (изготавливаются) в виде безалкогольных и слабоалкогольных напитков.

В качестве источников тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты), чай, кофе, гуарану, мате, а также лекарственные растения и их экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк). В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонизирующих веществ (компонентов), тонизирующих слабоалкогольных напитков - не более одного.

При производстве (изготовлении) тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

Содержание кофеина в тонизирующих напитках не должно превышать 400 мг/дм3.

ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА

(ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ),

РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в [части 3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par288#Par288) настоящей статьи.

3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

1. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

2. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

3. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в [пункте 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par307#Par307) настоящей части опасные факторы;

3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в [пункте 3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par309#Par309) настоящей части, от установленных предельных значений;

6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

4. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

5. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

6. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

7. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

Статья 12. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции

1. Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

2. Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать [требованиям](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621C332E20E00E844AC7D99BF0B03ED1007BB8FAE6A01CE5F08V1J1M) к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.

3. Требования к водоснабжению:

1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;

2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

Статья 13. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

1. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

2. Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

3. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.

4. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

1) средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

2) естественным или искусственным освещением, соответствующим [требованиям](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DC27E70E00E84CA5769AB55609E5490BB9V8J8M), установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

3) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

4) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

3. В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

4. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

6. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

7. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

8. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

Статья 15. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

1. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;

3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

2. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

3. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

Статья 16. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции

1. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

2. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

а) отходы, состоящие из животных тканей;

б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных;

в) иные отходы (твердые отходы, мусор).

3. Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

4. Конструктивные характеристики указанных в [части 3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par382#Par382) настоящей статьи емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

5. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать [требованиям](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621C332E20E00E844AC7D99BF0B03ED1007BB8FAE6A01CE5F08V1J1M) к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Статья 18. Требования к процессам утилизации пищевой продукции

1. Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии.

3. Пищевая продукция, указанная в [части 4 статьи 5](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par175#Par175), до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

4. При утилизации пищевой продукции, указанной в [части 4 статьи 5](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par175#Par175), по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных [требований](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA7749BB8045EE7185EB78DA9V6J5M) законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды.

В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

7. Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

8. При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель, и (или) импортер, и (или) продавец обязаны представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.

Статья 19. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения

1. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах.

На производственных объектах, производящих убой, должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а также на предупреждение возникновения недопустимого риска.

2. Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным.

3. К убою для использования на пищевые цели допускаются здоровые продуктивные животные из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении.

Не допускается направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных.

Перед убоем для использования на пищевые цели продуктивные животные подлежат предубойной выдержке.

База предубойного содержания продуктивных животных в обязательном порядке должна включать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, допускается в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.

4. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру.

5. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

В непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должны присутствовать изменения, характерные для заразных болезней животных.

6. Иное непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов, должно быть получено от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов).

7. Водные биологические ресурсы должны происходить из безопасных районов добычи (вылова).

8. Дополнительные требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения устанавливаются техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающими требования к такой пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Статья 20 Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности

1. Соответствие пищевой продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. Методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции устанавливаются в Перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции.

ГЛАВА 4. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ

Статья 21. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

1. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в [части 3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par444#Par444) настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:

1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;

2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;

3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;

4) ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции требований, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632). Оценка (подтверждение) соответствия таких процессов производства (изготовления) проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.

3. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Статья 22. Заявитель при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции

1. Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и в части ответственности за ее несоответствие требованиям таких технических регламентов.

2. Заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Статья 23. Декларирование соответствия

1. Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:

1) непереработанной пищевой продукции животного происхождения;

2) специализированной пищевой продукции;

3) уксуса.

2. Декларирование соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

3. Декларирование соответствия пищевой продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4. Схемы декларирования:

1) Схема декларирования 1д

1.1) Схема 1д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;

- осуществление производственного контроля;

- проведение испытаний образцов продукции;

- принятие и регистрация декларации о соответствии;

- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

1.2) Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

1.3) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

1.4) С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции. Испытания образцов пищевой продукции проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

1.5) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее по уведомительному принципу.

1.6) Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2) Схема декларирования 2д

2.1) Схема 2д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;

- проведение испытаний партии пищевой продукции;

- принятие и регистрация декларации о соответствии;

- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

2.2) Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

2.3) Заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции для обеспечения подтверждения заявленного соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Испытания образцов пищевой продукции (единичного изделия) проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

2.4) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

2.5) Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3) Схема декларирования 3д

3.1) Схема 3д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;

- осуществление производственного контроля;

- проведение испытаний образцов пищевой продукции;

- принятие и регистрация декларации о соответствии;

- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

3.2) Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

3.3) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

3.4) С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции. Испытания образцов пищевой продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

3.5) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

3.6) Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5. Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции могут устанавливать иные схемы декларирования соответствия.

6. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

7. Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной испытательной лаборатории по договору с заявителем.

8. Доказательственные материалы, кроме указанных в [части 7](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par496#Par496) настоящей статьи документов, могут включать другие документы по выбору заявителя, если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

9. Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения:

- наименование и место нахождения заявителя;

- наименование и место нахождения изготовителя;

- информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект;

- наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция;

- заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- срок действия декларации о соответствии;

- иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения.

10. Срок действия декларации о соответствии устанавливается заявителем, если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

11. При изменении обязательных требований к пищевой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.

12. Государства - члены Таможенного союза ведут учет принятых деклараций о соответствии.

Статья 24. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции

1. Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации.

К специализированной пищевой продукции относятся:

1) пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;

2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;

3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм3 или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;

4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;

5) биологически активные добавки к пище (БАД).

2. Пищевая продукция, указанная в [части 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par513#Par513) настоящей статьи, допускается к производству (изготовлению), хранению, перевозке (транспортированию) и реализации после ее государственной регистрации в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

3. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) на таможенной территории Таможенного союза, а специализированной пищевой продукции, ввозимой на таможенную территорию Таможенного союза, - до ее ввоза на таможенную территорию Таможенного союза.

4. Государственную регистрацию специализированной пищевой продукции проводит орган, уполномоченный государством - членом Таможенного союза (далее именуется - орган по регистрации специализированной пищевой продукции).

5. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной.

6. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции может быть прекращена или приостановлена органом по регистрации специализированной пищевой продукции в случаях несоответствия требованиям настоящего технического регламента, установленных в результате государственного контроля (надзора) и (или) по решению судебных органов государства - члена Таможенного союза.

7. Заявитель имеет право обжаловать решение органа по регистрации специализированной пищевой продукции в судебном порядке.

Статья 25. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции

1. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции включает в себя:

1) рассмотрение документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции и ее соответствие требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;

2) внесение сведений о наименовании специализированной пищевой продукции и ее заявителе в единый реестр специализированной пищевой продукции или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

2. Для государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявитель представляет в орган по регистрации специализированной пищевой продукции следующие документы:

1) заявление на проведение государственной регистрации специализированной пищевой продукции с указанием ее наименования, наименования заявителя и адреса его места нахождения (для заявителя - юридического лица), фамилии, имени, отчества заявителя, адреса его места нахождения, данные документа, удостоверяющего личность (для заявителя - индивидуального предпринимателя);

2) результаты исследований (испытаний) образцов специализированной пищевой продукции, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, а также иные документы, подтверждающие соответствие такой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;

3) сведения о назначении пищевой продукции.

3. Документы, представленные в орган по регистрации специализированной пищевой продукции, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

4. Заявление на проведение государственной регистрации специализированной пищевой продукции и прилагаемые к нему документы могут быть направлены в орган по регистрации специализированной пищевой продукции почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа, заверенного электронной подписью в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA07D9BB8015EE7185EB78DA9V6J5M) государства - члена Таможенного союза.

5. Рассмотрение органом по регистрации специализированной пищевой продукции представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 5 рабочих дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

6. Фактом государственной регистрации специализированной пищевой продукции является включение сведений о такой продукции в единый реестр специализированной пищевой продукции в течение 3 дней после завершения рассмотрения органом по регистрации специализированной пищевой продукции представленных документов.

7. В регистрации специализированной пищевой продукции может быть отказано в следующих случаях:

1) неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных [частью 2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par532#Par532) настоящей статьи;

2) несоответствия специализированной пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе в части невведения в заблуждение потребителя.

Решение об отказе в письменной форме или в форме электронного документа с обоснованием причин отказа в течение трех рабочих дней направляется заявителю.

8. Заявитель вправе обжаловать решение органа по регистрации специализированной пищевой продукции об отказе в государственной регистрации специализированной пищевой продукции в судебном порядке.

Статья 26. Единый реестр специализированной пищевой продукции

1. Сведения о государственной регистрации специализированной пищевой продукции вносятся в единый реестр специализированной пищевой продукции.

Единый реестр специализированной пищевой продукции является составной частью Единого реестра зарегистрированной пищевой продукции, состоит из национальных частей единого реестра специализированной пищевой продукции, формирование и ведение которых обеспечивают органы по регистрации специализированной пищевой продукции государства - члена Таможенного союза.

2. В единый реестр специализированной пищевой продукции включаются следующие сведения:

1) наименование и место нахождения юридического лица, фамилия, имя, отчество, адрес регистрации, данные документа, удостоверяющего личность, индивидуального предпринимателя, осуществляющих производство (изготовление) специализированной пищевой продукции;

2) наименование специализированной пищевой продукции;

3) сведения об отнесении продукции к специализированной пищевой продукции;

4) дата и номер решения о государственной регистрации;

5) наименование и место нахождения органа по регистрации специализированной пищевой продукции, проводившего государственную регистрацию.

3. Представленное для проведения государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявление и прилагаемые к нему документы составляют информационный фонд единого реестра специализированной пищевой продукции и подлежат постоянному хранению в органе по регистрации специализированной пищевой продукции.

4. Единый реестр специализированной пищевой продукции, прошедшей государственную регистрацию, ведется в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

Сведения такого единого реестра специализированной пищевой продукции являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

Статья 27. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида

1. Пищевая продукция нового вида подлежит государственной регистрации.

К пищевой продукции нового вида не относится пищевая продукция, произведенная по известным и уже применявшимся технологиям, имеющая в своем составе компоненты, в том числе пищевые добавки, уже использующиеся для употребления человеком в пищу, даже в том случае, если такая продукция и компонент произведены по новой рецептуре.

2. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) впервые на таможенной территории Таможенного союза, а пищевой продукции, ввозимой на таможенную территорию Таможенного союза, - до ее ввоза впервые на таможенную территорию Таможенного союза.

3. Государственную регистрацию пищевой продукции нового вида проводит уполномоченный государством - членом Таможенного союза орган (далее именуется - орган по регистрации пищевой продукции нового вида).

4. Факт государственной регистрации пищевой продукции нового вида означает, что в дальнейшем подобная пищевая продукция не рассматривается как пищевая продукция нового вида и не подлежит государственной регистрации иным заявителем и под иными наименованиями.

5. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида является бессрочной.

6. Пищевая продукция нового вида каждого наименования подлежит оценке (подтверждению) соответствия в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

7. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида может быть прекращена или приостановлена органом по регистрации пищевой продукции нового вида в случаях причинения вреда, установленных в результате государственного контроля (надзора), по решению судебных органов государства - члена Таможенного союза.

Статья 28. Порядок государственной регистрации пищевой продукции нового вида

1. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида включает в себя:

1) рассмотрение документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции для жизни и здоровья человека;

2) внесение сведений о пищевой продукции нового вида в единый реестр пищевой продукции нового вида или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

2. Для государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявитель представляет в орган по регистрации пищевой продукции нового вида следующие документы:

1) заявление на проведение государственной регистрации пищевой продукции нового вида с указанием ее наименования, наименования заявителя и адреса его места нахождения (для заявителя - юридического лица), фамилии, имени, отчества заявителя, адреса его места нахождения, данные документа, удостоверяющего личность (для заявителя - индивидуального предпринимателя);

2) документы:

2.1) результаты исследований (испытаний) образцов пищевой продукции нового вида, проведенные в аккредитованной испытательной лаборатории, а также иные документы, подтверждающие безопасность для жизни и здоровья человека;

2.2) сведения о ее влиянии на организм человека, подтверждающие отсутствие вредного воздействия на человека такой пищевой продукции, полученные из любых достоверных источников.

3. Документы, представленные в орган по регистрации пищевой продукции нового вида, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

4. Заявление на проведение государственной регистрации пищевой продукции нового вида и прилагаемые к нему документы могут быть также направлены в орган по регистрации пищевой продукции нового вида почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа, заверенного электронной подписью в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA07D9BB8015EE7185EB78DA9V6J5M) государства - члена Таможенного союза.

5. Рассмотрение органом по регистрации пищевой продукции нового вида представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 5 дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

6. В регистрации пищевой продукции нового вида может быть отказано в следующих случаях:

1) неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных [частью 2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par576#Par576) настоящей статьи;

2) несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;

3) установления доказанного неблагоприятного воздействия на организм человека.

Решение об отказе в письменной форме или в форме электронного документа с обоснованием причин отказа в течение трех рабочих дней направляется заявителю.

7. Заявитель вправе обжаловать решение органа по регистрации пищевой продукции нового вида об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида в судебном порядке.

Положения статьи 29 вступают в силу с момента введения в действие Интегрированной информационной системы внешней и взаимной торговли Таможенного союза ([пункт 3.7](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par40#Par40) данного документа).

Статья 29. Единый реестр пищевой продукции нового вида

1. Сведения о регистрации пищевой продукции нового вида вносятся в единый реестр пищевой продукции нового вида.

Единый реестр пищевой продукции нового вида является составной частью Единого реестра зарегистрированной пищевой продукции и состоит из национальных частей единого реестра пищевой продукции нового вида, формирование и ведение которых обеспечивают органы по регистрации пищевой продукции нового вида государства - члена Таможенного союза.

2. В единый реестр пищевой продукции нового вида включаются следующие сведения:

1) описание пищевой продукции нового вида;

2) дата и номер решения о государственной регистрации.

3. Представленное для проведения государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявление и прилагаемые к нему документы составляют информационный фонд национальных частей единого реестра пищевой продукции нового вида и подлежат постоянному хранению в органе по регистрации пищевой продукции нового вида.

4. Единый реестр пищевой продукции нового вида, прошедшей регистрацию, ведется в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

Сведения единого реестра пищевой продукции нового вида являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

Статья 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза на пищевую рыбную продукцию, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность.

Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе.

В форме ветеринарно-санитарной экспертизы может проводиться оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления животного происхождения требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях:

1) установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных.

3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA5729FBF025EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BB18VAJCM) государства - члена Таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам.

Статья 31. Государственная регистрация производственных объектов

1. Участник хозяйственной деятельности имеет право осуществлять процессы производства (изготовления) пищевой продукции, указанные в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента, на таможенной территории Таможенного союза только после государственной регистрации производственных объектов, на которых осуществляются данные процессы производства (изготовления).

2. Государственная регистрация производственных объектов осуществляется уполномоченным государством - членом Таможенного союза органом (далее - орган по регистрации производственных объектов) на основании заявления о государственной регистрации производственного объекта, направляемого участником хозяйственной деятельности (далее - заявитель).

3. Заявитель направляет заявление о государственной регистрации производственного объекта в орган по регистрации производственных объектов по месту планируемого начала осуществления процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента.

4. Заявление на бумажном носителе должно быть подписано уполномоченным представителем участника хозяйственной деятельности, а также соответствовать требованиям [статьи 33](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par640#Par640) настоящего технического регламента.

5. Заявление о государственной регистрации производственного объекта и прилагаемые к нему документы может быть направлено почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в электронной форме.

6. Прилагаемые копии документов на бумажном носителе должны быть заверены заявителем. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в прилагаемых документах, несет заявитель.

7. В течение не более 30 дней с момента поступления заявления о государственной регистрации производственного объекта орган по регистрации производственных объектов обязан провести проверку соответствия регистрируемых производственных объектов требованиям к процессу производства, установленным в настоящем техническом регламенте и (или) технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Проверка осуществляется в порядке, предусмотренном [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA57298B7045EE7185EB78DA9655ED958411D27EF60BB1FVAJ1M) государства - члена Таможенного союза.

8. По результатам проверки регистрируемого производственного объекта орган по регистрации производственных объектов принимает решение о государственной регистрации производственного объекта, присваивает ему идентификационный (учетный) номер и вносит производственный объект в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, либо выдает предписание об устранении выявленных нарушений.

9. После устранения нарушений, указанных в предписании, заявитель письменно уведомляет орган по регистрации производственных объектов о выполнении предписания и устранении выявленных нарушений. Уведомление об устранении выявленных нарушений должно содержать сведения о факте и способах устранения выявленных нарушений, мерах по профилактике выявленных нарушений. Уведомление направляется в порядке, установленном в [части 3](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par619#Par619), [5](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par621#Par621) настоящей статьи.

10. Орган по регистрации производственных объектов имеет право осуществить проверку выполнения предписания в порядке, установленном [частью 7](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par623#Par623) настоящей статьи, в течение 15 рабочих дней с момента получения уведомления о выполнении предписания и устранения всех выявленных нарушений и принять решение о государственной регистрации производственного объекта либо решение об отказе в государственной регистрации производственного объекта.

11. Государственная регистрация производственного объекта является бессрочной.

12. Основанием для отказа в государственной регистрации производственного объекта является невыполнение предписания об устранении выявленных нарушений требований настоящего технического регламента и требований иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Отказ в государственной регистрации производственного объекта должен быть выполнен в письменной форме и содержать указание на требования технического регламента, которые были нарушены. Отказ в государственной регистрации производственного объекта должен быть вручен представителю заявителя лично либо отправлен заявителю почтовым отправлением с уведомлением о вручении.

13. Государственная регистрация производственного объекта может быть прекращена органом по регистрации производственных объектов в случае установления факта несоответствия процесса производства требованиям настоящего технического регламента в результате проведенного государственного контроля (надзора), по решению судебных органов государства - члена Таможенного союза.

14. Заявитель имеет право обжаловать решение органа по регистрации производственных объектов в судебном порядке.

Статья 32. Производственные объекты по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации

Государственной регистрации подлежат производственные объекты, на которых осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, а именно следующие процессы производства (изготовления) пищевой продукции:

а) убой продуктивных животных и птицы, переработка (обработка) продуктов убоя продуктивных животных и птицы для производства (изготовления) пищевой продукции;

б) прием сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработка (обработка) при производстве (изготовлении) молочной продукции;

в) производство (изготовление) и переработка (обработка) яиц сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки;

г) производство (изготовление) и переработка (обработка) продукции аквакультуры и улова водных биологических ресурсов (нерыбные объекты промысла), за исключением продукции растительного происхождения.

Статья 33. Заявление о государственной регистрации производственных объектов

1. Заявление о государственной регистрации производственного объекта должно содержать следующие сведения:

1) наименование и место нахождения (для юридического лица), фамилию, имя, отчество, адрес регистрации, данные документа, удостоверяющего личность (для индивидуального предпринимателя);

2) фактический адрес производственного объекта;

3) перечень процессов производства (изготовления) пищевой продукции из указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента, которые планируется осуществлять;

4) данные свидетельства о регистрации юридического лица (для юридического лица);

5) данные свидетельства о регистрации индивидуального предпринимателя (для индивидуального предпринимателя).

2. В заявлении о государственной регистрации производственного объекта указывается о соответствии данного производственного объекта требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в заявлении о государственной регистрации производственного объекта, несет заявитель.

4. Форма заявления о государственной регистрации производственного объекта устанавливается органом по регистрации производственных объектов. Утвержденная форма заявления о государственной регистрации производственного объекта должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

Статья 34. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов

1. Фактом государственной регистрации производственного объекта является присвоение производственному объекту идентификационного номера и включение сведений о производственном объекте в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. По желанию заявителя ему может быть выдана выписка из реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации (далее - выписка), установленной формы.

2. Выписка должна содержать следующие сведения:

1) идентификационный номер, который вносится в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации;

2) наименование и место нахождения (для юридического лица), фамилию, имя, отчество, данные документа, удостоверяющего личность (для индивидуального предпринимателя);

3) фактический адрес производственного объекта;

4) перечень процессов производства пищевой продукции из указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента, которые планируется осуществлять.

3. Форма выписки устанавливается органом по регистрации производственных объектов. Утвержденная форма выписки должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

Статья 35. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации

1. Заявитель обязан сообщить в течение 14 дней в порядке, предусмотренном [частью 5 статьи 31](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par621#Par621), в орган по регистрации производственных объектов сведения о следующих изменениях:

1) изменение места нахождения юридического лица;

2) изменение фамилии, имени, отчества, адреса регистрации, данных документа, удостоверяющего личность, индивидуального предпринимателя;

3) реорганизация юридического лица.

2. При изменении фактических данных, предусмотренных [пунктом 3 части 1 статьи 33](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par645#Par645) настоящего технического регламента в сторону расширения перечня осуществляемых процессов производства из указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента, заявитель обязан сообщить в орган по регистрации производственных объектов о данных изменениях не менее чем за 30 дней до планируемого фактического начала осуществления новых процессов производства из перечня, установленных [статьей 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента, не указанных в реестре производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, и свидетельстве о государственной регистрации (при его наличии). К сообщению об изменении таких данных заявитель должен приложить документы, в которые внесены изменения, или новые документы, предусмотренные [пунктами 4](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par646#Par646), [5 части 1 статьи 33](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par647#Par647) настоящего технического регламента.

Орган по регистрации производственных объектов имеет право провести проверку соответствия производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, требованиям к процессу производства (изготовления), установленным настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в течение 30 дней с момента поступления сообщения от заявителя.

3. На основании сообщений заявителя, указанных в [частях 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par664#Par664) и [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par668#Par668) настоящей статьи, орган по регистрации производственных объектов обязан в течение 30 дней внести изменения в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Заявителю может быть отказано в изменении данных реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, в случае выявления нарушений требований настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции при проведении проверки согласно [части 2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par668#Par668) настоящей статьи.

4. В случае изменения фактических данных, предусмотренных [пунктом 2 части 1 статьи 33](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par644#Par644) настоящего технического регламента, или при ликвидации заявителя регистрация прекращается.

Статья 36. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации

1. Сведения о государственной регистрации производственных объектов вносятся в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, который ведется органом по регистрации производственных объектов.

2. В реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, включаются следующие сведения:

1) сведения, предусмотренные [частью 1 статьи 35](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par664#Par664) настоящего технического регламента;

2) идентификационный номер зарегистрированного производственного объекта;

3) наименование и место нахождения органа по регистрации производственных объектов, принявшего решение о государственной регистрации производственного объекта.

3. Заявления составляют информационный фонд реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, и подлежат постоянному хранению в органе по регистрации производственных объектов. В случае изменения фактических данных в соответствии с [частями 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par642#Par642), [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par648#Par648) и [4 статьи 33](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par650#Par650) настоящего технического регламента эти изменения подлежат внесению в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.

4. Данные реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, должны быть опубликованы в информационной системе общего пользования, в том числе в сети Интернет в электронном виде.

ГЛАВА 5. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (НАДЗОР)

Статья 37. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции

1. Участник хозяйственной деятельности имеет право начать деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента, после направления заявления о начале деятельности по производству (изготовлению) такой пищевой продукции в государственный орган контроля (надзора) в порядке, предусмотренном [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA57298B7045EE7185EB78DA9V6J5M) государства - члена Таможенного союза.

2. Государства - члены Таможенного союза ведут учет производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции, за исключением процессов производства пищевой продукции, указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента.

3. Сведения о производственных объектах, на которых осуществляется деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в [статье 32](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par632#Par632) настоящего технического регламента, вносятся в реестр производственных объектов по производству (изготовлению) пищевой продукции, не подлежащих государственной регистрации, который ведется уполномоченным государством - членом Таможенного союза органом.

Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, не подлежащих государственной регистрации, ведется в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

Сведения такого реестра являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

Статья 38. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении пищевой продукции и связанных с требованиями к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации осуществляется в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=C323F60E1311C9CCB621DD29F70E00E84CA57298B7045EE7185EB78DA9V6J5M) государства - члена Таможенного союза.

ГЛАВА 6. МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 39. Требования к маркировке пищевой продукции

Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания).

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

ГЛАВА 7. ЗАЩИТИТЕЛЬНАЯ ОГОВОРКА

Статья 40. Защитительная оговорка

1. Государства - члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры по недопущению выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также ее изъятию из обращения.

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

3. Основанием для применения настоящей статьи могут быть следующие случаи:

невыполнение требований настоящего технического регламента;

неправильное применение взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов, если данные стандарты были применены.

Приложение 1

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ (ПАТОГЕННЫЕ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Группа продуктов | Масса продукта (г), в  которой не допускается |
| Патогенные   микроорганизмы,   в т.ч.   сальмонеллы | Мясо и мясная продукция;   субпродукты, шпик свиной и   продукты из него | 25 |
| Яйца птицы и продукты их   переработки | 25   125 г - яйца сырые (5   образцов по 25 г   каждый); анализ   проводится в желтках |
| Молоко и молочная продукция   (кроме продуктов   стерилизованных,   ультрапастеризованных с   асептическим фасованием),   питательные среды для   заквасок, молокосвертывающие   препараты, смеси сухие для   мороженого | 25   (50 - для концентрата   лактулозы, белка   молочного, казеина) |
| Закваски | 100 (жидкие), 10   (сухие) |
| Рыба, нерыбные объекты   промысла и продукты,   вырабатываемые из них   (кроме рыбного жира) | 25 |
| Мукомольно-крупяные (крупы, не   требующие варки, макароны   яичные, с начинками, отруби и   пищевые волокна),   хлебобулочные изделия с   начинками | 25 |
| Сахаристые кондитерские   изделия, жевательная резинка,   какао-продукты, шоколад и   шоколадные изделия, мучные   кондитерские изделия | 25 |
| Овощи и картофель свежие;   Овощи, картофель, грибы,   фрукты бланшированные,   отварные, быстрозамороженные,   сухие, квашеные, соленые,   моченые, продукты их   переработки и изделия из них   нестерилизованные;   Соковая продукция из фруктов   пастеризованная, соки   свежеотжатые,   концентрированные соки,   концентрированные морсы и   концентрированные фруктовые и   (или) овощные пюре, в том   числе быстрозамороженные | 25 |
| Специи, пряности, орехи,   семена масличных для   употребления в пищу | 25 |
| Жиры специального назначения,   в том числе кулинарные,   кондитерские, хлебопекарные;   Майонезы, соусы майонезные,   соусы на основе растительных   масел; Маргарины, заменители   молочного жира, эквиваленты   масла какао, улучшители масла   какао SOS-типа, заменители   масла какао POP-типа,   заменители масла какао   нетемперируемые нелауринового   типа, заменители масла какао   нетемперируемые лауринового   типа, смеси топленые, спреды,   кремы на растительных маслах | 25 |
| Напитки безалкогольные,   концентраты и смеси для   напитков, сиропы, напитки   брожения, пиво и напитки на   основе пива | 25   (100 - для напитков   безалкогольных со   сроком годности до 30   суток) |
| Изоляты и концентраты белков и   продукты их переработки;   Пектин, агар-агар, желатин,  камеди, крахмал и продукты его  переработки, дрожжи, стартовые  культуры, концентраты пищевые;   Готовые кулинарные   изделия, блюда общественного   питания | 25   (10 - для стартовых   культур;   50 - для напитков  общественного питания) |
| Биологически активные добавки   к пище | 10   (25 - для БАД на   основе пищевых   волокон, БАД-чаи   детские сухие;  50 - для БАД жидких на   основе чистых культур   пробиотических   микроорганизмов) |
| Продукты для питания   беременных и кормящих женщин   на молочной основе [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1032#Par1032) | 50 |
| Пищевая продукция для детского   питания для детей раннего   возраста: адаптированные,   начальные и последующие   молочные смеси моментального   приготовления, молоко сухое   моментального приготовления   (кроме стерилизованных,   ультрапастеризованных с   асептическим фасованием) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1032#Par1032);   Смеси молочные адаптированные   стерилизованные, молоко и   сливки стерилизованные   неасептического розлива,   изготовленные на молочных   кухнях; Специализированная   пищевая продукция для  диетического лечебного питания   (кроме сублимированных   продуктов на мясной и  молочной основе, низкобелковых   продуктов) | 100 |
| Пищевая продукция для детского   питания для детей раннего   возраста: пищевая продукция   прикорма на зерновой основе:  мука и крупа, требующая варки;   Детские травяной напиток   (травяной чай); Молоко сухое | 25 |
| Прочая пищевая продукция для   детского питания для детей   раннего возраста, в том числе   для диетического лечебного  питания детей: сублимированные   продукты на мясной и молочной   основе, низкобелковые   продукты; Последующие и   частично адаптированные   молочные смеси, требующие   термической обработки,   адаптированные жидкие   кисломолочные смеси   асептического розлива,   адаптированные и последующие   молочные смеси, требующие   термической обработки (кроме   стерилизованных,   ультрапастеризованных с   асептическим фасованием,   консервированной продукции)  [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1032#Par1032); Для каш сухих - (в сухом   продукте) | 50 |
| Пищевая продукция для детского   питания для детей дошкольного   и школьного возраста (кроме   молока ультрапастеризованного   без асептического розлива в   потребительской таре; Сливок   ультрапастеризованных без   асептического розлива в   потребительской таре,   консервированной продукции) | 25 (100 - молоко   ультрапастеризованное   без асептического   розлива в   потребительской таре;   сливки   ультрапастеризованные   без асептического   розлива в   потребительской таре) |
| Listeria mono-   cytogenes | Мясо и мясная продукция,   субпродукты, шпик свиной и   продукты из него   (кроме пищевой крови) | 25 |
| Молоко и молочная продукция, в   том числе смеси сухие для   мягкого мороженого,   (кроме сырого молока, сырого   обезжиренного молока и сырых   сливок, стерилизованных,   ультрапастеризованных с   асептическим фасованием,   кисломолочных, сухих,   сгущенных продуктов, сыров и   сырных продуктов плавленых,   масла топленого, молочного   жира, сливочно-растительной   топленой смеси) | 25   125 г (для сыров   мягких и рассольных -  в 5 образцах массой по   25 г каждый) |
| Рыба, нерыбные объекты   промысла и продукты,   вырабатываемые из них   (кроме сушеных, провесных,  вяленых, икры пастеризованной) | 25 |
| Овощи и картофель   бланшированные   быстрозамороженные и изделия  из них, салаты из сырых овощей   и фруктов; Соки свежеотжатые | 25 |
| Спреды растительно-сливочные | 25 |
| Продукты для беременных и   кормящих женщин на молочной и   соевой основе [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1032#Par1032) | 50   25 - для сухих на   молочно-зерновой   основе (в сухом   продукте) |
| Пищевая продукция для детского   питания для детей раннего   возраста: адаптированные,   начальные и последующие   молочные смеси моментального   приготовления, молоко сухое   моментального приготовления;   Специализированная пищевая   продукция для диетического   лечебного питания: продукты   для недоношенных и маловесных   детей, сухие молочные  высокобелковые, низколактозные  и безлактозные продукты (кроме   стерилизованных,   ультрапастеризованных с   асептическим фасованием) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1032#Par1032);   Смеси молочные адаптированные   стерилизованные, молоко и   сливки стерилизованные   неасептического розлива,   изготовленные на молочных   кухнях | 100 |
| Прочая пищевая продукция для   детского питания для детей   раннего возраста на молочной  основе (кроме стерилизованных,   ультрапастеризованных с   асептическим фасованием) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1032#Par1032);   для каш сухих - в сухом   продукте | 50 |
| Молоко сухое для детского   питания детей раннего возраста | 25 |
| Пищевая продукция для детского   питания для детей дошкольного   и школьного возраста: мясные   полуфабрикаты и полуфабрикаты   из рыбы и нерыбных объектов   промысла, паштеты и мясные   кулинарные изделия, колбасные  изделия (сосиски и сардельки),   молоко и молочная продукция   (кроме стерилизованных,   ультрапастеризованных с   асептическим фасованием) | 25 |
| Enterobactersakaz  akii | Пищевая продукция для питания   детей раннего возраста:  адаптированные молочные смеси,   каши сухие молочные   моментального приготовления   для детей до 6 месяцев;   Специализированная пищевая   продукция для диетического  лечебного питания для детей до   6 месяцев, для питания   недоношенных и (или)   маловесных детей сухие (в   сухом продукте); молочные   смеси восстановленные  пастеризованные; произведенные  на детских молочных кухнях для   детей с рождения [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par1032#Par1032) | 300   при обнаружении в   нормируемой массе   бактерий  Enterobacteriaceae, не   относящихся к E. coli   и сальмонеллам |
| бактерии рода   Yersinia | Сухие овощи и картофель и   продукты их переработки;  изделия из сырых овощей, овощи   и фрукты нарезанные,   бланшированные, в том числе   замороженные | 25   (при наличии  эпидситуации в регионе   производства) |
| Стафилококковые   энтеротоксины | Сыры и сырные продукты, сырные   пасты, в том числе для   детского питания;  Пищевая продукция для детского   питания сухая на молочной   основе (кроме каш сухих), в   том числе специализированная   пищевая продукция для  диетического лечебного питания | 125   (в 5 образцах массой   25 г каждый);   (при обнаружении  стафилококков S.aureus   в нормируемой массе   продукта) |

--------------------------------

<\*> В готовом к употреблению продукте.

Приложение 2

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Таблица 1

1.1. Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты

их переработки

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество │ 10 │Парное мясо (всех видов убойных │

│мезофильных аэробных и│ │животных) │

│факультативно ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│анаэробных │ 100 │Яйцо куриное, перепелиное диетическое │

│микроорганизмов, КОЕ/г├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│(см3), не более │ 3 │Подмороженное, охлажденное мясо (всех │

│ │ 1 x 10 │видов убойных животных); Колбасные │

│ │ │изделия вареные, в том числе из мяса │

│ │ │птицы, в том числе нарезанные; │

│ │ │Продукты из мяса вареные, вареные и │

│ │ │запеченные, копчено-вареные, копчено- │

│ │ │запеченные, запеченные, в т.ч. │

│ │ │нарезанные и упакованные под вакуумом │

│ │ │в условиях модифицированной │

│ │ │атмосферы; Паштеты из печени и (или) │

│ │ │мяса, в т.ч. в оболочках; Тушки и │

│ │ │части тушек птицы и изделия из них │

│ │ │запеченные, варено-копченые, копченые,│

│ │ │сырокопченые, сыровяленые; в том │

│ │ │числе рубленые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Колбасы кровяные, ливерные, зельцы, │

│ │ 2 x 10 │сальтисоны; Желированные продукты из │

│ │ │мяса и птицы; Паштеты из мяса птицы; │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Колбасные изделия вареные, │

│ │ 2,5 x 10 │выработанные из сырья второго, │

│ │ │третьего сорта, в том числе нарезанные│

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Паштеты из птичьей печени; Ливерные │

│ │ 5 x 10 │колбасы из мяса птицы и субпродуктов; │

│ │ │Фарш куриный тепловой сушки; Яйцо │

│ │ │куриное столовое и др. видов птицы │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Замороженное мясо; Мясо охлажденное в │

│ │ 1 x 10 │отрубах, упакованное под вакуумом │

│ │ │или в модифицированную газовую │

│ │ │атмосферу; Мясные блюда готовые, │

│ │ │быстрозамороженные: из порционных │

│ │ │кусков мяса всех видов │

│ │ │продуктивных животных (без соусов), │

│ │ │жареные, отварные; Тушки и мясо птицы │

│ │ │охлажденное; Сушеные продукты из мяса │

│ │ │птицы, в том числе фарш цыплят │

│ │ │сублимационной сушки; Белок яичный │

│ │ │сублимационной сушки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Мясные блюда готовые │

│ │ 2 x 10 │быстрозамороженные из рубленого мяса │

│ │ │с соусами; Блинчики с начинкой из │

│ │ │мяса или субпродуктов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Альбумин пищевой; Концентраты пищевые │

│ │ 2,5 x 10 │из мяса субпродуктов сухие │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Сухой концентрат плазмы (сыворотки) │

│ │ 5 x 10 │крови; Яичный порошок, меланж для │

│ │ │продуктов энтерального питания; │

│ │ │Желток яичный сублимационной сушки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Тушки и мясо птицы замороженное; │

│ │ 1 x 10 │Яичные продукты жидкие: фильтрованные │

│ │ │пастеризованные; │

│ │ │Полуфабрикаты из мяса птицы │

│ │ │натуральные: мясокостные, бескостные │

│ │ │без панировки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Блоки из мяса на кости, бескостного, │

│ │ 5 x 10 │жилованного замороженные; │

│ │ │Полуфабрикаты мясные бескостные │

│ │ │(охлажденные, подмороженные, │

│ │ │замороженные), в том числе │

│ │ │маринованные: крупнокусковые; кровь │

│ │ │пищевая; Тушки и мясо птицы │

│ │ │фасованное охлажденное, │

│ │ │подмороженное, замороженное; │

│ │ │Яичные продукты жидкие; замороженные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 6 │Полуфабрикаты мясные бескостные │

│ │ 1 x 10 │(охлажденные, подмороженные, │

│ │ │замороженные), в том числе │

│ │ │маринованные мелкокусковые. │

│ │ │Полуфабрикаты из мяса птицы │

│ │ │натуральные: мясокостные, бескостные │

│ │ │в панировке, со специями, соусом, │

│ │ │маринованные; мясо кусковое │

│ │ │бескостное в блоках; Полуфабрикаты из │

│ │ │мяса птицы рубленые (охлажденные, │

│ │ │подмороженные, замороженные); Мясо │

│ │ │птицы механической обвалки, костный │

│ │ │остаток охлажденные, замороженные в │

│ │ │блоках, полуфабрикат костный; Кожа │

│ │ │птицы; Субпродукты птицы и │

│ │ │полуфабрикаты из них │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 6 │Полуфабрикаты мясные рубленые │

│ │ 2 x 10 │(охлажденные, замороженные)в тестовой │

│ │ │оболочке, фаршированные (голубцы, │

│ │ │кабачки), полуфабрикаты │

│ │ │мясосодержащие рубленые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 6 │Мясо замороженное убойных животных │

│ │ 5 x 10 │механической обвалки; Полуфабрикаты │

│ │ │мясные рубленые (охлажденные, │

│ │ │замороженные): формованные, в т.ч. │

│ │ │панированные; Фарш говяжий, свиной, из│

│ │ │мяса других убойных животных; │

│ │ │Полуфабрикаты мясокостные │

│ │ │(крупнокусковые, порционные, │

│ │ │мелкокусковые) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Парное мясо (всех видов животных); │

│кишечных палочек │ │Колбасные изделия, в том числе из │

│(колиформы), │ │мяса птицы, полукопченые, варено- │

│не допускаются в массе│ │копченые, вареные, в том числе │

│продукта (г/см3) │ │нарезанные; Продукты из мяса вареные, │

│ │ │вареные и запеченные, копчено- │

│ │ │вареные, копчено-запеченные, │

│ │ │запеченные, в т.ч. нарезанные и │

│ │ │упакованные под вакуумом в условиях │

│ │ │модифицированной атмосферы; Колбасы │

│ │ │кровяные; ливерные, зельцы, │

│ │ │сальтисоны; Паштеты из печени и (или) │

│ │ │мяса, в т.ч. в оболочках; Концентраты │

│ │ │пищевые из мяса и субпродуктов сухие; │

│ │ │Тушки и части тушек птицы и изделия │

│ │ │запеченные, варено-копченые, │

│ │ │копченые, сырокопченые, сыровяленые; │

│ │ │Кулинарные изделия из рубленого мяса │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Подмороженное, охлажденное мясо (всех │

│ │ │видов животных); Кровь пищевая и │

│ │ │продукты ее переработки сухие: │

│ │ │альбумин, концентрат плазмы; Колбасы │

│ │ │и продукты из мяса и птицы │

│ │ │сырокопченые и сыровяленые; │

│ │ │Желированные продукты из мяса и │

│ │ │птицы; Готовые быстрозамороженные │

│ │ │блюда из мяса птицы; Паштеты и │

│ │ │ливерные колбасы из мяса и │

│ │ │субпродуктов птицы; Продукты сушеные │

│ │ │из мяса птицы; │

│ │ │Яйцо куриное, перепелиное │

│ │ │диетическое; Яичные продукты жидкие │

│ │ │пастеризованные; замороженные; сухие, │

│ │ │смеси для омлета │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Мясо замороженное; мясо (всех видов │

│ │ │животных) охлажденное в отрубах, │

│ │ │упакованное под вакуумом или в │

│ │ │модифицированную газовую атмосферу; │

│ │ │Мясо замороженное убойных животных в │

│ │ │тушах, полутушах, четвертинках, │

│ │ │отрубах; Мясные блюда готовые, │

│ │ │быстрозамороженные; Фарш цыплят │

│ │ │сублимационной сушки; Яйцо столовое; │

│ │ │Яичные продукты сублимационной сушки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Мясо замороженное на кости, │

│ │ │бескостное, блочное, жилованное; │

│ │ │Полуфабрикаты мясные бескостные │

│ │ │(охлажденные, подмороженные, │

│ │ │замороженные), в том числе │

│ │ │маринованные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,0001 │Мясо замороженное механической │

│ │ │обвалки; Полуфабрикаты мясные, │

│ │ │мясосодержащие и из мяса птицы │

│ │ │мясокостные, рубленые, формованные в │

│ │ │т.ч. панированные, в тестовой │

│ │ │оболочке, фаршированные; Фарши │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│E.coli, │ 1,0 │Колбасы и продукты из мяса и птицы │

│не допускается в массе│ │сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. │

│продукта (г/см3) │ │нарезанные и упакованные под вакуумом │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, не │ 1,0 │Кровь пищевая; Колбасные изделия и │

│допускается в массе │ │продукты из мяса и птицы вареные, │

│продукта (г/см) │ │запеченные, варено-копченые, копченые,│

│ │ │сырокопченые, сыровяленые; Колбасы │

│ │ │кровяные, ливерные из мяса птицы и │

│ │ │субпродуктов; Колбасы кровяные, │

│ │ │ливерные, зельцы, сальтисоны, паштеты │

│ │ │из печени и (или) мяса, в т.ч. в │

│ │ │оболочках, желированные мясные │

│ │ │продукты (для продуктов, сроки │

│ │ │годности которых превышают 2 суток); │

│ │ │Кулинарные изделия из рубленого мяса │

│ │ │птицы; Готовые быстрозамороженные │

│ │ │блюда из мяса птицы: жареные, │

│ │ │отварные, из рубленого мяса с соусами │

│ │ │и гарнирами; Паштеты из мяса птицы, │

│ │ │в т.ч. с использованием потрохов; │

│ │ │Желированные продукты из птицы; │

│ │ │Яичные продукты жидкие │

│ │ │пастеризованные, замороженные; │

│ │ │Сухие смеси для омлета │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Мясные блюда, готовые, │

│ │ │быстрозамороженные: из порционных │

│ │ │кусков мяса всех видов продуктивных │

│ │ │животных без соусов, жареные, │

│ │ │отварные, из рубленого мяса с │

│ │ │соусами; Блинчики с начинкой из мяса │

│ │ │или субпродуктов и т.п.; Паштеты из │

│ │ │печени и (или) мяса, в т.ч. в │

│ │ │оболочках; Желированные мясные │

│ │ │продукты; Колбасные изделия из мяса │

│ │ │птицы полукопченые; Паштеты из │

│ │ │птичьей печени; Фарш куриный │

│ │ │сублимационной и тепловой сушки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Сушеные продукты из мяса птицы │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода Proteus,│ 1,0 │Мясо (все виды животных): охлажденное │

│не допускается в массе│ │- для детского, диетического питания; │

│продукта (г) │ │альбумин пищевой; Фарш куриный │

│ │ │сублимационной и тепловой сушки; │

│ │ │Сушеные продукты из мяса птицы; │

│ │ │Яичные продукты жидкие: │

│ │ │фильтрованные, пастеризованные; │

│ │ │Яичные продукты сухие, смеси для │

│ │ │омлета │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Мясо охлажденное (всех видов │

│ │ │животных) со сроком годности более 7 │

│ │ │суток │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Сульфитредуцирующие │ 1,0 │Кровь пищевая, альбумин; Сухой │

│клостридии, │ │концентрат плазмы крови; Паштеты из │

│не допускается в массе│ │печени и (или) мяса, в т.ч. в │

│продукта (г/см3) │ │оболочках │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Колбасные изделия из мяса и птицы │

│ │ │варено-копченые, полукопченые; │

│ │ │Колбасные изделия вареные, в том │

│ │ │числе нарезанные и упакованные под │

│ │ │вакуумом, в условиях модифицированной │

│ │ │атмосферы; Продукты из мяса вареные, │

│ │ │копчено-вареные, копчено-запеченные, │

│ │ │запеченные; Продукты из мяса варенные │

│ │ │и запеченные, копчено-запеченные, в │

│ │ │т.ч. нарезанные и упакованные под │

│ │ │вакуумом в условиях модифицированной │

│ │ │атмосферы; Зельцы, сальтисоны; │

│ │ │Колбасы кровяные, ливерные (для │

│ │ │продуктов, сроки годности которых │

│ │ │превышают 2 суток); Колбасы кровяные, │

│ │ │ливерные, в том числе из мяса птицы и │

│ │ │субпродуктов; Паштеты из печени и │

│ │ │(или) мяса, в т.ч. птиц, в т.ч. в │

│ │ │оболочках; Желированные продукты │

│ │ │мясные и из птицы; Тушки и части │

│ │ │тушек птицы и изделия запеченные, │

│ │ │варено-копченые, копченые, │

│ │ │сырокопченые, сыровяленые; Кулинарные │

│ │ │изделия из рубленого мяса птицы │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Колбасы и продукты из мяса убойных │

│ │ │животных сырокопченые и сыровяленые, │

│ │ │колбасные изделия полукопченые и │

│ │ │варено-копченые, вареные; Колбасные │

│ │ │изделия из мяса птицы сыровяленые, │

│ │ │сырокопченые, полукопченые; Продукты │

│ │ │из мяса копчено-вареные (щековина, │

│ │ │баки, рулька); Колбасы кровяные, │

│ │ │ливерные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода │ 3 │Мясные блюда, готовые, │

│Enterococcus, │ 1 x 10 │быстрозамороженные: из порционных │

│КОЕ/г, не более │ │кусков мяса (без соусов), жареные, │

│ │ │отварные; из рубленого мяса с │

│ │ │соусами; Блинчики с начинкой из мяса │

│ │ │или субпродуктов и т.п. │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Готовые быстрозамороженные блюда из │

│ │ 1 x 10 │мяса птицы │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 500 │Полуфабрикаты мясные рубленые │

│КОЕ/г, не более │ │(охлажденные, замороженные) │

│ │ │формованные, в т.ч. панированные; в │

│ │ │тестовой оболочке, фаршированные │

│ │ │(голубцы, кабачки), полуфабрикаты │

│ │ │мясосодержащие рубленные, со сроком │

│ │ │годности более 1 месяца │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Концентраты пищевые из мяса │

│ │ │субпродуктов сухие │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.2. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,

вырабатываемые из них

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 3 │Изделия варено-мороженные │

│аэробных и │ 1 x 10 │структурированные; Икра осетровых рыб │

│факультативно │ │зернистая пастеризованная │

│анаэробных ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│микроорганизмов, │ 3 │Икра других видов рыб │

│КОЕ/г, не более │ 5 x 10 │пастеризованная; Гидролизат из │

│ │ │нерыбных объектов морского промысла, │

│ │ │двухстворчатые моллюски живые; Джемы │

│ │ │из морской капусты │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Рыбная продукция горячего и холодного │

│ │ 1 x 10 │копчения неразделанная; Кулинарные │

│ │ │изделия с термической обработкой, │

│ │ │икорные продукты; Салаты │

│ │ │многокомпонентные без заправки; Икра │

│ │ │осетровых рыб зернистая баночная, │

│ │ │паюсная, аналоги икры │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Варено-мороженная продукция: │

│ │ 2 x 10 │быстрозамороженные готовые блюда из │

│ │ │рыбы и нерыбных объектов промысла, в │

│ │ │т.ч. упакованные под вакуумом; │

│ │ │Вяленая и сушеная продукция из │

│ │ │морских беспозвоночных │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Рыбная продукция холодного копчения, │

│ │ 3 x 10 │разделанная, в т.ч. в нарезку │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Рыбная продукция холодного копчения, │

│ │ 7,5 x 10 │балычные изделия, в т.ч в нарезку │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Рыба-сырец и рыба живая; Рыбная │

│ │ 5 x 10 │продукция охлажденная и мороженная: │

│ │ │фарш особой кондиции; │

│ │ │Пресервы из разделанной и термически │

│ │ │обработанной рыбы, из мяса │

│ │ │двухстворчатых моллюсков; Рыба │

│ │ │разделанная подкопченная, │

│ │ │малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. │

│ │ │упакованное под вакуумом; Рыба │

│ │ │вяленая, провесная, сушеная; │

│ │ │Кулинарные многокомпонентные изделия │

│ │ │с термической обработкой, │

│ │ │желированные продукты; Молоки и икра │

│ │ │ястычная, охлажденные и мороженные; │

│ │ │Икра осетровых рыб ястычная соленая; │

│ │ │лососевых рыб зернистая соленая из │

│ │ │замороженных ястыков; Ракообразные и │

│ │ │другие беспозвоночные живые; │

│ │ │двухстворчатые моллюски охлажденные, │

│ │ │мороженые; Сушеные и белковые │

│ │ │нерыбные объекты морского промысла: │

│ │ │сухой мидийный бульон, бульонные │

│ │ │кубики и пасты, белок изолированный; │

│ │ │Водоросли, травы морские-сырец, в │

│ │ │т.ч. замороженные и сушеные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Рыбная продукция охлажденная и │

│ │ 1 x 10 │мороженная кроме фарша особой │

│ │ │кондиции, нерыбные объекты промысла; │

│ │ │Печень, головы рыб мороженные; │

│ │ │Пресервы пряного и специального │

│ │ │посола из рыбы, в т.ч. неразделанной; │

│ │ │пресервы "Пасты" - пасты белковые; │

│ │ │Рыбная продукция холодного копчения, │

│ │ │соленая, пряная, маринованная, в т.ч. │

│ │ │филе, в нарезку с заливками, │

│ │ │специями, гарнирами, растительным │

│ │ │маслом; Икра лососевых рыб зернистая │

│ │ │соленая; Икра других видов рыб - │

│ │ │пробойная, ястычная соленая, │

│ │ │копченая, вяленая │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Пресервы из разделанной рыбы и │

│ │ 2 x 10 │нерыбных объектов промысла с │

│ │ │добавлением растительных масел, │

│ │ │заливок, соусов, с гарнирами и без │

│ │ │гарниров (в т.ч. из лососевых рыб); │

│ │ │Кулинарные изделия без тепловой │

│ │ │обработки: рыба соленая рубленая, │

│ │ │паштеты, пасты; масло селедочное, │

│ │ │икорное, крилевое и др.; Кулинарные │

│ │ │икорные продукты: многокомпонентные │

│ │ │блюда │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Пресервы "Пасты" - пасты рыбные; Супы │

│ │ 5 x 10 │сухие с рыбой, требующие варки │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Пресервы из термически обработанной │

│кишечных палочек │ │рыбы; Рыбная продукция горячего │

│(колиформы), │ │копчения; Кулинарные изделия с │

│не допускаются в массе│ │термической обработкой, фаршевые │

│продукта (г) │ │изделия, пасты, паштеты, запеченные, │

│ │ │жареные, отварные, в заливках и др.; │

│ │ │Салаты из рыбы и морепродуктов без │

│ │ │заправки; Кулинарные икорные продукты │

│ │ │с термообработкой; Варено-мороженная │

│ │ │продукция - изделия │

│ │ │структурированные; Икра осетровых │

│ │ │рыб, лососевых рыб зернистая соленая, │

│ │ │других видов рыб пастеризованная; │

│ │ │Нерыбные объекты промысла - │

│ │ │двухстворчатые моллюски живые, │

│ │ │вяленые и сушеные; Сушеные и белковые │

│ │ │нерыбные объекты морского промысла: │

│ │ │гидролизат и белково-углеводный │

│ │ │концентрат из мидий; Водоросли и │

│ │ │травы морские сушеные, джемы из │

│ │ │морской капусты │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Рыбная продукция холодного копчения, │

│ │ │в т.ч. в нарезку, балычные изделия, в │

│ │ │том числе в нарезку; │

│ │ │Рыба разделанная подкопченная, │

│ │ │малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. │

│ │ │упакованное под вакуумом; Рыба │

│ │ │соленая, пряная, маринованная; Рыба │

│ │ │вяленая, провесная, сушеная; Пресервы │

│ │ │"Пасты" из белковой пасты, из мяса │

│ │ │двухстворчатых моллюсков; Кулинарные │

│ │ │изделия желированные, икорные │

│ │ │многокомпонентные продукты без │

│ │ │термической обработки; Варено- │

│ │ │мороженная продукция: │

│ │ │быстрозамороженные готовые обеденные │

│ │ │и закусочные рыбные блюда, блинчики с │

│ │ │рыбой, начинка рыбная, в т.ч. │

│ │ │упакованные под вакуумом, из нерыбных │

│ │ │объектов промысла; Молоки соленые; │

│ │ │Икра других видов рыб кроме осетровых │

│ │ │и лососевых - пробойная соленая, │

│ │ │ястычная слабосоленая, копченая, │

│ │ │вяленая; Аналоги икры, в т.ч. │

│ │ │белковые; Двухстворчатые моллюски │

│ │ │охлажденные, мороженные; Сушеные и │

│ │ │белковые нерыбные объекты морского │

│ │ │промысла: сухой мидийный бульон, │

│ │ │бульонные кубики и пасты, белок │

│ │ │изолированный; │

│ │ │Водоросли, травы морские-сырец │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Рыба-сырец и рыба живая, нерыбные │

│ │ │объекты промысла - ракообразные и др. │

│ │ │беспозвоночные живые; Охлажденная и │

│ │ │мороженная рыбная продукция: фарш │

│ │ │особой кондиции; Пресервы пряного и │

│ │ │специального посола из разделанной │

│ │ │рыбы и из нерыбных объектов промысла │

│ │ │с добавлением растительных масел, │

│ │ │заливок, соусов, с гарнирами и без │

│ │ │гарниров, из пасты рыбной; Рыбная │

│ │ │продукция холодного копчения, │

│ │ │колбасные и фаршевые изделия; Рыба │

│ │ │соленая, пряная, маринованная, в т.ч. │

│ │ │разделанная, в т.ч. без консервантов, │

│ │ │в нарезку с заливками, специями, │

│ │ │гарнирами, растительным маслом; │

│ │ │Кулинарные изделия с термической │

│ │ │обработкой: многокомпонентные │

│ │ │изделия, в т.ч. замороженные, без │

│ │ │тепловой обработки: рыба соленая │

│ │ │рубленая, паштеты, пасты │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Охлажденная, мороженная рыба, рыбная │

│ │ │продукция: филе рыбное, рыба │

│ │ │спецразделки, фарш рыбный пищевой, │

│ │ │формованные фаршевые изделия, в том │

│ │ │числе с мучным компонентом; Нерыбные │

│ │ │объекты промысла: ракообразные и │

│ │ │другие беспозвоночные; Супы сухие с │

│ │ │рыбой, требующие варки; Кулинарные │

│ │ │изделия без тепловой обработки: масло │

│ │ │селедочное, икорное, крилевое и др.; │

│ │ │Молоки и икра ястычная, охлажденные и │

│ │ │мороженные; Печень, головы рыб │

│ │ │мороженные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S. aureus, │ 1,0 │Пресервы малосоленые пряного и │

│не допускаются в массе│ │специального посола из рыбы, в т.ч. с │

│продукта (г) │ │добавлением растительных масел, │

│ │ │заливок, соусов, с гарнирами и без │

│ │ │гарниров; из термически обработанной │

│ │ │рыбы, из нерыбных объектов промысла с │

│ │ │добавлением растительных масел, │

│ │ │заливок, с гарниром и без гарнира; │

│ │ │Рыбная продукция горячего и холодного │

│ │ │копчения, балычные изделия в т.ч в │

│ │ │нарезку; Кулинарные изделия с │

│ │ │термической обработкой: рыба и │

│ │ │фаршевые изделия, пасты, паштеты, │

│ │ │запеченные, жареные, отварные, в │

│ │ │заливках и др., с мучным компонентом, │

│ │ │многокомпонентные изделия, │

│ │ │желированные продукты; Кулинарные │

│ │ │икорные продукты; Кулинарные изделия │

│ │ │без тепловой обработки после │

│ │ │смешивания: салаты из рыбы и │

│ │ │морепродуктов без заправки; Варено- │

│ │ │мороженная продукция: изделия │

│ │ │структурированные, из нерыбных │

│ │ │объектов промысла: мясо моллюсков, │

│ │ │блюда из мяса двустворчатых │

│ │ │моллюсков, из мяса креветок, крабов, │

│ │ │криля; Икра осетровых рыб; лососевых │

│ │ │рыб зернистая соленая; других видов │

│ │ │рыб; Аналоги икры; Сушеные и белковые │

│ │ │нерыбные объекты морского промысла: │

│ │ │гидролизат из мидий (МИГИ-К), │

│ │ │белково-углеводный концентрат из мидий│

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Охлажденная и мороженная рыбная │

│ │ │продукция: фарш особой кондиции; │

│ │ │Пресервы "Пасты", из мяса │

│ │ │двухстворчатых моллюсков; Рыбная │

│ │ │продукция холодного копчения, в т.ч. │

│ │ │фарш и колбасные изделия, рыба │

│ │ │разделанная подкопченная, │

│ │ │малосоленая, в т.ч. филе, упакованное │

│ │ │под вакуумом; Рыба соленая, пряная, │

│ │ │маринованная, разделанная, в т.ч. с │

│ │ │заливками, специями, гарнирами, │

│ │ │растительным маслом; Кулинарные │

│ │ │изделия без тепловой обработки: рыба │

│ │ │соленая рубленая, паштеты, пасты, │

│ │ │масло селедочное, икорное, крилевое и │

│ │ │др., кулинарные икорные │

│ │ │многокомпонентные блюда без │

│ │ │термической обработки после │

│ │ │смешивания; Варено-мороженная │

│ │ │продукция: быстрозамороженные готовые │

│ │ │рыбные блюда, в т.ч. упакованные под │

│ │ │вакуумом; Нерыбные объекты промысла: │

│ │ │ракообразные; Молоки соленые; │

│ │ │Двухстворчатые моллюски │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Рыба-сырец и рыба живая; Рыба │

│ │ │охлажденная, мороженная; Нерыбные │

│ │ │объекты промысла: ракообразные и │

│ │ │другие беспозвоночные (головоногие и │

│ │ │брюхоногие моллюски, иглокожие и │

│ │ │др.): живые, охлажденные, мороженные; │

│ │ │Охлажденная и мороженная рыбная │

│ │ │продукция: филе рыбное, рыба │

│ │ │спецразделки, фарш рыбный пищевой, │

│ │ │формованные фаршевые изделия, в том │

│ │ │числе с мучным компонентом; Молоки и │

│ │ │икра ястычная, охлажденные и │

│ │ │мороженные; Печень, головы рыб │

│ │ │мороженные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│V. parahaemolyticus, │ 10 │Рыбная продукция из морской рыбы │

│КОЕ/г, не более │ │холодного копчения, в том числе в │

│ │ │нарезку; Рыба морская разделанная │

│ │ │подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе│

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Рыба-сырец и рыба живая (морская); │

│ │ │Охлажденные и мороженные: рыба │

│ │ │(морская), рыбная продукция: филе │

│ │ │рыбное, рыба спецразделки (для │

│ │ │морской рыбы), фарш рыбный пищевой и │

│ │ │фаршевые изделия, в т.ч. с мучным │

│ │ │компонентом; молоки и икра ястычная │

│ │ │(для морской рыбы); Печень, головы │

│ │ │рыб мороженные; │

│ │ │Нерыбные объекты промысла: │

│ │ │ракообразные и другие беспозвоночные: │

│ │ │живые, охлажденные, мороженные; │

│ │ │двухстворчатые моллюски охлажденные, │

│ │ │мороженые │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│V. parahaemolyticus, │ 25 │Нерыбные объекты промысла: │

│не допускаются в массе│ │двухстворчатые моллюски живые │

│продукта (г/см3) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода │ 0,1 │Нерыбные объекты промысла: │

│Enterococcus, │ │двухстворчатые моллюски живые │

│не допускаются в массе│ │ │

│продукта (г/см3) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода │ 3 │Варено-мороженная продукция: │

│Enterococcus, КОЕ/г, │ 1 x 10 │быстрозамороженные готовые обеденные │

│не более │ │и закусочные рыбные блюда, блинчики с │

│ │ │рыбой, начинка рыбная, в т.ч. │

│ │ │упакованные под вакуумом (в продукции │

│ │ │из порционных кусков); Варено- │

│ │ │мороженная продукция из нерыбных │

│ │ │объектов промысла: ракообразные, мясо │

│ │ │моллюсков, блюда из мяса │

│ │ │двустворчатых моллюсков, из мяса │

│ │ │креветок, крабов, криля (в продукции │

│ │ │из порционных кусков) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Варено-мороженная продукция: изделия │

│ │ 2 x 10 │структурированные; из нерыбных │

│ │ │объектов промысла: Ракообразные, мясо │

│ │ │моллюсков, блюда из мяса │

│ │ │двустворчатых моллюсков, из мяса │

│ │ │креветок, крабов, криля (в фаршевой │

│ │ │продукции). │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Сульфитредуцирующие │ 1,0 │Пресервы из термически обработанной │

│клостридии, │ │рыбы; Рыба вяленая; Кулинарные │

│не допускаются в массе│ │изделия с термической обработкой: в │

│продукта, (г) │ │том числе фаршевые запеченные, │

│ │ │жареные, отварные, в заливках и др.; с│

│ │ │мучным компонентом; многокомпонентные │

│ │ │изделия, упакованное под вакуумом; │

│ │ │Варено-мороженная продукция: изделия │

│ │ │структурированные, из нерыбных │

│ │ │объектов промысла - ракообразные, мясо│

│ │ │моллюсков, блюда из мяса │

│ │ │двустворчатых моллюсков, из мяса │

│ │ │креветок, крабов, криля (в упаковке │

│ │ │под вакуумом); │

│ │ │Икра осетровых и лососевых рыб │

│ │ │зернистая соленая; Икра других видов │

│ │ │рыб: пробойная соленая, ястычная │

│ │ │слабосоленая, копченая, вяленая, │

│ │ │пастеризованная; Сушеные и белковые │

│ │ │нерыбные объекты морского промысла: │

│ │ │белково-углеводный концентрат из │

│ │ │мидий, упакованный под вакуумом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Охлажденная и мороженная рыбная │

│ │ │продукция: фарш особой кондиции; │

│ │ │Пресервы "Пасты" из белковой пасты; │

│ │ │Аналоги икры, в том числе белковые; │

│ │ │Рыбная продукция горячего и холодного │

│ │ │копчения, под вакуумом; │

│ │ │Рыба соленая, пряная, маринованная, в │

│ │ │т.ч. провесная (под вакуумом); │

│ │ │Варено-мороженная продукция: │

│ │ │быстрозамороженные готовые рыбные │

│ │ │блюда, блинчики с рыбой, начинка │

│ │ │рыбная (под вакуумом); Нерыбные │

│ │ │объекты промысла - двухстворчатые │

│ │ │моллюски живые; Вяленая и сушеная │

│ │ │продукция из морских беспозвоночных │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Охлажденная и мороженная рыбная │

│ │ │продукция: филе рыбное, рыба │

│ │ │спецразделки, фарш рыбный пищевой, │

│ │ │фаршевые изделия, в том числе с │

│ │ │мучным компонентом (в продукции, │

│ │ │упакованной под вакуумом); Пресервы │

│ │ │пряного и специального посола из │

│ │ │рыбы, в т.ч. из разделанной рыбы с │

│ │ │добавлением растительных масел, │

│ │ │заливок, соусов, с гарнирами и без │

│ │ │гарниров; Пресервы "Пасты" - пасты │

│ │ │рыбные, из нерыбных объектов промысла │

│ │ │с добавлением растительных масел, │

│ │ │заливок, соусов с гарниром и без │

│ │ │гарнира; Рыба сушеная (под вакуумом); │

│ │ │Сушеные и белковые нерыбные объекты │

│ │ │морского промысла: │

│ │ │сухой мидийный бульон, бульонные │

│ │ │кубики и пасты, белок изолированный │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 0,1 │Икра осетровых рыб зернистая │

│не допускаются в массе│ │пастеризованная, других видов рыб │

│продукта (г) │ │пастеризованная │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 10 │Пресервы пряного и специального │

│КОЕ/г (см3), не более │ │посола из неразделанной и разделанной │

│ │ │рыбы, в т.ч. малосоленые; Пресервы из │

│ │ │разделанной рыбы и из нерыбных │

│ │ │объектов промысла с добавлением │

│ │ │растительных масел, заливок, соусов, │

│ │ │с гарнирами и без гарниров; Пресервы │

│ │ │"Пасты" - пасты рыбные, из белковой │

│ │ │пасты; Пресервы из мяса │

│ │ │двухстворчатых моллюсков │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Рыба вяленая; Икра осетровых рыб: │

│ │ │зернистая баночная, паюсная, ястычная │

│ │ │слабосоленая, соленая; Икра лососевых │

│ │ │рыб зернистая соленая; Икра других │

│ │ │видов рыб: пробойная соленая, │

│ │ │ястычная слабосоленая, копченая, │

│ │ │вяленая; аналоги икры, в т.ч. │

│ │ │белковые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Водоросли и травы морские сушеные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 0,1 │Икра осетровых рыб зернистая │

│не допускаются в массе│ │пастеризованная; других видов рыб │

│продукта (г) │ │пастеризованная. │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 50 │Икра осетровых рыб: зернистая │

│КОЕ/г (см3), не более │ │баночная, паюсная, аналоги икры, в │

│ │ │т.ч. белковые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Пресервы пряного и специального │

│ │ │посола из рыбы, в т.ч. из разделанной │

│ │ │рыбы и из нерыбных объектов промысла │

│ │ │с добавлением растительных масел, │

│ │ │заливок, соусов, с гарнирами и без │

│ │ │гарниров, из мяса двухстворчатых │

│ │ │моллюсков; Пресервы "Пасты" - пасты │

│ │ │рыбные, из белковой пасты; Рыба │

│ │ │вяленая; │

│ │ │Икра осетровых рыб ястычная │

│ │ │слабосоленая, соленая │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Икра лососевых рыб зернистая соленая │

│ │ │из замороженных ястыков │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 300 │Икра лососевых рыб зернистая соленая │

│ │ │- баночная, бочковая; Икра других │

│ │ │видов рыб пробойная соленая, ястычная │

│ │ │слабосоленая, копченая, вяленая │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени и дрожжи, │ 100 │Рыба провесная, сушеная; Вяленая и │

│КОЕ/г (см3), не более │ │сушеная продукция из морских │

│ │ │беспозвоночных; Супы сухие с рыбой, │

│ │ │требующие варки; Кулинарные изделия с │

│ │ │термической обработкой: рыба и │

│ │ │фаршевые изделия, пасты, паштеты, │

│ │ │запеченные, жареные, отварные, в │

│ │ │заливках и др.; с мучным компонентом, │

│ │ │в т.ч. замороженные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода Proteus,│ 0,1 │Кулинарные изделия без тепловой │

│не допускаются в массе│ │обработки из рыбы и морепродуктов, │

│продукта (г) │ │икорные продукты - многокомпонентные │

│ │ │блюда │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Нерыбные объекты промысла - │

│ │ │двухстворчатые моллюски живые │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.3. Зерно (семена), мукомольно-крупяные

и хлебобулочные изделия

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество │ 3 │Хлебобулочные изделия с начинками │

│мезофильных аэробных и│ 1 x 10 │ │

│факультативно ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│анаэробных │ 3 │Крупы, не требующие варки; │

│микроорганизмов, │ 5 x 10 │Хлебобулочные изделия с кремом │

│КОЕ/г, не более ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Сухие крупяные продукты экструзионной │

│ │ 1 x 10 │технологии │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Макаронные изделия быстрого │

│ │ 5 x 10 │приготовления с добавками на молочной │

│ │ │и растительной основе; Отруби пищевые │

│ │ │из зерновых; Пищевые волокна из │

│ │ │отрубей │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Безбелковые макаронные изделия │

│ │ 1 x 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Сухие крупяные продукты экструзионной │

│кишечных палочек │ │технологии; Хлебобулочные изделия с │

│(колиформы), │ │начинкой │

│не допускаются в ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│массе продукта (г) │ 0,1 │Макаронные изделия быстрого │

│ │ │приготовления с добавками на │

│ │ │растительной основе; │

│ │ │Отруби пищевые из зерновых; Пищевые │

│ │ │волокна из отрубей │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Крупы, не требующие варки; Макаронные │

│ │ │изделия быстрого приготовления с │

│ │ │добавками на молочной основе; │

│ │ │Безбелковые макаронные изделия; │

│ │ │Хлебобулочные изделия со сливочным │

│ │ │заварным кремом │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 1,0 │Хлебобулочные изделия с начинкой │

│не допускаются в ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│массе продукта (г) │ 0,1 │Макаронные изделия быстрого │

│ │ │приготовления с добавками на молочной │

│ │ │основе │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, КОЕ/г, не │ 50 │Крупы, не требующие варки; Сухие │

│более │ │крупяные продукты экструзионной │

│ │ │технологии; Пищевые волокна из │

│ │ │отрубей; Хлебобулочные изделия с │

│ │ │начинкой │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Макаронные изделия быстрого │

│ │ │приготовления с добавками на │

│ │ │растительной основе (в сумме с │

│ │ │дрожжами); Отруби пищевые из зерновых │

│ │ │(с термической обработкой) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Безбелковые макаронные изделия (в │

│ │ │сумме с дрожжами) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи КОЕ/г, не более│ 100 │Безбелковые макаронные изделия │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│B.cereus, │ 0,1 │Крупы, не требующие варки; Сухие │

│не допускаются в │ │продукты экструзионной технологии всех│

│массе продукта, (г) │ │видов, не содержащие какао продукты │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода Proteus,│ 0,1 │Хлебобулочные изделия с начинкой │

│не допускаются в массе│ │ │

│продукта (г) │ │ │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.4. Сахар и кондитерские изделия

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 500 │Карамель неглазированная (леденцовая, │

│аэробных и │ │с начинкой помадной, ликерной, │

│факультативно │ │фруктово-ягодной, сбивной, желейной), │

│анаэробных │ │диабетическая; Резинка жевательная; │

│микроорганизмов, │ │Мучные восточные сладости (бисквит с │

│КОЕ/г, не более │ │корицей, курабье, шакер-лукум, шакер- │

│ │ │чурек) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Ирис; Пастиломармеладные изделия: │

│ │ 1 x 10 │неглазированные, диабетические; │

│ │ │Восточные сладости: типа карамели │

│ │ │(орех обжаренный); Сахарные отделочные│

│ │ │полуфабрикаты типа "вермишели"; │

│ │ │Печенье: галеты, крекеры; Мучные │

│ │ │восточные сладости: рулеты и трубочки │

│ │ │с орехами │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Пряники, коврижки: без начинки │

│ │ 2,5 x 10 │ │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Конфеты и сладости: неглазированные │

│ │ 5 x 10 │(помадные, молочные), диабетические; │

│ │ │Карамель неглазированная с начинкой: │

│ │ │ореховой, шоколадно-ореховой, │

│ │ │шоколадной, сливочной и др.; │

│ │ │Пастиломармеладные изделия: │

│ │ │глазированные; Восточные сладости: │

│ │ │типа мягких конфет, типа карамели │

│ │ │(козинак); Шоколад диабетический; │

│ │ │Пасты, кремы: молочные, шоколадные; │

│ │ │Торты и пирожные, рулеты │

│ │ │диабетические; Торты вафельные с │

│ │ │начинкой: жировой; Кексы; Кексы и │

│ │ │рулеты в герметичной упаковке; Вафли: │

│ │ │без начинки, с начинками; Пряники, │

│ │ │коврижки: с начинкой; Мучные восточные│

│ │ │сладости (земелах) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Конфеты и сладости: неглазированные │

│ │ 1 x 10 │(на основе пралине, на жировой │

│ │ │основе), глазированные с корпусами: │

│ │ │помадными, фруктовыми, марципановыми, │

│ │ │грильяжными, из цукатов, взорванных │

│ │ │зерен, ликерными, желейными; Карамель │

│ │ │глазированная с начинками: помадной, │

│ │ │фруктовой, ликерной, желейной; Халва │

│ │ │глазированная; Драже; Восточные │

│ │ │сладости: типа мягких конфет │

│ │ │глазированные (рахат-лукум); типа │

│ │ │карамели глазированные; Шоколад │

│ │ │обыкновенный и десертный без │

│ │ │добавлений; Какао-порошок для │

│ │ │промпереработки; Торты и пирожные: с │

│ │ │отделками; Рулеты бисквитные с │

│ │ │начинкой: фруктовой, с цукатами, │

│ │ │маком, орехами; Печенье: сахарное, с │

│ │ │шоколадной глазурью, сдобное, всех │

│ │ │видов, затяжное, овсяное, с кремовой │

│ │ │прослойкой, начинкой; Мучные восточные│

│ │ │сладости глазированные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Конфеты и сладости глазированные с │

│ │ 5 x 10 │корпусами: молочными, сбивными, из │

│ │ │сухофруктов, кремовыми, на основе │

│ │ │пралине, жировыми; Карамель │

│ │ │глазированная с начинками: молочной, │

│ │ │сбивной, ореховой; Халва │

│ │ │неглазированная; Шоколад с │

│ │ │добавлениями, с начинками и конфеты │

│ │ │типа "Ассорти", плитки кондитерские; │

│ │ │Пасты, кремы ореховые; Торты и │

│ │ │пирожные с отделками; Торты вафельные │

│ │ │с начинкой: пралине, шоколадно- │

│ │ │ореховой, халвичной; Рулеты бисквитные│

│ │ │с начинкой: сливочной, жировой; Вафли │

│ │ │глазированные шоколадной глазурью │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Какао-порошок товарный │

│ │ 1 x 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Конфеты и сладости: неглазированные │

│кишечных палочек │ │(помадные, молочные), глазированные с │

│(колиформы), │ │корпусами (помадными, фруктовыми, │

│не допускаются в │ │марципановыми, грильяжными), │

│массе продукта, г │ │диабетические; Карамель: │

│(см3) │ │неглазированная; диабетические; Ирис; │

│ │ │Резинка жевательная; │

│ │ │Пастиломармеладные изделия: │

│ │ │диабетические; Восточные сладости: │

│ │ │типа карамели (орех обжаренный); │

│ │ │Сахарные отделочные полуфабрикаты; │

│ │ │Торты и пирожные без отделок, с │

│ │ │отделками на основе маргаринов, │

│ │ │заменителей сливок и жиров; Рулеты │

│ │ │бисквитные с начинкой; Пряники, │

│ │ │коврижки: без начинки, с начинкой; │

│ │ │Печенье: галеты, крекеры; Мучные │

│ │ │восточные сладости │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Конфеты и сладости глазированные с │

│ │ │корпусами (молочными, сбивными, из │

│ │ │сухофруктов, из цукатов, взорванных │

│ │ │зерен, ликерными, желейными); Драже; │

│ │ │Карамель: неглазированная с начинкой, │

│ │ │в т.ч. глазированная; │

│ │ │Пастиломармеладные изделия; Восточные │

│ │ │сладости: типа мягких конфет, типа │

│ │ │мягких конфет глазированные, типа │

│ │ │карамели (козинак), типа карамели │

│ │ │глазированные; Шоколад и конфеты типа │

│ │ │"Ассорти"; Пасты, кремы (молочные, │

│ │ │шоколадные); Торты и пирожные: с │

│ │ │отделками (со сроком годности не менее│

│ │ │5 суток); │

│ │ │Торты и пирожные, рулеты │

│ │ │диабетические; Торты вафельные с │

│ │ │начинкой (жировой); Кексы; Кексы и │

│ │ │рулеты в герметичной упаковке; Вафли; │

│ │ │Печенье (сахарное, с шоколадной │

│ │ │глазурью, сдобное, затяжное, овсяное, │

│ │ │с кремовой прослойкой, начинкой); │

│ │ │Мучные восточные сладости │

│ │ │глазированные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Конфеты и сладости: неглазированные, │

│ │ │глазированные с корпусами (кремовыми, │

│ │ │на основе пралине); Халва; Восточные │

│ │ │сладости: рахат-лукум; Пасты, кремы │

│ │ │ореховые; Какао-порошок товарный, для │

│ │ │промпереработки; Торты и пирожные: с │

│ │ │отделками (со сроком годности менее 5 │

│ │ │суток); Торты вафельные с начинкой; │

│ │ │Рулеты бисквитные с начинкой │

│ │ │(сливочной, жировой) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 1,0 │Торты и пирожные: с отделками (с │

│не допускаются в │ │заварным кремом), диабетические; │

│массе продукта г (см3)│ │Рулеты: бисквитные с начинкой │

│ │ │(фруктовой, с цукатами, маком, │

│ │ │орехами), диабетические │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Торты и пирожные: с отделками │

│ │ │(сливочный (если срок годности не │

│ │ │менее 5 суток), фруктовой, помадной, │

│ │ │из шоколадной глазури, жировой, │

│ │ │творожно-сливочной, │

│ │ │сливочнорастительной, типа │

│ │ │"картошка"); без отделок; с отделками │

│ │ │на основе маргаринов, растительных │

│ │ │сливок и жиров; Кексы и рулеты в │

│ │ │герметичной упаковке; Печенье: с │

│ │ │кремовой прослойкой, начинкой │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Торты и пирожные: с отделками, в т.ч. │

│ │ │замороженные: сливочный (если срок │

│ │ │годности менее 5 суток) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени │ 10 │Ирис │

│КОЕ/г, не более ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Конфеты и сладости: неглазированные, │

│ │ │глазированные с корпусами, │

│ │ │диабетические; Драже; Карамель: │

│ │ │неглазированная; глазированная с │

│ │ │начинками; диабетическая; Резинка │

│ │ │жевательная; Халва; Пастиломармеладные│

│ │ │изделия (диабетические); │

│ │ │Восточные сладости: типа карамели │

│ │ │(орех обжаренный, козинак); типа │

│ │ │карамели глазированные; Сахарные │

│ │ │отделочные полуфабрикаты типа │

│ │ │"вермишели"; │

│ │ │Шоколад: обыкновенный и десертный без │

│ │ │добавлений; диабетический; │

│ │ │Пасты, кремы: молочные, шоколадные; │

│ │ │Торты и пирожные: с отделками; │

│ │ │без отделок; диабетические; Торты │

│ │ │вафельные с начинкой; Кексы (с │

│ │ │сахарной пудрой); │

│ │ │Кексы и рулеты в герметичной упаковке;│

│ │ │Пряники, коврижки: без начинки и с │

│ │ │начинкой; Мучные восточные сладости: │

│ │ │бисквит с корицей, курабье, шакер- │

│ │ │лукум, шакер-чурек, земелах, рулеты и │

│ │ │трубочки с орехами │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Конфеты и сладости: неглазированные │

│ │ │(на основе пралине, на жировой │

│ │ │основе), глазированные с корпусами из │

│ │ │сухофруктов, кремовыми, на основе │

│ │ │пралине; Пастиломармеладные изделия; │

│ │ │Восточные сладости: типа мягких │

│ │ │конфет, глазированные, щербеты, рахат-│

│ │ │лукум; Шоколад и конфеты шоколадные; │

│ │ │Пасты, кремы ореховые; Какао-порошок; │

│ │ │Торты и пирожные: с отделками │

│ │ │(белково-сбивной, типа │

│ │ │суфле, фруктовой, помадной, из │

│ │ │шоколадной глазури, жировой, творожно-│

│ │ │сливочной, сливочнорастительной, типа │

│ │ │"картошка", с заварным кремом); Рулеты│

│ │ │бисквитные с начинками сливочной, │

│ │ │жировой, фруктовой, с цукатами, │

│ │ │маком, орехами; Кексы (глазированные, │

│ │ │с орехами, цукатами, пропиткой │

│ │ │фруктовой, ромовой); Вафли; Печенье; │

│ │ │Мучные восточные сладости │

│ │ │глазированные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи │ 10 │Конфеты и сладости: неглазированные │

│КОЕ/г, не более │ │(помадные, молочные); Ирис │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Конфеты и сладости: неглазированные │

│ │ │(на основе пралине, на жировой │

│ │ │основе); глазированные с корпусами, │

│ │ │диабетические; Драже; Карамель: │

│ │ │неглазированная; глазированная с │

│ │ │начинками; диабетическая; Резинка │

│ │ │жевательная; Халва; Пастиломармеладные│

│ │ │изделия; Восточные сладости: типа │

│ │ │карамели, типа карамели глазированные;│

│ │ │Сахарные отделочные полуфабрикаты; │

│ │ │Шоколад и конфеты типа "Ассорти", │

│ │ │плитки кондитерские; диабетический; │

│ │ │Пасты, кремы; Торты и пирожные: с │

│ │ │отделками, без отделок, с отделками на│

│ │ │основе маргаринов, растительных сливок│

│ │ │и жиров; рулеты диабетические; Торты │

│ │ │вафельные: с начинкой (жировой, │

│ │ │пралине, шоколадно-ореховой, │

│ │ │халвичной); Рулеты бисквитные с │

│ │ │начинкой; Кексы; Кексы и рулеты в │

│ │ │герметичной упаковке; Вафли; Пряники, │

│ │ │коврижки; Печенье; Мучные восточные │

│ │ │сладости: бисквит с корицей, курабье, │

│ │ │шакер-лукум, шакер-чурек, земелах, │

│ │ │рулеты и трубочки с орехами, │

│ │ │глазированные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Восточные сладости: типа мягких │

│ │ │конфет, типа мягких конфет │

│ │ │глазированные; │

│ │ │Какао-порошок товарный, для │

│ │ │промпереработки; │

│ │ │Торты и пирожные с отделками │

│ │ │(сливочный) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Конфеты и сладости: глазированные с │

│ │ │корпусами (из сухофруктов); │

│ │ │Восточные сладости: типа щербеты │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.5. Плодоовощная продукция

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 3 │Блюда десертные плодово-ягодные │

│аэробных и │ 1 x 10 │быстрозамороженные; Чипсы │

│факультативно │ │картофельные; Цукаты │

│анаэробных ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│микроорганизмов, КОЕ/г│ 3 │Десерты овощные и фруктовые; Джемы, │

│(см3), не более │ 5 x 10 │варенье, повидло, конфитюры, плоды и │

│ │ │ягоды, плодово-ягодные концентраты с │

│ │ │сахаром нестерилизованные; Чеснок │

│ │ │порошкообразный; Томатные соусы и │

│ │ │кетчупы, нестерилизованные, в том │

│ │ │числе с добавлением консервантов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Быстрозамороженные: овощи свежие │

│ │ 1 x 10 │цельные и грибы бланшированные; Чипсы │

│ │ │и экструдированные изделия со │

│ │ │вкусовыми добавками; Смеси для │

│ │ │мороженого плодово-ягодного (после │

│ │ │восстановления водой) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Картофель сушеный и другие корнеплоды,│

│ │ 2 x 10 │бланшированные перед сушкой; │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Полуфабрикаты из картофеля │

│ │ 5 x 10 │быстрозамороженные; Салаты и смеси из │

│ │ │бланшированных овощей │

│ │ │быстрозамороженные; Полуфабрикаты │

│ │ │овощные пюреобразные │

│ │ │быстрозамороженные; Плоды семечковых и│

│ │ │косточковых гладких, │

│ │ │быстрозамороженные; Ягоды свежие в │

│ │ │вакуумной упаковке и │

│ │ │быстрозамороженные, целые; │

│ │ │Сухое картофельное пюре; Фрукты и │

│ │ │ягоды (сухофрукты); Плоды и ягоды, │

│ │ │пюре плодово-ягодные сублимационной │

│ │ │сушки; │

│ │ │Порошки овощные (сублимационной │

│ │ │сушки); │

│ │ │Пищевкусовая приправа - горчица, хрен │

│ │ │столовые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Овощи свежие цельные небланшированные │

│ │ 1 x 10 │быстрозамороженные; Котлеты овощные │

│ │ │быстрозамороженные; Ягоды протертые │

│ │ │или дробленые, быстрозамороженные; │

│ │ │Полуфабрикаты десертные плодово- │

│ │ │ягодные, быстрозамороженные; Мороженое│

│ │ │плодово-ягодное, ароматизированное и │

│ │ │пищевые льды на основе сахарного │

│ │ │сиропа │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Овощи свежие цельные небланшированные │

│ │ 5 x 10 │быстрозамороженные; Плоды косточковых │

│ │ │опушенных, быстрозамороженные; │

│ │ │Картофель и овощи сушеные, │

│ │ │небланшированные перед сушкой; │

│ │ │Грибы сушеные; │

│ │ │Специи и пряности готовые к │

│ │ │употреблению; Комплексные пищевые │

│ │ │добавки со специями и пряными овощами;│

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 6 │Специи и пряности сырье │

│ │ 2 x 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Быстрозамороженные: овощи свежие │

│кишечных палочек │ │цельные и грибы бланшированные; Блюда │

│(колиформы), │ │десертные плодово-ягодные │

│не допускаются в массе│ │быстрозамороженные; │

│продукта, г │ │Цукаты; Десерты овощные и фруктовые │

│(см3) │ │(тепловой сушки); │

│ │ │Джемы, варенье, повидло, конфитюры, │

│ │ │плодовоягодные концентраты с сахаром │

│ │ │нестерилизованные; │

│ │ │Чеснок порошкообразный (сублимационной│

│ │ │сушки); │

│ │ │Томатные соусы и кетчупы, │

│ │ │нестерилизованные, в том числе с │

│ │ │добавлением консервантов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Салаты и смеси из бланшированных │

│ │ │овощей быстрозамороженные; │

│ │ │Полуфабрикаты овощные пюреобразные │

│ │ │быстрозамороженные; Котлеты овощные │

│ │ │быстрозамороженные (полуфабрикаты); │

│ │ │Плоды семечковых и косточковых │

│ │ │гладких, быстрозамороженные; Плоды │

│ │ │косточковых опушенных, │

│ │ │быстрозамороженные; Ягоды свежие в │

│ │ │вакуумной упаковке и │

│ │ │быстрозамороженные, целые; │

│ │ │Полуфабрикаты десертные плодово- │

│ │ │ягодные; Сухое картофельное пюре; │

│ │ │Чипсы картофельные; Чипсы и │

│ │ │экструдированные изделия со вкусовыми │

│ │ │добавками; Фрукты и ягоды │

│ │ │(сухофрукты); Плоды и ягоды, пюре │

│ │ │плодово-ягодные сублимационной сушки; │

│ │ │Орехи обжаренные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Овощи свежие цельные небланшированные │

│ │ │быстрозамороженные; Полуфабрикаты из │

│ │ │картофеля быстрозамороженные; Ягоды │

│ │ │протертые или дробленые, │

│ │ │быстрозамороженные; Полуфабрикаты │

│ │ │плодово-ягодные в тестовой оболочке │

│ │ │быстрозамороженные; │

│ │ │Картофель и овощи сушеные, │

│ │ │небланшированные перед сушкой; │

│ │ │Картофель сушеный и другие корнеплоды,│

│ │ │бланшированные перед сушкой; Порошки │

│ │ │овощные (сублимационной сушки); │

│ │ │Специи и пряности готовые к │

│ │ │употреблению; Комплексные пищевые │

│ │ │добавки со специями и пряными овощами;│

│ │ │Пищевкусовая приправа - горчица, хрен │

│ │ │столовые; Орехи натуральные очищенные │

│ │ │необжаренные; Мороженое плодово- │

│ │ │ягодное, ароматизированное и пищевые │

│ │ │льды на основе сахарного сиропа; Смеси│

│ │ │для мороженого плодово-ягодного (после│

│ │ │восстановления водой) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Грибы сушеные; Специи и пряности сырье│

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 1,0 │Десерты овощные и фруктовые (тепловой │

│не допускаются в массе│ │сушки) │

│продукта, г (см3) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 50 │Цукаты; │

│КОЕ/г, не более │ │Джемы, варенье, повидло, конфитюры, │

│ │ │плодовоягодные концентраты с сахаром │

│ │ │нестерилизованные; Томатные соусы и │

│ │ │кетчупы, нестерилизованные, в том │

│ │ │числе с добавлением консервантов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Быстрозамороженные: овощи свежие │

│ │ │цельные и грибы бланшированные; Салаты│

│ │ │и смеси из бланшированных овощей │

│ │ │быстрозамороженные; Ягоды протертые │

│ │ │или дробленые, быстрозамороженные; │

│ │ │Блюда десертные плодово-ягодные │

│ │ │быстрозамороженные (в сумме с │

│ │ │дрожжами); Плоды и ягоды, пюре │

│ │ │плодово-ягодные сублимационной сушки; │

│ │ │Порошки овощные (сублимационной │

│ │ │сушки); Чеснок порошкообразный │

│ │ │(сублимационной сушки); │

│ │ │Орехи кокосовые высушенные; Мороженое │

│ │ │плодово-ягодное, ароматизированное и │

│ │ │пищевые льды на основе сахарного │

│ │ │сиропа; Смеси для мороженого плодово- │

│ │ │ягодного (после восстановления водой) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Полуфабрикаты овощные пюреобразные │

│ │ │быстрозамороженные; Чипсы и │

│ │ │экструдированные изделия со вкусовыми │

│ │ │добавками; Десерты овощные и фруктовые│

│ │ │(тепловой сушки); │

│ │ │Комплексные пищевые добавки со │

│ │ │специями и пряными овощами; │

│ │ │Пищевкусовая приправа - горчица, хрен │

│ │ │столовые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 500 │Овощи свежие цельные небланшированные │

│ │ │быстрозамороженные; Ягоды свежие в │

│ │ │вакуумной упаковке и │

│ │ │быстрозамороженные, целые; │

│ │ │Картофель и овощи сушеные, │

│ │ │небланшированные перед сушкой; │

│ │ │Сухое картофельное пюре; Картофель │

│ │ │сушеный и другие корнеплоды, │

│ │ │бланшированные перед сушкой; Фрукты и │

│ │ │ягоды (сухофрукты); Грибы сушеные; │

│ │ │Орехи обжаренные; Кофейные зерна │

│ │ │зеленые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Плоды семечковых и косточковых, │

│ │ 10 │быстрозамороженные; │

│ │ │Полуфабрикаты десертные плодово- │

│ │ │ягодные (в сумме с │

│ │ │дрожжами); Специи и пряности готовые к│

│ │ │употреблению; Орехи │

│ │ │натуральные очищенные необжаренные; │

│ │ │Чай │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Специи и пряности сырье │

│ │ 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи │ 50 │Цукаты; Джемы, варенье, повидло, │

│КОЕ/г, не более │ │конфитюры, плодовоягодные концентраты │

│ │ │с сахаром нестерилизованные; Томатные │

│ │ │соусы и кетчупы, нестерилизованные, в │

│ │ │том числе с добавлением консервантов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Быстрозамороженные: овощи свежие │

│ │ │цельные и грибы бланшированные; Салаты│

│ │ │и смеси из бланшированных овощей │

│ │ │быстрозамороженные; Мороженое плодово-│

│ │ │ягодное, ароматизированное и пищевые │

│ │ │льды на основе сахарного сиропа; Смеси│

│ │ │для мороженого плодово-ягодного (после│

│ │ │восстановления водой) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Полуфабрикаты овощные пюреобразные │

│ │ │быстрозамороженные; Плоды семечковых и│

│ │ │косточковых гладких, │

│ │ │быстрозамороженные; Ягоды свежие в │

│ │ │вакуумной упаковке и │

│ │ │быстрозамороженные, целые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 500 │Овощи свежие цельные небланшированные │

│ │ │быстрозамороженные; Плоды косточковых │

│ │ │опушенных, быстрозамороженные; Ягоды │

│ │ │протертые или дробленые, │

│ │ │быстрозамороженные; Фрукты и ягоды │

│ │ │(сухофрукты) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Полуфабрикаты из картофеля │

│ │ 10 │быстрозамороженные; Котлеты овощные │

│ │ │быстрозамороженные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Сульфитредуцирующие │ 1,0 │Полуфабрикаты овощные пюреобразные │

│клостридии, │ │быстрозамороженные │

│не допускаются в массе├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│продукта, (г) │ 0,1 │Томатные соусы и кетчупы, │

│ │ │нестерилизованные, в том числе с │

│ │ │добавлением консервантов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Специи и пряности готовые к │

│ │ │употреблению; Комплексные пищевые │

│ │ │добавки со специями и пряными овощами │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Мезофильные │ 0,1 │Грибы заготовляемые соленые и │

│сульфитредуцирующие │ │маринованные в бочках, отварные в │

│клостридии, │ │бочках │

│не допускаются в массе│ │ │

│продукта, (г) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Неспорообразующие │ 0,1 │Десерты овощные и фруктовые (тепловой │

│микроорганизмы │ │сушки) │

│B.cereus, ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│не допускаются в массе│ 2 │Чеснок порошкообразный (сублимационной│

│продукта, (г) │ 10 │сушки) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Картофель и овощи сушеные, │

│ │ 10 │небланшированные перед сушкой │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.6. Масличное сырье и жировые продукты

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество │ 4 │Шпик свиной, охлажденный, │

│мезофильных │ 5 x 10 │замороженный, несоленый, │

│аэробных и │ │Продукты из шпика свиного и грудинки │

│факультативно │ │свиной соленые, копченые, копчено- │

│анаэробных │ │запеченые │

│микроорганизмов, │ │ │

│КОЕ/г, не более │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1 │Продукты из шпика свиного и грудинки │

│кишечных палочек │ │свиной соленые, копченые, копчено- │

│(колиформы), │ │запеченые │

│не допускаются в ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│массе продукта (г) │ 0,001 │Шпик свиной, охлажденный, │

│ │ │замороженный, несоленый │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 0,1 │Продукты из шпика свиного и грудинки │

│не допускаются в │ │свиной соленые, копченые, копчено- │

│массе продукта (г) │ │запеченые │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.7. Напитки

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 100 │Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком│

│аэробных │ │со сроком годности 30 суток и более на│

│микроорганизмов, │ │подсластителях │

│КОЕ/100 см3, не более ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 10 │Квасы фильтрованные пастеризованные; │

│ │ │Напитки брожения слабоалкогольные │

│ │ │фильтрованные пастеризованные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 30 │Напитки безалкогольные │

│аэробных и │ │непастеризованные и без консерванта со│

│факультативно │ │сроком годности менее 30 суток │

│анаэробных ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│микроорганизмов, КОЕ/г│ 100 │Воды питьевые минеральные природные, │

│(см3), не более │ │столовые, лечебно-столовые, лечебные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 500 │Пиво пастеризованное и обеспложенное │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Концентраты (жидкие, пастообразные), │

│ │ 5 x 10 │смеси (порошкообразные, │

│ │ │таблетированные, гранулированные и │

│ │ │т.п.) для безалкогольных напитков │

│ │ │(кроме концентратов, содержащих │

│ │ │бикарбонат натрия) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Смеси сухого растительного сырья для │

│ │ 5 x 10 │приготовления горячих безалкогольных │

│ │ │напитков │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Pseudomonasaeruginosa,│ 300 │Воды питьевые минеральные природные, │

│объем продукта, │ (в 3-х │столовые, лечебно-столовые, лечебные │

│в котором не │ пробах по │ │

│допускаются, (см3) │ 100 см3) │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 300 │Воды питьевые минеральные природные, │

│кишечных палочек │ (в 3-х │столовые, лечебно-столовые, лечебные │

│(колиформы) фекальные,│ пробах по │ │

│не допускаются в │ 100 см3) │ │

│объеме продукта (см3) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 333 │Напитки безалкогольные │

│кишечных палочек │ │непастеризованные и без консерванта со│

│(БГКП), не допускаются│ │сроком годности менее 30 суток │

│в массе продукта ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│(г/см3) │ 300 │Воды питьевые минеральные природные, │

│ │ (в 3-х │столовые, лечебно-столовые, лечебные │

│ │ пробах по │ │

│ │ 100 см3) │ │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Воды питьевые, искусственно │

│ │ │минерализованные; │

│ │ │Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком│

│ │ │со сроком годности 30 суток и более на│

│ │ │сахарах, подсластителях; Напитки │

│ │ │безалкогольные с соком │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1 │Концентраты (жидкие, пастообразные), │

│ │ │смеси (порошкообразные, │

│ │ │таблетированные, гранулированные и │

│ │ │т.п.) для безалкогольных напитков; │

│ │ │Смеси сухого растительного сырья для │

│ │ │приготовления горячих безалкогольных │

│ │ │напитков; │

│ │ │Сиропы непастеризованные, │

│ │ │пастеризованные, горячего розлива; │

│ │ │Квасы нефильтрованные разливные; │

│ │ │фильтрованные непастеризованные │

│ │ │разливные; │

│ │ │Напитки брожения слабоалкогольные │

│ │ │нефильтрованные разливные; │

│ │ │слабоалкогольные фильтрованные │

│ │ │непастеризованные разливные; Пиво │

│ │ │разливное │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Квасы нефильтрованные: в кегах; Квасы │

│ │ │фильтрованные непастеризованные в │

│ │ │кегах; │

│ │ │Напитки брожения слабоалкогольные │

│ │ │нефильтрованные в кегах; Напитки │

│ │ │брожения слабоалкогольные │

│ │ │фильтрованные, непастеризованные в │

│ │ │кегах; Пиво непастеризованное в кегах │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 10 │Квасы фильтрованные непастеризованные:│

│ │ │в полимерных бутылках (ПЭТФ); │

│ │ │квасы фильтрованные пастеризованные; │

│ │ │Напитки брожения слабоалкогольные │

│ │ │фильтрованные, непастеризованные в │

│ │ │полимерных бутылках (ПЭТФ и др.); │

│ │ │Напитки брожения слабоалкогольные │

│ │ │фильтрованные пастеризованные; Пиво │

│ │ │непастеризованное в бутылках; пиво │

│ │ │пастеризованное и обеспложенное │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи и плесени │ 15 │Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком│

│(в сумме), КОЕ/100 │ │со сроком годности 30 суток и более на│

│см3, не более │ │сахарах │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи и плесени │ 10 │Концентраты (жидкие, пастообразные), │

│(в сумме), КОЕ/см3, не│ │смеси (порошкообразные, │

│более │ │таблетированные, гранулированные и │

│ │ │т.п.) для безалкогольных напитков │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи и плесени │ 40 │Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком│

│(в сумме), КОЕ/см3, не│ │со сроком годности 30 суток и более; │

│допускаются │ │Напитки безалкогольные с соком; Сиропы│

│ │ │пастеризованные, горячего розлива; │

│ │ │Пиво пастеризованное и обеспложенное │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи и плесени │ 50 │Сиропы непастеризованные │

│(в сумме), КОЕ/10 см3,│ │ │

│не более │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи и плесени │ 100 │Квасы фильтрованные пастеризованные; │

│(в сумме), КОЕ/г │ │Напитки брожения слабоалкогольные │

│(см3), не более │ │фильтрованные пастеризованные │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, КОЕ/г, не │ 100 │Смеси сухого растительного сырья для │

│более │ │приготовления горячих безалкогольных │

│ │ │напитков │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, КОЕ/г, не │ 100 │Смеси сухого растительного сырья для │

│более │ │приготовления горячих безалкогольных │

│ │ │напитков │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.8. Другие продукты

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 2 │Пектин для продуктов детского и │

│аэробных и │ 5 x 10 │диетического питания; Супы горячие и │

│факультативно │ │другие горячие блюда: борщи, щи, │

│анаэробных │ │рассольник, суп-харчо, солянки, │

│микроорганизмов, │ │овощные супы, бульоны, супы с │

│КОЕ/г, не более │ │макаронными изделиями и картофелем, │

│ │ │овощами, бобовыми, крупами; супы │

│ │ │молочные с теми же наполнителями, │

│ │ │супы-пюре; Блюда из творога: вареники │

│ │ │ленивые, пудинг вареный на пару; │

│ │ │Гарниры: овощи тушеные (без заправки);│

│ │ │Сладкие блюда и напитки: компоты из │

│ │ │плодов и ягод свежих, │

│ │ │консервированных, компоты из плодов и │

│ │ │ягод сушеных, кисели из свежих, │

│ │ │сушеных плодов и ягод, соков, сиропов,│

│ │ │пюре плодовых и ягодных │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Гидролизат белковый ферментативный из │

│ │ 1 x 10 │соевого сырья; Студни из рыбы │

│ │ │(заливные); Супы холодные сладкие и │

│ │ │супы-пюре из плодов и ягод │

│ │ │консервированных и сушеных; Блюда из │

│ │ │яиц: яйца вареные, омлеты из яиц │

│ │ │(меланжа, яичного порошка) натуральные│

│ │ │и с добавлением овощей, мясных │

│ │ │продуктов и т.п., начинки с включением│

│ │ │яиц; Блюда из творога: сырники │

│ │ │творожные, запеканки, пудинг │

│ │ │запеченный, начинки из творога, │

│ │ │пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная │

│ │ │припущенная, тушеная, жаренная, │

│ │ │запеченная; Блюда из мяса и мясных │

│ │ │продуктов: мясо отварное, жареное, │

│ │ │тушеное, пловы, пельмени, беляши, │

│ │ │блинчики, изделия из рубленого мяса, │

│ │ │в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, │

│ │ │кролика, отварные, жареные, тушеные, │

│ │ │запеченные изделия из рубленой птицы, │

│ │ │пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис │

│ │ │отварной, макаронные изделия отварные,│

│ │ │пюре картофельное (без заправки), │

│ │ │картофель отварной, жареный (без │

│ │ │заправки); Желе, муссы; Шарлотка с │

│ │ │яблоками; Готовые кулинарные изделия │

│ │ │из мяса птицы, рыбы в потребительской │

│ │ │таре, в т.ч. упакованные под вакуумом;│

│ │ │Пицца готовая; Вата сахарная │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Концентрат альбумино-казеиновый; Блюда│

│ │ 2,5 x 10 │из рыбной котлетной массы (котлеты, │

│ │ │зразы, шницели, фрикадельки с томатным│

│ │ │соусом); запеченные изделия, пироги │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Изоляты, концентраты растительных │

│ │ 5 x 10 │белков, мука соевая (для детских │

│ │ │продуктов); │

│ │ │Каррагинан; Загустители и │

│ │ │стабилизаторы на основе камедей │

│ │ │(гуаровой, ксантановой и др.); Сухие │

│ │ │продукты для профилактического питания│

│ │ │- смеси крупяные, молочные, мясные │

│ │ │(экструзионной технологии); Салаты и │

│ │ │винегреты из вареных овощей и блюда из│

│ │ │вареных, жареных, тушеных овощей без │

│ │ │добавления соленых овощей и заправки; │

│ │ │Соусы и заправки для вторых блюд │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Желатин пищевой для продуктов детского│

│ │ 1 x 10 │и диетического питания; │

│ │ │Крахмал амилопектиновый набухающий, │

│ │ │крахмал экструзионный; │

│ │ │Патока низкоосахаренная; Глюкоза │

│ │ │гранулированная с соковыми добавками; │

│ │ │Биомасса одноклеточных растений, │

│ │ │дрожжей для промпереработки; │

│ │ │Ксилит, сорбит, манит др. │

│ │ │сахароспирты; Аминокислоты │

│ │ │кристаллические и смеси из них; │

│ │ │Соусы кулинарные порошкообразные │

│ │ │(тепловой сушки); Вкусовые приправы │

│ │ │порошкообразные с овощными добавками, │

│ │ │специями и пряностями (тепловой │

│ │ │сушки); Концентраты каш сухие быстрого│

│ │ │приготовления; Салаты из сырых │

│ │ │овощей и фруктов: без заправки; Салаты│

│ │ │с добавлением мяса, птицы, рыбы, │

│ │ │копченостей и т.д. без заправки; │

│ │ │Студни из говядины, свинины, птицы │

│ │ │(заливные); Паштеты из мяса и печени; │

│ │ │Говядина, птица, кролик, свинина и │

│ │ │т.д. отварные (без заправки и соуса); │

│ │ │Рыба отварная жареная под маринадом; │

│ │ │Супы холодные: борщи, щи зеленые с │

│ │ │мясом, рыбой яйцом (без заправки │

│ │ │сметаной) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Концентрат соевого белка, мука соевая │

│ │ 2,5 x 10 │текстурированные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи │

│ │ 2 x 10 │готовые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Изоляты, концентраты растительных │

│ │ 5 x 10 │белков, мука соевая │

│ │ │Концентрат белковый подсолнечный │

│ │ │пищевой; Отруби пищевые из зерновых; │

│ │ │Пищевые волокна из отрубей; шрот из │

│ │ │овощей, фруктовые выжимки; Напитки на │

│ │ │основе из бобов сои: напитки соевые, │

│ │ │коктейли, охлажденные и замороженные │

│ │ │десерты; Продукты белковые соевые │

│ │ │(тофу, окара) без применения │

│ │ │заквасочных культур; Пектин для │

│ │ │продуктов массового потребления; агар │

│ │ │пищевой, агароид, фурцеллярин, │

│ │ │альгинат натрия пищевой; мальтин, │

│ │ │мальтодекстрины; бульоны пищевые │

│ │ │сухие; Концентраты обеденных блюд, не │

│ │ │требующие варки (супы инстант); Первые│

│ │ │и вторые обеденные блюда экструзионной│

│ │ │технологии, не требующие варки; Супы │

│ │ │сухие многокомпонентные, требующие │

│ │ │варки; Супы сухие грибные, требующие │

│ │ │варки; Бульоны-концентраты сухие с │

│ │ │пряностями, требующие варки; Салаты из│

│ │ │сырых овощей и фруктов с заправками │

│ │ │(майонез, соусы и др.); Салаты и │

│ │ │винегреты из вареных овощей и блюда из│

│ │ │вареных, жареных, тушеных овощей с │

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Салаты с добавлением мяса, птицы, │

│ │ │рыбы, копченостей и т.д. с заправками │

│ │ │(майонез, соусы и др.); Пицца │

│ │ │полуфабрикат замороженный │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Гидролизат белковый ферментативный из │

│кишечных палочек │ │соевого сырья; Напитки соевые, │

│(колиформы) не │ │коктейли, охлажденные и замороженные │

│допускаются в │ │десерты (со сроками годности более 72 │

│массе продукта, (г) │ │ч); Напитки соевые сквашенные (со │

│ │ │сроками годности более 72 ч); Продукты│

│ │ │белковые соевые (тофу) (со сроками │

│ │ │годности более 72 ч); Пектин для │

│ │ │продуктов детского и диетического │

│ │ │питания; Агар пищевой, агароид, │

│ │ │фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; │

│ │ │Каррагинан; Загустители и │

│ │ │стабилизаторы на основе камедей │

│ │ │(гуаровой, ксантановой и др.); Желатин│

│ │ │пищевой для продуктов детского и │

│ │ │диетического питания; Патока │

│ │ │низкоосахаренная; Мальтин, │

│ │ │мальтодекстрины; Глюкозо-фруктозный │

│ │ │сироп; Глюкоза гранулированная с │

│ │ │соковыми добавками; Стартовые культуры│

│ │ │лиофильно высушенные (для производства│

│ │ │ферментированных мясных продуктов); │

│ │ │Биомасса одноклеточных растений, │

│ │ │дрожжей для промпереработки; Бульоны │

│ │ │пищевые сухие; Ксилит, сорбит, манит │

│ │ │др. сахароспирты; Аминокислоты │

│ │ │кристаллические и смеси из них; Первые│

│ │ │и вторые обеденные блюда экструзионной│

│ │ │технологии, не требующие варки; │

│ │ │Бульоны-концентраты сухие с │

│ │ │пряностями, требующие варки; Студни из│

│ │ │рыбы (заливные); Говядина, птица, │

│ │ │кролик, свинина и т.д. отварные (без │

│ │ │заправки и соуса); Рыба отварная │

│ │ │жареная под маринадом; Супы холодные │

│ │ │сладкие и супы-пюре из плодов и ягод │

│ │ │консервированных и сушеных; Супы │

│ │ │горячие и другие горячие блюда: борщи,│

│ │ │щи, рассольник, суп-харчо, солянки, │

│ │ │овощные супы, бульоны, супы с │

│ │ │макаронными изделиями и картофелем, │

│ │ │овощами, бобовыми, крупами; супы │

│ │ │молочные с теми же наполнителями, │

│ │ │супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные,│

│ │ │омлеты из яиц (меланжа, яичного │

│ │ │порошка) натуральные и с добавлением │

│ │ │овощей, мясных продуктов и т.п., │

│ │ │начинки с включением яиц; Блюда из │

│ │ │творога: вареники ленивые, пудинг │

│ │ │варенный на пару, сырники творожные, │

│ │ │запеканки, пудинг запеченный, начинки │

│ │ │из творога, пироги; Блюда из рыбы: │

│ │ │рыба отварная припущенная, тушеная, │

│ │ │жареная, запеченная, блюда из рыбной │

│ │ │котлетной массы (котлеты, зразы, │

│ │ │шницели, фрикадельки с томатным │

│ │ │соусом); запеченные изделия, пироги; │

│ │ │Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо│

│ │ │отварное, жареное, тушеное, пловы, │

│ │ │пельмени, беляши, блинчики, изделия из│

│ │ │рубленого мяса, в т.ч. запеченные; │

│ │ │Блюда из птицы, кролика, отварные, │

│ │ │жареные, тушеные, запеченные изделия │

│ │ │из рубленой птицы, пельмени, пироги и │

│ │ │т.д.; Гарниры: рис отварной, │

│ │ │макаронные изделия отварные, пюре │

│ │ │картофельное (без заправки), картофель│

│ │ │отварной, жареный (без заправки), │

│ │ │овощи тушеные (без заправки); Соусы и │

│ │ │заправки для вторых блюд; Сладкие │

│ │ │блюда и напитки: компоты из плодов и │

│ │ │ягод свежих, консервированных, компоты│

│ │ │из плодов и ягод сушеных, кисели из │

│ │ │свежих, сушеных плодов и ягод, соков, │

│ │ │сиропов, пюре плодовых и ягодных; │

│ │ │Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; │

│ │ │Готовые кулинарные изделия из мяса │

│ │ │птицы, рыбы в потребительской таре, в │

│ │ │т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца │

│ │ │готовая; Вата сахарная │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Изоляты, концентраты растительных │

│ │ │белков, мука соевая; Концентрат │

│ │ │белковый подсолнечный пищевой; │

│ │ │Концентрат соевого белка, мука соевая │

│ │ │текстурированные; Отруби пищевые из │

│ │ │зерновых; Пищевые волокна из отрубей; │

│ │ │шрот из овощей, фруктовые выжимки; │

│ │ │напитки соевые, коктейли, охлажденные │

│ │ │и замороженные десерты; напитки соевые│

│ │ │сквашенные; Продукты белковые соевые │

│ │ │(тофу); Пектин для продуктов массового│

│ │ │потребления; Желатин пищевой для │

│ │ │продуктов массового потребления; │

│ │ │Крахмал амилопектиновый набухающий, │

│ │ │крахмал экструзионный; Концентраты │

│ │ │обеденных блюд, не требующие варки │

│ │ │(супы инстант); Сухие продукты для │

│ │ │профилактического питания - смеси │

│ │ │крупяные, молочные, мясные │

│ │ │(экструзионной технологии); Салаты из │

│ │ │сырых овощей и фруктов без заправки, с│

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Салаты из маринованных, квашеных, │

│ │ │соленых овощей; Салаты и винегреты из │

│ │ │вареных овощей и блюда из вареных, │

│ │ │жареных, тушеных овощей без добавления│

│ │ │соленых овощей и заправки, с │

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Салаты с добавлением мяса, птицы, │

│ │ │рыбы, копченостей и т.д. без заправки,│

│ │ │с заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Студни из говядины, свинины, птицы │

│ │ │(заливные); Паштеты из мяса и печени; │

│ │ │Кремы (из цитрусовых, ванильный, │

│ │ │шоколадный и т.п.); Гамбургеры, │

│ │ │чизбургеры, сэндвичи готовые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Окара соевая; Крахмал сухой │

│ │ │(картофельный, кукурузный, гороховый);│

│ │ │Дрожжи хлебопекарные сухие; Соусы │

│ │ │кулинарные порошкообразные (тепловой │

│ │ │сушки); Вкусовые приправы │

│ │ │порошкообразные с овощными добавками, │

│ │ │специями и пряностями (тепловой │

│ │ │сушки); Супы сухие многокомпонентные, │

│ │ │требующие варки; Концентраты каш сухие│

│ │ │быстрого приготовления; Кисели │

│ │ │плодово-ягодные сухие; Салаты из сырых│

│ │ │овощей с добавлением яиц, │

│ │ │консервированных овощей, плодов и т.д.│

│ │ │без заправки и без добавления соленых │

│ │ │овощей, с заправками (майонез, соусы и│

│ │ │др.); Супы холодные: окрошка, овощные,│

│ │ │мясные на квасе, кефире, свекольник, │

│ │ │ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, │

│ │ │рыбой, яйцом (без заправки сметаной); │

│ │ │Пицца полуфабрикат замороженный │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Дрожжи хлебопекарные прессованные; │

│ │ │Супы сухие грибные, требующие варки; │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│E.coli, │ 1,0 │Салаты из сырых овощей и фруктов: без │

│не допускаются в │ │заправки, с заправками (майонез, соусы│

│массе продукта, (г) │ │и др.); Студни из говядины, свинины, │

│ │ │птицы (заливные); Паштеты из мяса и │

│ │ │печени; Супы горячие: супы-пюре; │

│ │ │Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи │

│ │ │готовые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Салаты из сырых овощей с добавлением │

│ │ │яиц, консервированных овощей, плодов │

│ │ │и т.д. без заправки и без добавления │

│ │ │соленых овощей, с заправками (майонез,│

│ │ │соусы и др.); Салаты и винегреты из │

│ │ │вареных овощей и блюда из вареных, │

│ │ │жареных, тушеных овощей с заправками │

│ │ │(майонез, соусы и др.); Салаты с │

│ │ │добавлением мяса, птицы, рыбы, │

│ │ │копченостей и т.д. без заправки, с │

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Супы холодные: окрошка, овощные, │

│ │ │мясные на квасе, кефире, свекольник, │

│ │ │ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, │

│ │ │рыбой, яйцом (без заправки сметаной); │

│ │ │Пицца полуфабрикат замороженный │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 1,0 │Напитки соевые, коктейли, охлажденные │

│не допускаются в │ │и замороженные десерты; напитки │

│массе продукта, (г) │ │соевые сквашенные; Продукты белковые │

│ │ │соевые (тофу); окара соевая; Дрожжи │

│ │ │хлебопекарные прессованные; Соусы │

│ │ │кулинарные порошкообразные (тепловой │

│ │ │сушки); Первые и вторые обеденные │

│ │ │блюда экструзионной технологии, не │

│ │ │требующие варки; Сухие продукты для │

│ │ │профилактического питания - смеси │

│ │ │крупяные, молочные, мясные │

│ │ │(экструзионной технологии); Салаты из │

│ │ │сырых овощей и фруктов: без заправки, │

│ │ │с заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Салаты из маринованных, квашеных, │

│ │ │соленых овощей; Салаты и винегреты из │

│ │ │вареных овощей и блюда из вареных, │

│ │ │жареных, тушеных овощей без добавления│

│ │ │соленых овощей и заправки, с │

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Студни из рыбы (заливные); Говядина, │

│ │ │птица, кролик, свинина и т.д. отварные│

│ │ │(без заправки и соуса); Рыба отварная │

│ │ │жареная под маринадом; Супы холодные │

│ │ │сладкие и супы-пюре из плодов и ягод │

│ │ │консервированных и сушеных; Супы │

│ │ │горячие и другие горячие блюда: супы с│

│ │ │макаронными изделиями и картофелем, │

│ │ │овощами, бобовыми, крупами; супы │

│ │ │молочные с теми же наполнителями, │

│ │ │супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные,│

│ │ │омлеты из яиц (меланжа, яичного │

│ │ │порошка) натуральные и с добавлением │

│ │ │овощей, мясных продуктов и т.п., │

│ │ │начинки с включением яиц; Блюда из │

│ │ │творога: вареники ленивые, пудинг │

│ │ │вареный на пару, сырники творожные, │

│ │ │запеканки, пудинг запеченный, начинки │

│ │ │из творога, пироги; Блюда из рыбы: │

│ │ │рыба отварная припущенная, тушеная, │

│ │ │жареная, запеченная, блюда из рыбной │

│ │ │котлетной массы (котлеты, зразы, │

│ │ │шницели, фрикадельки с томатным │

│ │ │соусом); запеченные изделия, пироги; │

│ │ │Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо│

│ │ │отварное, жареное, тушеное, пловы, │

│ │ │пельмени, беляши, блинчики, изделия из│

│ │ │рубленого мяса, в т.ч. запеченные; │

│ │ │Блюда из птицы, кролика, отварные, │

│ │ │жареные, тушеные, запеченные изделия │

│ │ │из рубленой птицы, пельмени, пироги и │

│ │ │т.д.; Гарниры: рис отварной, │

│ │ │макаронные изделия отварные, пюре │

│ │ │картофельное (без заправки), картофель│

│ │ │отварной, жареный (без заправки), │

│ │ │овощи тушеные (без заправки); Соусы и │

│ │ │заправки для вторых блюд; Сладкие │

│ │ │блюда и напитки: компоты из плодов и │

│ │ │ягод свежих, консервированных, │

│ │ │компоты из плодов и ягод сушеных, │

│ │ │кисели из свежих, сушеных плодов и │

│ │ │ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и │

│ │ │ягодных; Желе, муссы; Шарлотка с │

│ │ │яблоками; Готовые кулинарные изделия │

│ │ │из мяса птицы, рыбы в потребительской │

│ │ │таре, в т.ч. упакованные под вакуумом;│

│ │ │Пицца готовая; Гамбургеры, чизбургеры,│

│ │ │сэндвичи готовые │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Изоляты, концентраты растительных │

│ │ │белков, мука соевая; Концентрат │

│ │ │соевого белка, мука соевая │

│ │ │текстурированные; Дрожжи хлебопекарные│

│ │ │сухие; Концентраты обеденных блюд, не │

│ │ │требующие варки (супы инстант); Салаты│

│ │ │из сырых овощей с добавлением яиц, │

│ │ │консервированных овощей, плодов и т.д.│

│ │ │без заправки и без добавления соленых │

│ │ │овощей, с заправками (майонез, соусы и│

│ │ │др.); Студни из говядины, свинины, │

│ │ │птицы (заливные); Паштеты из мяса и │

│ │ │печени; Супы холодные: окрошка, │

│ │ │овощные, мясные на квасе, кефире, │

│ │ │свекольник, ботвинья, борщи, щи │

│ │ │зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без │

│ │ │заправки сметаной); Кремы (из │

│ │ │цитрусовых, ванильный, шоколадный и │

│ │ │т.п.); Пицца полуфабрикат замороженный│

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода │ 0,1 │Салаты из сырых овощей с добавлением │

│Proteus, │ │яиц, консервированных овощей, плодов │

│не допускаются в │ │и т.д.; Салаты из маринованных, │

│массе продукта, (г) │ │квашеных, соленых овощей; Салаты и │

│ │ │винегреты из вареных овощей и блюда из│

│ │ │вареных, жареных, тушеных овощей; │

│ │ │Салаты с добавлением мяса, птицы, │

│ │ │рыбы, копченостей и т.д. │

│ │ │Студни из рыбы, говядины, свинины, │

│ │ │птицы (заливные); Паштеты из мяса и │

│ │ │печени; Говядина, птица, кролик, │

│ │ │свинина и т.д. отварные (без заправки │

│ │ │и соуса); Рыба отварная, под │

│ │ │маринадом, припущенная, тушеная, │

│ │ │жареная, запеченная; блюда из рыбной │

│ │ │котлетной массы (котлеты, зразы, │

│ │ │шницели, фрикадельки с томатным │

│ │ │соусом); запеченные изделия, пироги; │

│ │ │Супы холодные (окрошка, овощные, │

│ │ │мясные на квасе, кефире, свекольник, │

│ │ │ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, │

│ │ │рыбой, яйцом без заправки сметаной); │

│ │ │Омлеты из яиц (меланжа, яичного │

│ │ │порошка) натуральные и с добавлением │

│ │ │овощей, мясных продуктов и т.п., │

│ │ │начинки с включением яиц; Сырники │

│ │ │творожные, запеканки, пудинг │

│ │ │запеченный, начинки из творога, │

│ │ │пироги; Блюда из мяса и мясных │

│ │ │продуктов: мясо отварное, жареное, │

│ │ │тушеное, пловы, пельмени, беляши, │

│ │ │блинчики, изделия из рубленого мяса, │

│ │ │в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, │

│ │ │кролика, отварные, жареные, тушеные, │

│ │ │запеченные изделия из рубленой птицы, │

│ │ │пельмени, пироги и т.д.; Гарниры без │

│ │ │заправки (рис отварной, макаронные │

│ │ │изделия отварные, пюре картофельное, │

│ │ │картофель отварной, жареный, овощи │

│ │ │тушеные); Соусы и заправки для вторых │

│ │ │блюд; Готовые кулинарные изделия из │

│ │ │мяса птицы, рыбы в потребительской │

│ │ │таре, в т.ч. упакованные под вакуумом;│

│ │ │Пицца готовая │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Сульфитредуцирующие │ 1,0 │Стартовые культуры лиофильно │

│клостридии, │ │высушенные (для производства │

│не допускаются в │ │ферментированных мясных продуктов) │

│массе продукта, (г) │ │Соусы кулинарные порошкообразные │

│ │ │(тепловой сушки); Вкусовые приправы │

│ │ │порошкообразные с овощными добавками, │

│ │ │специями и пряностями (тепловой сушки)│

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Изоляты, концентраты растительных │

│ │ │белков, мука соевая; Концентрат │

│ │ │соевого белка, мука соевая │

│ │ │текстурированные; Готовые кулинарные │

│ │ │изделия из мяса птицы, рыбы в │

│ │ │потребительской таре, в т.ч. │

│ │ │упакованные под вакуумом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Бульоны пищевые сухие; Супы сухие │

│ │ │многокомпонентные, требующие варки; │

│ │ │Бульоны-концентраты сухие с │

│ │ │пряностями, требующие варки │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│B.cereus, │ 0,1 │Напитки соевые, коктейли, охлажденные │

│не допускаются в массе│ │и замороженные десерты; Напитки │

│продукта, (г) │ │соевые сквашенные; Продукты белковые │

│ │ │соевые (тофу), окара │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 10 │Сухие продукты для профилактического │

│ │ │питания - смеси крупяные, молочные, │

│ │ │мясные (экструзионной технологии) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Вкусовые приправы порошкообразные с │

│ │ │овощными добавками, специями и │

│ │ │пряностями (тепловой сушки); Первые и │

│ │ │вторые обеденные блюда экструзионной │

│ │ │технологии, не требующие варки; │

│ │ │Концентраты каш сухие быстрого │

│ │ │приготовления │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 1,0 │Гидролизат белковый ферментативный из │

│не допускаются в │ │соевого сырья │

│массе продукта, (г) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 10 │Напитки на основе из бобов сои │

│КОЕ/г, не более │ │(напитки соевые сквашенные) │

│ │ │Стартовые культуры лиофильно │

│ │ │высушенные (для производства │

│ │ │ферментированных мясных, рыбных, │

│ │ │овощных продуктов) │

│ │ │Сухие продукты для профилактического │

│ │ │питания - смеси крупяные, молочные, │

│ │ │мясные (экструзионной технологии) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Продукты белковые соевые (тофу); │

│ │ │Пектин (для продуктов детского и │

│ │ │диетического питания) │

│ │ │Патока низкоосахаренная; Мальтин, │

│ │ │мальтодекстрины; Концентрат лактулозы;│

│ │ │Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза │

│ │ │гранулированная с соковыми добавками; │

│ │ │Биомасса одноклеточных растений, │

│ │ │дрожжей для промпереработки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Изоляты, концентраты растительных │

│ │ │белков, мука соевая; Концентрат │

│ │ │соевого белка, мука соевая │

│ │ │текстурированные; Пектин (для │

│ │ │продуктов массового потребления); │

│ │ │Концентраты каш сухие быстрого │

│ │ │приготовления │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Салаты из сырых овощей и фруктов с │

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.) с │

│ │ │консервантом; Салаты из сырых овощей с│

│ │ │добавлением яиц, консервированных │

│ │ │овощей, плодов и т.д. с заправками │

│ │ │(майонез, соусы и др.) с консервантом;│

│ │ │Салаты и винегреты из вареных овощей и│

│ │ │блюда из вареных, жареных, тушеных │

│ │ │овощей с заправками (майонез, соусы и │

│ │ │др.) с консервантом; Салаты с │

│ │ │добавлением мяса, птицы, рыбы, │

│ │ │копченостей и т.д. с заправками │

│ │ │(майонез, соусы и др.) с консервантом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 250 │Крахмал амилопектиновый набухающий, │

│ │ │крахмал экструзионный │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 500 │Крахмал сухой (картофельный, │

│ │ │кукурузный, гороховый) │

│ │ │Кисели плодово-ягодные сухие; Салаты │

│ │ │из сырых овощей и фруктов с заправками│

│ │ │(майонез, соусы и др.); Салаты из │

│ │ │сырых овощей с добавлением яиц, │

│ │ │консервированных овощей, плодов и т.д.│

│ │ │с заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Салаты и винегреты из вареных овощей и│

│ │ │блюда из вареных, жареных, тушеных │

│ │ │овощей с заправками (майонез, соусы и │

│ │ │др.); Салаты с добавлением мяса, │

│ │ │птицы, рыбы, копченостей и т.д. с │

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи и плесени │ 500 │Загустители и стабилизаторы на основе │

│(в сумме), │ │камедей (гуаровой, ксантановой и др.) │

│КОЕ/г, не более │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 1,0 │Гидролизат белковый ферментативный из │

│не допускаются в │ │соевого сырья │

│массе продукта, (г) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 10 │Концентрат белковый подсолнечный │

│КОЕ/г, не более │ │пищевой; Напитки на основе из бобов │

│ │ │сои │

│ │ │Продукты белковые соевые (тофу), │

│ │ │окара; Стартовые культуры лиофильно │

│ │ │высушенные (для производства │

│ │ │ферментированных мясных, рыбных, │

│ │ │овощных продуктов); │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Пищевые волокна из отрубей; шрот из │

│ │ │овощей, фруктовые выжимки; Пектин (для│

│ │ │продуктов детского и диетического │

│ │ │питания); Биомасса одноклеточных │

│ │ │растений, дрожжей для промпереработки;│

│ │ │Салаты из сырых овощей и фруктов с │

│ │ │заправками (майонез, соусы и др.); │

│ │ │Салаты из сырых овощей с добавлением │

│ │ │яиц, консервированных овощей, плодов и│

│ │ │т.д. с заправками (майонез, соусы и │

│ │ │др.); Салаты и винегреты из вареных │

│ │ │овощей и блюда из вареных, жареных, │

│ │ │тушеных овощей с заправками (майонез, │

│ │ │соусы и др.); Салаты с добавлением │

│ │ │мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. │

│ │ │с заправками (майонез, соусы и др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Изоляты, концентраты растительных │

│ │ │белков, мука соевая; Концентрат │

│ │ │соевого белка, мука соевая │

│ │ │текстурированные; Отруби пищевые из │

│ │ │зерновых; Пектин (для продуктов │

│ │ │массового потребления); Агар пищевой, │

│ │ │агароид, фурцеллярин, альгинат натрия │

│ │ │пищевой; Каррагинан; Патока │

│ │ │низкоосахаренная; Мальтин, │

│ │ │мальтодекстрины; Глюкозо-фруктозный │

│ │ │сироп; Глюкоза гранулированная с │

│ │ │соковыми добавками; Дрожжи │

│ │ │хлебопекарные прессованные; Ксилит, │

│ │ │сорбит, манит др. сахароспирты; Соусы │

│ │ │кулинарные порошкообразные (тепловой │

│ │ │сушки); Вкусовые приправы │

│ │ │порошкообразные с овощными добавками, │

│ │ │специями и пряностями (тепловой │

│ │ │сушки); Концентраты обеденных блюд, не│

│ │ │требующие варки (супы инстант); Первые│

│ │ │и вторые обеденные блюда экструзионной│

│ │ │технологии, не требующие варки; │

│ │ │Концентраты каш сухие быстрого │

│ │ │приготовления; Сухие продукты для │

│ │ │профилактического питания - смеси │

│ │ │крупяные, молочные, мясные │

│ │ │(экструзионной технологии) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Бульоны-концентраты сухие с │

│ │ │пряностями, требующие варки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 250 │Крахмал амилопектиновый набухающий, │

│ │ │крахмал экструзионный │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 500 │Крахмал сухой (картофельный, │

│ │ │кукурузный, гороховый); Супы сухие │

│ │ │многокомпонентные, требующие варки; │

│ │ │Кисели плодово-ягодные сухие │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.9. Биологически активные добавки к пище

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 3 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│аэробных и │ 5 x 10 │цветочная пыльца: жидкие в виде │

│факультативно │ │сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов│

│анаэробных │ │и др., БАД-чаи (детские сухие) │

│микроорганизмов, ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│КОЕ/г, не более │ 4 │БАД на основе природных минералов │

│ │ 1 x 10 │(цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на │

│ │ │растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца: таблетированные, │

│ │ │капсулированные, порошкообразные; │

│ │ │БАД на основе переработки мясо- │

│ │ │молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, │

│ │ │птицы, членистоногих, земноводных, │

│ │ │продуктов пчеловодства (маточное │

│ │ │молочко, прополис и др.) - сухие; БАД │

│ │ │на основе мясного сырья, в т.ч. │

│ │ │субпродуктов птицы; БАД на основе │

│ │ │молочного сырья; БАД на основе рыбы, │

│ │ │морских беспозвоночных, ракообразных, │

│ │ │моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов │

│ │ │(водоросли и др.) │

│ │ │- сухие; БАД на основе одноклеточных │

│ │ │водорослей (спирулина, хлорелла и │

│ │ │др.), дрожжей и их лизатов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │БАД на основе преимущественно пищевых │

│ │ 5 x 10 │волокон (целлюлоза, камеди, пектин, │

│ │ │гумми, микрокристаллическая целлюлоза,│

│ │ │отруби, фруктоолигосахара, хитозан и │

│ │ │др. полисахариды); БАД на основе │

│ │ │чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и │

│ │ │др.) или концентратов (экстракты │

│ │ │растений и др.) с использованием │

│ │ │различных наполнителей, в т.ч. сухие │

│ │ │концентраты для напитков │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ 5 x 10 │цветочная пыльца: смеси высушенных │

│ │ │лекарственных растений (чаи) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 10 │БАД - жидкие на основе чистых культур │

│кишечных палочек │ │пробиотических микроорганизмов │

│(колиформы), │ │концентрированные; БАД - жидкие на │

│не допускаются в │ │основе чистых культур пробиотических │

│массе продукта, (г) │ │микроорганизмов неконцентрированные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2,0 │БАД - сухие на основе чистых культур │

│ │ │пробиотических микроорганизмов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: жидкие в виде │

│ │ │сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов│

│ │ │и др.; БАД - сухие на основе чистых │

│ │ │культур микроорганизмов с добавлением │

│ │ │аминокислот, микроэлементов, моно-, │

│ │ │ди- и олигосахаридов и т.д. │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │БАД на основе преимущественно пищевых │

│ │ │волокон (целлюлоза, камеди, пектин, │

│ │ │гумми, микрокристаллическая целлюлоза,│

│ │ │отруби, фруктоолигосахара, хитозан и │

│ │ │др. полисахариды); БАД на основе │

│ │ │чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и │

│ │ │др.) или концентратов (экстракты │

│ │ │растений и др.) с использованием │

│ │ │различных наполнителей, в т.ч. сухие │

│ │ │концентраты для напитков; БАД на │

│ │ │основе природных минералов (цеолиты и │

│ │ │др.), в т.ч. мумие; БАД на │

│ │ │растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца: таблетированные, │

│ │ │капсулированные, порошкообразные; БАД │

│ │ │на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: таблетированные, │

│ │ │капсулированные, порошкообразные с │

│ │ │добавлением микроорганизмов - │

│ │ │пробиотиков, БАД-чаи (детские сухие); │

│ │ │БАД на основе переработки мясо- │

│ │ │молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, │

│ │ │птицы, членистоногих, земноводных, │

│ │ │продуктов пчеловодства (маточное │

│ │ │молочко, прополис и др.) - сухие; БАД │

│ │ │на основе мясного сырья, в т.ч. │

│ │ │субпродуктов птицы; БАД на основе │

│ │ │молочного сырья; БАД на основе рыбы, │

│ │ │морских беспозвоночных, ракообразных, │

│ │ │моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов │

│ │ │(водоросли и др.) │

│ │ │- сухие; БАД на основе одноклеточных │

│ │ │водорослей (спирулина, хлорелла и │

│ │ │др.), дрожжей и их лизатов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: смеси высушенных │

│ │ │лекарственных растений (чаи) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│E.coli, │ 5,0 │БАД - сухие на основе чистых культур │

│не допускаются в │ │микроорганизмов с добавлением │

│массе продукта, (г) │ │аминокислот, микроэлементов, моно-, │

│ │ │ди- и олигосахаридов и т.д. │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │БАД на основе преимущественно пищевых │

│ │ │волокон (целлюлоза, камеди, пектин, │

│ │ │гумми, микрокристаллическая целлюлоза,│

│ │ │отруби, фруктоолигосахара, хитозан и │

│ │ │др. полисахариды); БАД на основе │

│ │ │чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и │

│ │ │др.) или концентратов (экстракты │

│ │ │растений и др.) с использованием │

│ │ │различных наполнителей, в т.ч. сухие │

│ │ │концентраты для напитков; БАД на │

│ │ │растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца: таблетированные, │

│ │ │капсулированные, порошкообразные без и│

│ │ │с добавлением микроорганизмов - │

│ │ │пробиотиков, БАД-чаи (детские сухие); │

│ │ │БАД на основе переработки мясо- │

│ │ │молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, │

│ │ │птицы, членистоногих, земноводных, │

│ │ │продуктов пчеловодства (маточное │

│ │ │молочко, прополис и др.) - сухие; БАД │

│ │ │на основе мясного сырья, в т.ч. │

│ │ │субпродуктов птицы; БАД на основе │

│ │ │молочного сырья; БАД на основе рыбы, │

│ │ │морских беспозвоночных, ракообразных, │

│ │ │моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов │

│ │ │(водоросли и др.) │

│ │ │- сухие; БАД на основе одноклеточных │

│ │ │водорослей (спирулина, хлорелла и │

│ │ │др.), дрожжей и их лизатов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: смеси высушенных │

│ │ │лекарственных растений (чаи) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 10 │БАД - жидкие на основе чистых культур │

│не допускаются в │ │пробиотических микроорганизмов │

│массе продукта, (г) │ │концентрированные; БАД - жидкие на │

│ │ │основе чистых культур пробиотических │

│ │ │микроорганизмов неконцентрированные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2,0 │БАД - сухие на основе чистых культур │

│ │ │пробиотических микроорганизмов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │БАД на основе природных минералов │

│ │ │(цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на │

│ │ │растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца: таблетированные, │

│ │ │капсулированные, порошкообразные без и│

│ │ │с добавлением микроорганизмов - │

│ │ │пробиотиков, БАД-чаи (детские сухие); │

│ │ │БАД на основе переработки мясо- │

│ │ │молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, │

│ │ │птицы, членистоногих, земноводных, │

│ │ │продуктов пчеловодства (маточное │

│ │ │молочко, прополис и др.) - сухие; БАД │

│ │ │на основе мясного сырья, в т.ч. │

│ │ │субпродуктов птицы; БАД на основе │

│ │ │молочного сырья; БАД на основе рыбы, │

│ │ │морских беспозвоночных, ракообразных, │

│ │ │моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов │

│ │ │(водоросли и др.) │

│ │ │- сухие; БАД - сухие на основе чистых │

│ │ │культур микроорганизмов с добавлением │

│ │ │аминокислот, микроэлементов, моно-, │

│ │ │ди- и олигосахаридов и т.д. │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени │ 10 │БАД - сухие на основе чистых культур │

│КОЕ/г, не более │ │пробиотических микроорганизмов; БАД - │

│ │ │жидкие на основе чистых культур │

│ │ │пробиотических микроорганизмов │

│ │ │концентрированные (в сумме с │

│ │ │дрожжами); БАД - жидкие на основе │

│ │ │чистых культур пробиотических │

│ │ │микроорганизмов неконцентрированные (в│

│ │ │сумме с дрожжами) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: жидкие в виде │

│ │ │сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов│

│ │ │и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД - │

│ │ │сухие на основе чистых культур │

│ │ │микроорганизмов с добавлением │

│ │ │аминокислот, микроэлементов, моно-, │

│ │ │ди- и олигосахаридов и т.д.; БАД на │

│ │ │основе дрожжей и их лизатов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │БАД на основе преимущественно пищевых │

│ │ │волокон (целлюлоза, камеди, пектин, │

│ │ │гумми, микрокристаллическая целлюлоза,│

│ │ │отруби, фруктоолигосахара, хитозан и │

│ │ │др. полисахариды) (в сумме с │

│ │ │дрожжами); БАД на основе чистых │

│ │ │субстанций (витамины, минеральные │

│ │ │вещества, органические и др.) или │

│ │ │концентратов (экстракты растений и │

│ │ │др.) с использованием различных │

│ │ │наполнителей, в т.ч. сухие концентраты│

│ │ │для напитков (в сумме с дрожжами); БАД│

│ │ │на основе природных минералов (цеолиты│

│ │ │и др.), в т.ч. мумие (в сумме с │

│ │ │дрожжами); БАД на растительной основе,│

│ │ │в т.ч. цветочная пыльца: │

│ │ │таблетированные, капсулированные, │

│ │ │порошкообразные без и с добавлением │

│ │ │микроорганизмов - пробиотиков; БАД на │

│ │ │основе одноклеточных водорослей │

│ │ │(спирулина, хлорелла и др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │БАД на основе продуктов пчеловодства │

│ │ │(маточное молочко, прополис и др.) - │

│ │ │сухие (в сумме с дрожжами); БАД на │

│ │ │основе растительных морских организмов│

│ │ │(водоросли и др.) - сухие (в сумме с │

│ │ │дрожжами) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ 10 │цветочная пыльца: смеси высушенных │

│ │ │лекарственных растений (чаи) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 10 │БАД - сухие на основе чистых культур │

│КОЕ/г, не более │ │пробиотических микроорганизмов; БАД │

│ │ │на основе дрожжей и их лизатов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: жидкие в виде │

│ │ │сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов│

│ │ │и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД - │

│ │ │сухие на основе чистых культур │

│ │ │микроорганизмов с добавлением │

│ │ │аминокислот, микроэлементов, моно-, │

│ │ │ди- и олигосахаридов и т.д. │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │БАД на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: таблетированные, │

│ │ │капсулированные, порошкообразные без и│

│ │ │с добавлением микроорганизмов - │

│ │ │пробиотиков; БАД на растительной │

│ │ │основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси│

│ │ │высушенных лекарственных растений │

│ │ │(чаи); БАД на основе одноклеточных │

│ │ │водорослей (спирулина, хлорелла и др.)│

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Живые клетки │ 0,1 │БАД на основе дрожжей и их лизатов │

│продуцента, │ │ │

│не допускаются в │ │ │

│массе продукта, (г) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│B.cereus, │ 2 │БАД на основе природных минералов │

│не допускаются в │ 2 x 10 │(цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на │

│массе продукта, (г) │ │растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца: таблетированные, │

│ │ │капсулированные, порошкообразные; БАД │

│ │ │на растительной основе, в т.ч. │

│ │ │цветочная пыльца: жидкие в виде │

│ │ │сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов│

│ │ │и др., БАД-чаи (детские сухие) │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.10. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 3 │Травяные инстантные чаи (на │

│аэробных и │ 5 x 10 │растительной основе) │

│факультативно ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│анаэробных │ 4 │Продукты на молочной основе и на │

│микроорганизмов, │ 2,5 x 10 │основе изолята соевого белка: сухие │

│КОЕ/г, не более │ │продукты инстантного приготовления (в │

│ │ │готовом к употреблению продукте) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Каши на молочно-зерновой основе │

│ │ 5 x 10 │(инстантного приготовления) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 3,0 │Продукты на молочной основе и на │

│кишечных палочек │ │основе изолята соевого белка: жидкие │

│(колиформы), │ │продукты кисломолочные и на сквашенной│

│не допускаются в │ │соевой основе │

│массе продукта, (г) ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Продукты на молочной основе и на │

│ │ │основе изолята соевого белка: сухие │

│ │ │продукты инстантного приготовления (в │

│ │ │готовом к употреблению продукте); │

│ │ │Травяные инстантные чаи │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Каши на молочно-зерновой основе │

│ │ │(инстантного приготовления) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│E.coli, │ 10 │Продукты на молочной основе и на │

│не допускаются в │ │основе изолята соевого белка: сухие │

│массе продукта, (г) │ │продукты инстантного приготовления (в │

│ │ │готовом к употреблению продукте) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 10 │Продукты на молочной основе и на │

│не допускаются в │ │основе изолята соевого белка: жидкие │

│массе продукта, (г) │ │продукты кисломолочные и на сквашенной│

│ │ │соевой основе │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Продукты на молочной основе и на │

│ │ │основе изолята соевого белка: сухие │

│ │ │продукты инстантного приготовления (в │

│ │ │готовом к употреблению продукте) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, КОЕ/г, не │ 10 │Продукты на молочной основе и на │

│более │ │основе изолята соевого белка: жидкие │

│ │ │продукты кисломолочные и на сквашенной│

│ │ │соевой основе │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Травяные инстантные чаи │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Продукты на молочной основе и на │

│ │ │основе изолята соевого белка: сухие │

│ │ │продукты инстантного приготовления (в │

│ │ │готовом к употреблению продукте) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Каши на молочно-зерновой основе │

│ │ │(инстантного приготовления) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 10 │Продукты на молочной основе и на │

│КОЕ/г, не более │ │основе изолята соевого белка: жидкие │

│ │ │продукты кисломолочные и на сквашенной│

│ │ │соевой основе │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Продукты на молочной основе и на │

│ │ │основе изолята соевого белка сухие │

│ │ │инстантного приготовления (в готовом к│

│ │ │употреблению продукте); Травяные │

│ │ │инстантные чаи (на растительной │

│ │ │основе) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Каши на молочно-зерновой основе │

│ │ │(инстантного приготовления) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│B.cereus, не │ 1,0 │Продукты на молочной основе и на │

│допускаются в │ │основе изолята соевого белка: жидкие │

│объеме продукта, (см3)│ │продукты кисломолочные и на сквашенной│

│ │ │соевой основе │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│B.cereus, КОЕ/г, не │ 100 │Травяные инстантные чаи (на │

│более │ │растительной основе) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │Продукты на молочной основе и на │

│ │ 2 x 10 │основе изолята соевого белка: сухие │

│ │ │продукты инстантного приготовления (в │

│ │ │готовом к употреблению продукте) │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.11. Специализированная пищевая продукция

для детского питания для детей раннего возраста,

производимая (изготовляемая) на молочных кухнях

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 2 │Смеси молочные адаптированные │

│аэробных и │ 1 x 10 │стерилизованные, молоко и сливки │

│факультативно │ │стерилизованные неасептического │

│анаэробных │ │розлива, творог кальцинированный, │

│микроорганизмов, │ │изготовленные на молочных кухнях │

│КОЕ/г ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │Пастеризованные колбаски на мясной │

│ │ 2 x 10 │основе (с 1,5 лет жизни и старше) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │Смеси восстановленные пастеризованные,│

│ │ 5 x 10 │изготовленные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Каши молочные готовые, изготовленные │

│ │ 1 x 10 │на молочных кухнях │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Каши сухие безмолочные │

│ │ 1 x 10 │быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления), растворимое печенье │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Настои (из шиповника, черной смородины│

│ │ 5 x 10 │и т.п.), изготовленные на молочных │

│ │ │кухнях; Детские травяные напитки │

│ │ │(травяной чай) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Мука и крупа, требующая варки │

│ │ 5 x 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 0,1 │Мука и крупа, требующая варки │

│кишечных палочек │ │ │

│(колиформы) не │ │ │

│допускаются в массе │ │ │

│продукта, г (см3) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Творог, творожные продукты, продукты │

│ │ │на основе творога, ацидофильная паста,│

│ │ │низколактозная белковая паста, │

│ │ │изготовленные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Каши сухие безмолочные │

│ │ │быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления); Растворимое печенье; │

│ │ │Пастеризованные колбаски на мясной │

│ │ │основе; Детские травяные напитки │

│ │ │(травяной чай); Творог │

│ │ │кальцинированный, каши молочные │

│ │ │готовые, настои (из шиповника, черной │

│ │ │смородины и т.п.), изготовленные на │

│ │ │молочных кухнях │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3,0 │Кисломолочные продукты, │

│ │ │неасептического розлива, изготовленные│

│ │ │на молочных кухнях │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 10 │Смеси молочные адаптированные │

│ │ │стерилизованные, молоко и сливки │

│ │ │стерилизованные неасептического │

│ │ │розлива и смеси восстановленные │

│ │ │пастеризованные, закваски (жидкие), │

│ │ │изготовленные на молочных кухнях │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│E.coli не │ 10 │Смеси молочные адаптированные │

│допускаются в │ │стерилизованные, молоко и сливки │

│массе продукта, г │ │стерилизованные неасептического │

│(см3) │ │розлива, смеси восстановленные │

│ │ │пастеризованные, кисломолочные │

│ │ │продукты, неасептического розлива, │

│ │ │настои (из шиповника, черной смородины│

│ │ │и т.п.), закваски жидкие, │

│ │ │изготовленные на молочных кухнях │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus не │ 10 │Смеси молочные адаптированные │

│допускаются в │ │стерилизованные, молоко и сливки │

│массе продукта, г │ │стерилизованные неасептического │

│(см3) │ │розлива, смеси восстановленные │

│ │ │пастеризованные, кисломолочные │

│ │ │продукты, неасептического розлива, │

│ │ │настои (из шиповника, черной смородины│

│ │ │и т.п.), закваски (жидкие), │

│ │ │изготовленные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Творог, творожные продукты, │

│ │ │ацидофильная паста, низколактозная │

│ │ │белковая паста, творог │

│ │ │кальцинированный, каши молочные │

│ │ │готовые, изготовленные на молочных │

│ │ │кухнях │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, КОЕ/г │ 50 │Детские травяные напитки (травяной │

│ │ │чай) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Каши сухие безмолочные │

│ │ │быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Мука и крупа, требующая варки │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, КОЕ/г │ 50 │Мука и крупа, каши сухие безмолочные │

│ │ │быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления); Детские травяные │

│ │ │напитки (травяной чай) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Мука и крупа, требующая варки, каши │

│ │ │сухие безмолочные быстрорастворимые, │

│ │ │требующие варки │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│B.cereus, КОЕ/г │В 1,0 г не │Пастеризованные колбаски на мясной │

│ │допускается│основе (с 1,5 лет жизни и старше) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 20 │Смеси восстановленные пастеризованные,│

│ │ │изготовленные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Детские травяные напитки (травяной │

│ │ │чай) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │Каши сухие безмолочные │

│ │ 2 x 10 │быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления) │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.12. Специализированная пищевая продукция для детского

питания для детей дошкольного и школьного возраста

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество │ 3 │Колбасные изделия; паштеты, кулинарные│

│мезофильных аэробных и│ 1 x 10 │изделия из мяса, хлебобулочные │

│факультативно │ │изделия, галеты, крекеры; │

│анаэробных │ │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных │

│микроорганизмов, КОЕ/г│ │объектов промысла - изделия │

│(см3), не более │ │структурированные ("крабовые палочки" │

│ │ │и др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Пряники, коврижки без начинки │

│ │ 2,5 x 10 │ │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Кексы с сахарной пудрой, │

│ │ 5 x 10 │глазированные, с орехами, цукатами, с │

│ │ │пропиткой фруктовой, ромовой; Кексы и │

│ │ │рулеты в герметичной упаковке; Вафли │

│ │ │без начинки, с начинками фруктовой, │

│ │ │помадной, жировой; Пряники, коврижки с│

│ │ │начинкой │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Рулеты бисквитные с начинкой │

│ │ 1 x 10 │фруктовой, с цукатами, маком, орехами;│

│ │ │Печенье сахарное, с шоколадной │

│ │ │глазурью, сдобное, с кремовой │

│ │ │прослойкой, начинкой; Кулинарные │

│ │ │изделия из рыбы и нерыбных объектов │

│ │ │промысла с термической обработкой: │

│ │ │рыба и фаршевые изделия, запеченные, │

│ │ │отварные, в т.ч. замороженные; без │

│ │ │тепловой обработки: салаты из рыбы и │

│ │ │морепродуктов без заправки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных │

│ │ 2 x 10 │объектов промысла - │

│ │ │быстрозамороженные готовые обеденные │

│ │ │рыбные блюда, в т.ч. упакованные │

│ │ │под вакуумом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Макаронные изделия быстрого │

│ │ 5 x 10 │приготовления с добавками на молочной │

│ │ │и растительной основе; Рулеты │

│ │ │бисквитные с начинкой сливочной, │

│ │ │жировой; Вафли с орехово-пралиновой │

│ │ │начинкой, глазированные шоколадной │

│ │ │глазурью; Полуфабрикаты из рыбы и │

│ │ │нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Мясные полуфабрикаты натуральные сырые│

│ │ 1 x 10 │ │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Мясные полуфабрикаты рубленые сырые │

│ │ 5 x 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Колбасные изделия, паштеты, кулинарные│

│кишечных палочек │ │изделия из мяса, хлебобулочные │

│(колиформы), │ │изделия, рулеты бисквитные с начинкой │

│не допускаются в массе│ │фруктовой, с цукатами, маком, орехами,│

│продукта, (г) │ │пряники, коврижки, галеты, крекеры; │

│ │ │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ │объектов промысла с термической │

│ │ │обработкой: рыба и фаршевые изделия, │

│ │ │запеченные, отварные, в т.ч. │

│ │ │замороженные; Кулинарные изделия из │

│ │ │рыбы и нерыбных объектов промысла без │

│ │ │тепловой обработки: салаты из рыбы и │

│ │ │морепродуктов без заправки, изделия │

│ │ │структурированные ("крабовые палочки" │

│ │ │и др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Макаронные изделия быстрого │

│ │ │приготовления с добавками на │

│ │ │растительной основе; Кексы с сахарной │

│ │ │пудрой, глазированные, с орехами, │

│ │ │цукатами, с пропиткой фруктовой, │

│ │ │ромовой; Кексы и рулеты в герметичной │

│ │ │упаковке; Вафли без начинки, с │

│ │ │начинками фруктовой, помадной, │

│ │ │жировой; Пряники, коврижки с начинкой;│

│ │ │Печенье сахарное, с шоколадной │

│ │ │глазурью, сдобное, с кремовой │

│ │ │прослойкой, начинкой; │

│ │ │Быстрозамороженные готовые │

│ │ │обеденные рыбные блюда, в т.ч. │

│ │ │упакованные под вакуумом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Макаронные изделия быстрого │

│ │ │приготовления с добавками на молочной │

│ │ │основе; Рулеты бисквитные с начинкой │

│ │ │сливочной, жировой; Вафли с орехово- │

│ │ │пралиновой начинкой, глазированные │

│ │ │шоколадной глазурью; Полуфабрикаты из │

│ │ │рыбы и нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Мясные полуфабрикаты сырые │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│E.coli, │ 1,0 │Колбасные изделия со сроками годности │

│не допускаются в массе│ │более 5 суток; паштеты и кулинарные │

│продукта, (г) │ │изделия из мяса со сроками годности │

│ │ │более 72 час. │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 1,0 │Колбасные изделия, хлебобулочные │

│не допускаются в массе│ │изделия, рулеты бисквитные с начинкой │

│продукта, (г) │ │фруктовой, с цукатами, маком, орехами;│

│ │ │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ │объектов промысла с термической │

│ │ │обработкой: рыба и фаршевые изделия, │

│ │ │запеченные, отварные, в т.ч. │

│ │ │замороженные; Кулинарные изделия из │

│ │ │рыбы и нерыбных объектов промысла без │

│ │ │тепловой обработки: салаты из рыбы и │

│ │ │морепродуктов без заправки, изделия │

│ │ │структурированные ("крабовые палочки" │

│ │ │и др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Мясные полуфабрикаты сырые и │

│ │ │макаронные изделия быстрого │

│ │ │приготовления с добавками на молочной │

│ │ │основе; рулеты бисквитные с начинкой │

│ │ │сливочной, жировой; Кексы и рулеты в │

│ │ │герметичной упаковке, печенье с │

│ │ │кремовой прослойкой, начинкой; │

│ │ │Быстрозамороженные готовые обеденные │

│ │ │рыбные блюда, в т.ч. упакованные под │

│ │ │вакуумом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных │

│ │ │объектов промысла │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода Proteus,│ 0,1 │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│не допускаются в массе│ │объектов промысла без тепловой │

│продукта, (г) │ │обработки: салаты из рыбы и │

│ │ │морепродуктов без заправки │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Сульфитредуцирующие │ 1,0 │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│клостридии, │ │объектов промысла с термической │

│не допускаются в массе│ │обработкой: рыба и фаршевые изделия, │

│продукта, (г) │ │запеченные, отварные, в т.ч. │

│ │ │замороженные, упакованные под │

│ │ │вакуумом, изделия структурированные │

│ │ │("крабовые палочки" и др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Колбасные изделия, паштеты, кулинарные│

│ │ │изделия из мяса, полуфабрикаты из рыбы│

│ │ │и нерыбных объектов промысла; │

│ │ │быстрозамороженные готовые обеденные │

│ │ │рыбные блюда, в т.ч. упакованные под │

│ │ │вакуумом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных │

│ │ │объектов промысла, упакованные под │

│ │ │вакуумом │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│V.parahaemolyticus, │ 100 │Полуфабрикаты из морской рыбы │

│КОЕ/г, не более │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии рода │ 3 │Быстрозамороженные готовые обеденные │

│Enterococcus, КОЕ/г, │ 1 x 10 │рыбные блюда из порционных кусков, в │

│не более │ │т.ч. упакованные под вакуумом │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных │

│ │ 2 x 10 │объектов промысла - изделия │

│ │ │структурированные фаршевые │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 50 │Хлебобулочные изделия, кексы с │

│КОЕ/г, не более │ │сахарной пудрой; кексы и рулеты в │

│ │ │герметичной упаковке; пряники, │

│ │ │коврижки │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Колбасные изделия, паштеты, кулинарные│

│ │ │изделия из мяса; Рулеты бисквитные с │

│ │ │начинкой сливочной, жировой, │

│ │ │фруктовой, с цукатами, маком, орехами;│

│ │ │Кексы глазированные, с орехами, │

│ │ │цукатами, с пропиткой фруктовой, │

│ │ │ромовой; Вафли без начинки, с │

│ │ │начинками фруктовой, помадной, │

│ │ │жировой, с орехово-пралиновой │

│ │ │начинкой, глазированные шоколадной │

│ │ │глазурью; Печенье сахарное, с │

│ │ │шоколадной глазурью, сдобное, с │

│ │ │кремовой прослойкой, начинкой; Галеты,│

│ │ │крекеры │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 250 │Мясные полуфабрикаты сырые в панировке│

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 50 │Рулеты бисквитные с начинкой │

│КОЕ/г (см3), не более │ │фруктовой, с цукатами, маком, орехами;│

│ │ │Кексы с сахарной пудрой глазированные,│

│ │ │с орехами, цукатами, с пропиткой │

│ │ │фруктовой, ромовой; Кексы и рулеты в │

│ │ │герметичной упаковке; Вафли без │

│ │ │начинки, с начинками фруктовой, │

│ │ │помадной, жировой, с орехово- │

│ │ │пралиновой начинкой, глазированные │

│ │ │шоколадной глазурью; Пряники, │

│ │ │коврижки; Печенье сахарное, с │

│ │ │шоколадной глазурью, сдобное, с │

│ │ │кремовой прослойкой, начинкой │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Колбасные изделия, паштеты, кулинарные│

│ │ │изделия из мяса │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи и плесени, в │ 100 │Макаронные изделия быстрого │

│сумме, │ │приготовления с добавками на │

│КОЕ/г, не более │ │растительной основе; Кулинарные │

│ │ │изделия из рыбы и нерыбных объектов │

│ │ │промысла с термической обработкой: │

│ │ │рыба и фаршевые изделия, запеченные, │

│ │ │отварные, в т.ч. замороженные │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.13. Специализированная пищевая продукция

для диетического лечебного питания для детей,

для недоношенных и маловесных детей

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 3 │Продукты на основе изолята соевого │

│аэробных и │ 2 x 10 │белка; Продукты на основе полных │

│факультативно │ │или частичных гидролизатов белка; │

│анаэробных │ │Продукты без фенилаланина или с │

│микроорганизмов, │ │низким его содержанием; Продукты для │

│КОЕ/г, не более │ │недоношенных и (или) маловесных детей,│

│ │ │восстанавливаемые при 37 - 50 °C │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Низкобелковые продукты (крахмалы, │

│ │ 3 x 10 │крупы и макаронные изделия); │

│ │ │Продукты для недоношенных и (или) │

│ │ │маловесных детей, восстанавливаемые │

│ │ │при 70 - 85 °C │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Сублимированные продукты на мясной │

│ │ 1 x 10 │основе для детей до 2 лет │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Сублимированные продукты на мясной │

│ │ 1,5 x 10 │основе для детей старше 2 лет │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Низколактозные и безлактозные │

│ │ 2,5 x 10 │продукты, сухие молочные │

│ │ │высокобелковые продукты │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 1,0 │Низколактозные и безлактозные │

│кишечных │ │продукты; Продукты на основе изолята │

│палочек (колиформы), │ │соевого белка; Низкобелковые продукты │

│не допускаются в массе│ │(крахмалы, крупы и макаронные │

│продукта, (г) │ │изделия); Продукты на основе полных │

│ │ │или частичных гидролизатов белка; │

│ │ │Продукты без фенилаланина или с низким│

│ │ │его содержанием; Сублимированные │

│ │ │продукты на мясной основе; Продукты │

│ │ │для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Сухие молочные высокобелковые │

│ │ │продукты; Сублимированные продукты на │

│ │ │молочной основе (творог и др.) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│E.coli, │ 10 │Продукты для недоношенных и (или) │

│не допускаются в массе│ │маловесных детей │

│продукта, (г) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 10 │Продукты для недоношенных и (или) │

│не допускаются в массе│ │маловесных детей │

│продукта, (г) ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Низколактозные и безлактозные │

│ │ │продукты; Сухие молочные │

│ │ │высокобелковые продукты; Продукты на │

│ │ │основе изолята соевого белка; Продукты│

│ │ │на основе полных или частичных │

│ │ │гидролизатов белка; Продукты без │

│ │ │фенилаланина или с низким его │

│ │ │содержанием; Сублимированные продукты │

│ │ │на мясной и молочной основе (творог и │

│ │ │др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Низкобелковые продукты (крахмалы, │

│ │ │крупы и макаронные изделия) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Сульфитредуцирующие │ 0,1 │Сублимированные продукты на мясной │

│клостридии, │ │основе │

│не допускаются в массе│ │ │

│продукта, (г) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 10 │Низкобелковые продукты (крахмалы, │

│КОЕ/г, не более │ │крупы и макаронные изделия); │

│ │ │Продукты на основе полных или │

│ │ │частичных гидролизатов белка; │

│ │ │Продукты без фенилаланина или с низким│

│ │ │его содержанием │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Продукты на основе изолята соевого │

│ │ │белка; Продукты для недоношенных и │

│ │ │(или) маловесных детей │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Низколактозные и безлактозные │

│ │ │продукты; Сухие молочные │

│ │ │высокобелковые продукты; │

│ │ │Сублимированные продукты на молочной │

│ │ │основе (творог и др.) │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 10 │Продукты на основе изолята соевого │

│КОЕ/г, не более │ │белка; Продукты для недоношенных и │

│ │ │(или) маловесных детей │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Низколактозные и безлактозные │

│ │ │продукты; Сухие молочные │

│ │ │высокобелковые продукты; Низкобелковые│

│ │ │продукты (крахмалы, крупы │

│ │ │и макаронные изделия); Продукты на │

│ │ │основе полных или частичных │

│ │ │гидролизатов белка; Продукты без │

│ │ │фенилаланина или с низким его │

│ │ │содержанием; Сублимированные продукты │

│ │ │на мясной и молочной │

│ │ │основе (творог и др.) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Сублимированные продукты на мясной │

│ │ │основе для детей старше 2 лет │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│B.cereus, │ 100 │Продукты на основе изолята соевого │

│КОЕ/г, не более │ │белка; Низкобелковые продукты │

│ │ │(крахмалы, крупы и макаронные │

│ │ │изделия); Продукты на основе полных │

│ │ │или частичных гидролизатов белка; │

│ │ │Продукты без фенилаланина или с низким│

│ │ │его содержанием; Сублимированные │

│ │ │продукты на мясной основе для детей до│

│ │ │2 лет; Продукты для недоношенных и │

│ │ │(или) маловесных детей │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │Низколактозные и безлактозные │

│ │ 2 x 10 │продукты; Сублимированные продукты │

│ │ │на мясной основе для детей старше 2 │

│ │ │лет │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

1.14. Основные виды продовольственного (пищевого)

сырья и компонентов, используемые при производстве

(изготовлении) специализированной пищевой продукции

для детского питания

┌──────────────────────┬───────────┬──────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечание │

│ │ уровни │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Количество мезофильных│ 10 │Мясо убойных животных парное │

│аэробных и ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│факультативно │ 2 │Масло кукурузное рафинированное │

│анаэробных │ 1 x 10 │дезодорированное; Масло соевое; Жир │

│микроорганизмов, │ │птичий топленый; Витаминный премикс │

│КОЕ/г, не более ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │Аспартам │

│ │ 2,5 x 10 │ │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │Масло подсолнечное рафинированное │

│ │ 5 x 10 │дезодорированное │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Мясо убойных животных охлажденное; │

│ │ 1 x 10 │Сахарный песок, сахар молочный │

│ │ │рафинированный; Сахар молочный │

│ │ │рафинированный; Концентрат лактозы │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 3 │Патока кукурузная; Патока кукурузная │

│ │ 5 x 10 │сухая, получаемая по импорту; │

│ │ │Концентрат лактулозы; Изолированный │

│ │ │соевый белок │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Концентрат сывороточных белков молока,│

│ │ 1 x 10 │получаемый методом электродиализа, │

│ │ │ультрафильтрации и электродиализа; │

│ │ │Углеводно-белковый концентрат; │

│ │ │Молочно-белковый концентрат; Казецит │

│ │ │сухой; │

│ │ │Мука рисовая, гречневая, овсяная, │

│ │ │ржаная обработанная; Крупа манная; │

│ │ │Толокно овсяное; Мясо убойных животных│

│ │ │замороженное; Масло сливочное высший │

│ │ │сорт; Экстракт солодовый для детского │

│ │ │питания; Крахмал кукурузный высшего │

│ │ │сорта; Патока низкоосахаренная, │

│ │ │порошкообразная; Углеводный компонент,│

│ │ │полученный путем ферментативного │

│ │ │гидролиза крахмала; Крахмал │

│ │ │картофельный высшего сорта; Лактоза │

│ │ │пищевая; Минеральный премикс; Пектин │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Компонент сухой молочный нежирный для │

│ │ 1,5 x 10 │сухих детских продуктов; Компонент │

│ │ │сухой молочный с солодовым экстрактом │

│ │ │(для жидких детских продуктов) │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Молоко сухое с массовой долей жира │

│ │ 2,5 x 10 │25%, сухое обезжиренное; Сухой │

│ │ │углеводно-белковый модуль из подсырной│

│ │ │сыворотки; Сухие углеводно-белковые │

│ │ │модули из творожной сыворотки; │

│ │ │Компонент сухой молочный с углеводно- │

│ │ │белковым концентратом для жидких │

│ │ │детских продуктов; Компонент сухой │

│ │ │молочный нежирный без химической │

│ │ │обработки для сухих детских продуктов;│

│ │ │Крупы необработанные; Кровь пищевая │

│ │ │сухая │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 4 │Мука злаковых необработанная; Рыба- │

│ │ 5 x 10 │сырец, охлажденная, подмороженная, │

│ │ │мороженая │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Молоко коровье сырое (высший сорт); │

│ │ 1 x 10 │Мясо убойных животных замороженное в │

│ │ │блоках и кусках; │

│ │ │Птица охлажденная; мясо цыплят, │

│ │ │цыплят-бройлеров охлажденное │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Мясо бескостное кусковое, кусковое на │

│ │ 2 x 10 │костях, в т.ч. окорочка и грудки; │

│ │ │Субпродукты птицы охлажденные │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 5 │Молоко коровье сырое (первый сорт) │

│ │ 5 x 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Соматические клетки, │ 5 │Молоко коровье сырое (высший сорт) │

│содержание в 1 см3 │ 2 x 10 │ │

│(г), не более ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 6 │Молоко коровье сырое (первый сорт) │

│ │ 1 x 10 │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Бактерии группы │ 3,0 │Концентрат параказеиновый │

│кишечных палочек ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│(колиформы), │ 1,0 │Молоко сухое с массовой долей жира │

│не допускаются в │ │25%, сухое обезжиренное; │

│массе продукта, (г, │ │Концентрат сывороточных белков молока,│

│см3) │ │получаемый методом электродиализа, │

│ │ │ультрафильтрации и электродиализа; │

│ │ │Углеводно-белковый концентрат; │

│ │ │Молочно-белковый концентрат; Сухой │

│ │ │углеводно-белковый модуль из подсырной│

│ │ │сыворотки; Сухие углеводно-белковые │

│ │ │модули из творожной сыворотки; Казецит│

│ │ │сухой; Компонент сухой молочный с │

│ │ │углеводно-белковым концентратом для │

│ │ │жидких детских продуктов; Компонент │

│ │ │сухой молочный нежирный без химической│

│ │ │обработки для сухих детских продуктов;│

│ │ │Крупы необработанные и толокно; Мука │

│ │ │злаковых обработанная; Мясо убойных │

│ │ │животных парное; кровь пищевая сухая; │

│ │ │Масло растительное рафинированное │

│ │ │дезодорированное; Жир птичий топленый;│

│ │ │Сахарный песок, сахар молочный │

│ │ │рафинированный; Патока кукурузная; │

│ │ │Экстракт солодовый для детского │

│ │ │питания; Крахмал кукурузный высшего │

│ │ │сорта; Аспартам; Патока кукурузная │

│ │ │сухая, получаемая по импорту; Патока │

│ │ │низкоосахаренная, порошкообразная; │

│ │ │Углеводный компонент, полученный путем│

│ │ │ферментативного гидролиза крахмала; │

│ │ │Крахмал картофельный высшего сорта; │

│ │ │Сахар молочный рафинированный; Лактоза│

│ │ │пищевая; Концентрат лактозы; │

│ │ │Концентрат лактулозы; Витаминный │

│ │ │премикс; Минеральный премикс │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Компонент сухой молочный нежирный для │

│ │ │сухих детских продуктов │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Компонент сухой молочный с солодовым │

│ │ │экстрактом; Мука злаковых │

│ │ │необработанная; Мясо убойных животных │

│ │ │охлажденное; Масло сливочное высший │

│ │ │сорт; Изолированный соевый белок; │

│ │ │Пектин │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Мясо убойных животных замороженное; │

│ │ │Рыба-сырец, охлажденная, │

│ │ │подмороженная, мороженая │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Мясо убойных животных замороженное в │

│ │ │блоках и кусках │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│S.aureus, │ 1,0 │Молоко сухое с массовой долей жира │

│не допускаются в │ │25%, сухое обезжиренное; │

│массе продукта (г, │ │Концентрат сывороточных белков молока,│

│см3) │ │получаемый методом электродиализа, │

│ │ │ультрафильтрации и электродиализа; │

│ │ │Углеводно-белковый концентрат; │

│ │ │Молочно-белковый концентрат; Сухой │

│ │ │углеводно-белковый модуль из подсырной│

│ │ │сыворотки; Сухие углеводно-белковые │

│ │ │модули из творожной сыворотки; │

│ │ │Концентрат параказеиновый; Казецит │

│ │ │сухой; Компонент сухой молочный │

│ │ │нежирный для сухих детских продуктов; │

│ │ │Компонент сухой молочный с солодовым │

│ │ │экстрактом (для жидких детских │

│ │ │продуктов); Компонент сухой молочный с│

│ │ │углеводно-белковым концентратом для │

│ │ │жидких детских продуктов; Компонент │

│ │ │сухой молочный нежирный без химической│

│ │ │обработки для сухих детских продуктов;│

│ │ │Мука злаковых обработанная; Крупа │

│ │ │манная; Толокно овсяное; кровь пищевая│

│ │ │сухая │

│ │ │Масло растительное рафинированное │

│ │ │дезодорированное, Масло сливочное │

│ │ │высший сорт; Жир птичий топленый; │

│ │ │Патока кукурузная, в том числе │

│ │ │низкоосахаренная, порошкообразная; │

│ │ │Лактоза пищевая; Концентрат лактулозы;│

│ │ │Витаминный и минеральный премиксы; │

│ │ │Изолированный соевый белок │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Рыба-сырец, охлажденная, │

│ │ │подмороженная, мороженая │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 1,0 │Масло растительное рафинированное │

│не допускаются в │ │дезодорированное; Витаминный премикс │

│массе продукта, (г) │ │ │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Дрожжи, │ 10 │Молоко сухое с массовой долей жира │

│КОЕ/г, не более │ │25%, сухое обезжиренное; │

│ │ │Концентрат сывороточных белков молока,│

│ │ │получаемый методом электродиализа, │

│ │ │ультрафильтрации и электродиализа; │

│ │ │Углеводно-белковый концентрат; │

│ │ │Молочно-белковый концентрат; Сухой │

│ │ │углеводно-белковый модуль из подсырной│

│ │ │сыворотки; Сухие углеводно-белковые │

│ │ │модули из творожной сыворотки; Казецит│

│ │ │сухой; Компонент сухой молочный │

│ │ │нежирный для сухих детских продуктов; │

│ │ │Компонент сухой молочный с солодовым │

│ │ │экстрактом (для жидких детских │

│ │ │продуктов); │

│ │ │Мука злаковых обработанная; Толокно │

│ │ │овсяное; Сахарный песок, сахар │

│ │ │молочный рафинированный; │

│ │ │Крахмал кукурузный высшего сорта; │

│ │ │Патока кукурузная сухая, получаемая по│

│ │ │импорту; Крахмал картофельный высшего │

│ │ │сорта │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Концентрат параказеиновый; Компонент │

│ │ │сухой молочный с углеводно-белковым │

│ │ │концентратом для жидких детских │

│ │ │продуктов; Компонент сухой молочный │

│ │ │нежирный без химической обработки для │

│ │ │сухих детских продуктов; Крупа │

│ │ │манная; Экстракт солодовый для │

│ │ │детского питания; Патока, в том числе │

│ │ │низкоосахаренная, порошкообразная; │

│ │ │Углеводный компонент, полученный путем│

│ │ │ферментативного гидролиза крахмала; │

│ │ │Концентрат лактулозы; Минеральный │

│ │ │премикс │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Крупы злаковых необработанные; Мука │

│ │ │злаковых необработанная; Пектин │

├──────────────────────┼───────────┼──────────────────────────────────────┤

│Плесени, │ 10 │Сахарный песок, сахар молочный │

│КОЕ/г (см3), не более │ │рафинированный; Сахар молочный │

│ │ │рафинированный │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 20 │Масло кукурузное рафинированное │

│ │ │дезодорированное; Масло соевое │

│ │ │рафинированное дезодорированное; │

│ │ │Витаминный премикс │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 50 │Концентрат сывороточных белков │

│ │ │молока, получаемый методом │

│ │ │электродиализа, ультрафильтрации и │

│ │ │электродиализа; Углеводно-белковый │

│ │ │концентрат; Молочно-белковый │

│ │ │концентрат; Сухой углеводно-белковый │

│ │ │модуль из подсырной сыворотки; Сухие │

│ │ │углеводно-белковые модули из │

│ │ │творожной сыворотки; Концентрат │

│ │ │параказеиновый; Казецит сухой; │

│ │ │Компонент сухой молочный нежирный для │

│ │ │сухих детских продуктов; Компонент │

│ │ │сухой молочный с солодовым экстрактом │

│ │ │(для жидких детских продуктов); │

│ │ │Компонент сухой молочный с углеводно- │

│ │ │белковым концентратом для жидких │

│ │ │детских продуктов; Компонент сухой │

│ │ │молочный нежирный без химической │

│ │ │обработки для сухих детских │

│ │ │продуктов; Мука злаковых │

│ │ │обработанная; Крупа манная; Толокно │

│ │ │овсяное; Экстракт солодовый для │

│ │ │детского питания; Крахмал кукурузный │

│ │ │высшего сорта; Патока кукурузная, в │

│ │ │т.ч. сухая; Крахмал картофельный │

│ │ │высшего сорта; Минеральный премикс │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 100 │Молоко сухое с массовой долей жира │

│ │ │25%, сухое обезжиренное; │

│ │ │Крупы злаковые необработанные; Масло │

│ │ │растительное рафинированное │

│ │ │дезодорированное; │

│ │ │Масло сливочное высший сорт; Патока │

│ │ │низкоосахаренная, порошкообразная; │

│ │ │Углеводный компонент, полученный путем│

│ │ │ферментативного гидролиза │

│ │ │крахмала; Лактоза пищевая; Концентрат │

│ │ │лактозы; Концентрат лактулозы; Пектин │

│ ├───────────┼──────────────────────────────────────┤

│ │ 200 │Мука рисовая, гречневая, овсяная, │

│ │ │ржаная необработанная │

└──────────────────────┴───────────┴──────────────────────────────────────┘

Таблица 2

2. Микробиологические показатели безопасности

консервированных пищевых продуктов

┌────────────┬───────────────────────────────────────────┬────────────────────────┐

│ Группы │ Требования промышленной стерильности │ Примечания │

│ консервов ├─────────────────────────────┬─────────────┤ │

│ │ группы микроорганизмов, │ критерии │ │

│ │ выявляемые в консервах │ оценки │ │

├────────────┼─────────────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┤

│ Полные │ Спорообразующие мезофильные │ Не │Консервы стерилизованные│

│ консервы │ аэробные и факультативно- │допускаются в│с крупяными, овощными │

│ групп │ анаэробные микроорганизмы │ 1 г (см3) │гарнирами, из │

│ "А" и "Б" │ групп B.cereus и B.polymyxa │ продукта │субпродуктов, в том │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤числе паштетные (все │

│ │ Спорообразующие мезофильные │ Не более 11 │виды убойных и │

│ │ аэробные и факультативно- │клеток в 1 г │промысловых животных); │

│ │ анаэробные микроорганизмы │ (см3) │из мяса птицы и │

│ │ группы B. subtilis │ продукта │мясорастительные, в т.ч.│

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤паштетные и фаршевые; │

│ │ Мезофильные клостридии │ Не │Консервы из рыбы, печени│

│ │ C. botulinum и (или) │допускаются в│рыб и нерыбных объектов │

│ │ C. perfringens │ 1 г (см3) │промысла в стеклянной, │

│ │ │ продукта │алюминиевой и жестяной │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤таре; │

│ │Мезофильные клостридии (кроме│ Не более 1 │Консервы овощные, │

│ │ C. botulinum и (или) │клетки в 1 г │имеющие pH 4,2 и выше; │

│ │ C. perfringens) │ (см3) │Консервы из абрикосов, │

│ │ │ продукта │персиков, груш с pH │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤3,8 и выше, │

│ │ Неспорообразующие │ Не │приготовленные без │

│ │ микроорганизмы, в т.ч. │допускаются в│добавления кислоты, │

│ │ молочнокислые и (или) │ 1 г (см3) │кроме соковой продукции │

│ │ плесневые грибы, и (или) │ продукта │из фруктов; │

│ │ дрожжи │ │консервы грибные из │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤натуральных грибов; │

│ │Спорообразующие термофильные │ Не │неконцентрированные │

│ │ анаэробные, аэробные и │допускаются в│томатопродукты │

│ │ факультативно-анаэробные │ 1 г (см3) │(цельноконсервированные)│

│ │ микроорганизмы │продукта при │с содержанием сухих │

│ │ │ температуре │веществ менее 12%, кроме│

│ │ │ хранения │соковой продукции из │

│ │ │ выше +20 °C │овощей; │

│ │ │ │Напитки на основе бобов │

│ │ │ │сои асептического │

│ │ │ │розлива; БАД на │

│ │ │ │растительной основе │

│ │ │ │жидкие асептического │

│ │ │ │розлива │

├────────────┼─────────────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┤

│ Полные │ Спорообразующие мезофильные │ Не │Консервы │

│ консервы │ аэробные и факультативно- │допускаются в│стерилизованные: из │

│ групп │ анаэробные микроорганизмы │ 1 г (см3) │говядины, свинины, │

│ "А" и "Б" │ групп B.cereus и B.polymyxa │ продукта │конины и т.п. │

│ для ├─────────────────────────────┼─────────────┤натуральные, с │

│ детского и │ Спорообразующие мезофильные │ Не более 11 │крупяными, овощными │

│диетического│ аэробные и факультативно- │клеток в 1 г │гарнирами, из │

│ питания │ анаэробные микроорганизмы │ (см3) │субпродуктов, в том │

│ │ группы B. subtilis │ продукта │числе паштетные (все │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤виды убойных и │

│ │ Мезофильные клостридии │ Не │промысловых животных); │

│ │ │допускаются в│из мяса птицы и │

│ │ │ 10 г (см3) │мясорастительные, в т.ч.│

│ │ │ продукта │паштетные и фаршевые; │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤Консервы из рыбы, печени│

│ │ Неспорообразующие │ Не │рыб и нерыбных объектов │

│ │ микроорганизмы, в т.ч. │допускаются в│промысла в стеклянной, │

│ │ молочнокислые и (или) │ 1 г (см3) │алюминиевой и жестяной │

│ │ плесневые грибы, и (или) │ продукта │таре; │

│ │ дрожжи │ │Консервы овощные, │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤имеющие pH 4,2 и выше; │

│ │Спорообразующие термофильные │ Не │Консервы из абрикосов, │

│ │ анаэробные, аэробные и │допускаются в│персиков, груш с pH │

│ │ факультативно-анаэробные │ 1 г (см3) │3,8 и выше, │

│ │ микроорганизмы │ продукта │приготовленные без │

│ │ │ │добавления кислоты, │

│ │ │ │кроме соковой продукции │

│ │ │ │из фруктов; │

│ │ │ │консервы грибные из │

│ │ │ │натуральных грибов; │

│ │ │ │неконцентрированные │

│ │ │ │томатопродукты │

│ │ │ │(цельноконсервированные)│

│ │ │ │с содержанием сухих │

│ │ │ │веществ менее 12%, кроме│

│ │ │ │соковой продукции из │

│ │ │ │овощей; │

│ │ │ │Напитки на основе бобов │

│ │ │ │сои асептического │

│ │ │ │розлива; БАД на │

│ │ │ │растительной основе │

│ │ │ │жидкие асептического │

│ │ │ │розлива │

├────────────┼─────────────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┤

│ Полные │ Газообразующие │ Не │Консервы овощные, │

│ консервы │ спорообразующие мезофильные │допускаются в│имеющие pH 3,7 - 4,2, │

│ группы "В" │ аэробные и факультативно- │ 1 г (см3) │кроме соковой продукции │

│ │ анаэробные микроорганизмы │ продукта │из фруктов и (или) │

│ │ группы B. polymyxa │ │овощей; │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤Консервы грибные из │

│ │ Негазообразующие │ не более 90 │маринованных грибов │

│ │ спорообразующие мезофильные │ КОЕ в 1 г │ │

│ │ аэробные и факультативно- │ (см3) │ │

│ │ анаэробные микроорганизмы │ продукта │ │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤ │

│ │ Мезофильные клостридии │ Не │ │

│ │ C. botulinum и (или) │допускаются в│ │

│ │ C. perfringens │ 1 г (см3) │ │

│ │ │ продукта │ │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤ │

│ │Мезофильные клостридии (кроме│ Не более 1 │ │

│ │ C. botulinum и (или) │клетки в 1 г │ │

│ │ C. perfringens) │ (см3) │ │

│ │ │ продукта │ │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤ │

│ │ Неспорообразующие │ Не │ │

│ │ микроорганизмы и (или) │допускаются в│ │

│ │ плесневые грибы, и (или) │ 1 г (см3) │ │

│ │ дрожжи │ продукта │ │

├────────────┼─────────────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┤

│ Полные │ Неспорообразующие │ Не │Консервы овощные (с pH │

│ консервы │ микроорганизмы и (или) │допускаются в│ниже 3,7); │

│ группы "Г" │ плесневые грибы, и (или) │ 1 г (см3) │Фруктовые и плодово- │

│ │ дрожжи │ продукта │ягодные пастеризованные;│

│ │ │ │консервы для │

│ │ │ │общественного питания с │

│ │ │ │сорбиновой кислотой и pH│

│ │ │ │ниже 4,0; консервы из │

│ │ │ │абрикосов, персиков и │

│ │ │ │груш с pH ниже │

│ │ │ │3,8, кроме соковой │

│ │ │ │продукции из фруктов и │

│ │ │ │(или) овощей; джемы, │

│ │ │ │варенье, повидло, │

│ │ │ │конфитюры, плоды и │

│ │ │ │ягоды, протертые с │

│ │ │ │сахаром, и др. плодово- │

│ │ │ │ягодные концентраты с │

│ │ │ │сахаром, │

│ │ │ │стерилизованные. │

├────────────┼─────────────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┤

│Полуконсервы│ Количество мезофильных │Не более 2 x │Консервы │

│ группы "Д" │ аэробных и факультативно- │ 2 │пастеризованные: из │

│ │ анаэробных микроорганизмов │ 10 КОЕ/г │говядины и свинины; │

│ │ (КМАФАнМ) │ │ветчина рубленная и │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤любительская, из мяса │

│ │ Бактерии группы кишечных │ Не │птицы; │

│ │ палочек (колиформы) │допускаются в│Полуконсервы │

│ │ │1 г продукта │пастеризованные из │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤рыбы в стеклянной таре │

│ │ B. cereus │ Не │ │

│ │ │допускаются в│ │

│ │ │1 г продукта │ │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤ │

│ │ Сульфитредуцирующие │ Не │ │

│ │ клостридии │допускаются в│ │

│ │ │ 0,1 г │ │

│ │ │продукта; для│ │

│ │ │ рыбных │ │

│ │ │полуконсервов│ │

│ │ │ в 1,0 г │ │

│ │ │продукта <\*> │ │

│ ├─────────────────────────────┼─────────────┤ │

│ │ S. aureus и др. коагулазо- │ Не │ │

│ │ положительные стафилококки │допускаются в│ │

│ │ │1 г продукта │ │

└────────────┴─────────────────────────────┴─────────────┴────────────────────────┘

Приложение 3

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты

их переработки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг, не   более | Примечания |
| Токсичные  элементы |  |  |
| - свинец | 0,5 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы, продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи; Яичный белок (альбумин) сухой |
|  | 0,6 | Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные |
|  | 1,0 | Почки; Продукты мясные с использованием почек; Консервы: мясные, из мяса птицы, субпродуктов (в том числе паштетные), мясорастительные (в сборной жестяной таре) |
|  | 0,3 | Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) |
|  | 3,0 | Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток) |
| - мышьяк | 0,1 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы, продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи; Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) |
|  | 0,2 | Яичный белок (альбумин) сухой |
|  | 0,6 | Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток) |
|  | 1,0 | Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы птичьи паштетные; Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные |
| - кадмий | 0,05 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы, продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи; Яичный белок (альбумин) сухой |
|  | 0,1 | Консервы мясные, из мяса птицы, мясорастительные в сборной жестяной таре; Яичные продукты сухие |
|  | 0,01 | Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) |
|  | 0,3 | Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов (в том числе паштетные), консервы мясорастительные |
|  | 0,6 | Консервы из субпродуктов с добавлением почек, в том числе паштетные |
|  | 1,0 | Почки; Продукты мясные с использованием почек |
| - ртуть | 0,03 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы и продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой |
|  | 0,02 | Яйца и жидкие яичные продукты |
|  | 0,1 | Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные; Яичные продукты сухие |
|  | 0,2 | Почки; Продукты мясные с использованием почек; Консервы из субпродуктов с добавлением почек, в том числе паштетные |
| - олово | 200,0 | Консервы мясные, из мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в сборной жестяной таре |
| - хром | 0,5 | Консервы мясные, из мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в хромированной таре |
| Пестициды |  |  |
| - ГХЦГ (альфа, бета, гамма- изомеры) | 0,1 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы; субпродукты убойных животных и птицы; Яйца, яичные продукты; Шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы мясные, из субпродуктов, мясорастительные |
| - ДДТ и его  метаболиты | 0,1 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы; субпродукты убойных животных и птицы; Яйца, яичные продукты; Шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы мясные, из субпродуктов, мясорастительные |
| Бенз(а)пирен | 0,001 | Копченые мясные, мясосодержащие и птичьи продукты |
| Нитраты | 200,0 | Консервы мясорастительные с овощами, консервы птичьи мясорастительные |
| Нитрозоамины  (НДМА и НДЭА) | 0,002 | Консервы мясные, из мяса птицы с добавлением нитрита натрия; Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные |
|  | 0,004 | Копченые мясные, мясосодержащие и птичьи продукты |
| Диоксины | 0,000003   (в   пересчете   на жир) | Консервы мясные (говядина, баранина и продукты из них); Яйца куриные и продукты из них |
|  | 0,000001   (в   пересчете   на жир) | Консервы мясные (свинина и продукты из нее) |
|  | 0,000006   (в   пересчете   на жир) | Печень и продукты из нее; Консервы из печени |
|  | 0,000002 | Домашняя птица и продукты из нее |

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

2. Молоко и молочные продукты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг,   не более | Примечания |
| Токсичные  элементы |  |  |
| - свинец | 0,1 | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,1 | Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт) |
|  | 0,3 | Творог и продукты на его основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе; Альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания; Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные, консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие; Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир с добавлением какао- продуктов; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь с добавлением какао-продуктов; Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,5 | Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы |
|  | 1,0 | Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для сухих) |
|  | 10,0 | Ферментные препараты молокосвертывающие |
| - мышьяк | 0,05 | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,05 | Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт) |
|  | 0,1 | Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,15 | Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; Консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие |
|  | 0,2 | Творог и продукты на его основе, творожные продукты; Альбумин молочный и продукты на его основе; Продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для сухих) |
|  | 0,3 | Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы  [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 1,0 | Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры |
|  | 3,0 | Ферментные препараты молокосвертывающие |
| - кадмий | 0,03 | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,03 | Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт) |
|  | 0,1 | Творог и продукты на его основе, творожные продукты, альбумин молочный и продукты на его основе; Продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания; Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; Консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,2 | Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь с добавлением какао-продуктов; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для сухих); Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
| - ртуть | 0,005 | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных); Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,015 | Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,02 | Творог и продукты на его основе, творожные продукты; Альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 0,03 | Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для сухих); Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
| - медь | 0,4 | Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (для резервируемых продуктов); Сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь (для резервируемых продуктов) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
| - железо | 1,5 | Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (для резервируемых продуктов), сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь (для резервируемых продуктов) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
| - никель | 0,7 | Сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь (для продуктов с гидрогенизированным жиром) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
| - олово | 200,0 | Продукты переработки молока консервированные в сборной жестяной таре |
| - хром | 0,5 | Продукты переработки молока консервированные в хромированной таре |
| Бенз(а)пирен | 0,001 | Для копченых сыров и сырных продуктов, сырных паст, соусов |
| Пестициды <4> |  |  |
| - ГХЦГ (альфа, бета, гамма- изомеры) | 0,05 | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко; Питьевое молоко, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, жидкие кисломолочные продукты, молочные составные продукты на их основе, в том числе продукты, термически обработанные после сквашивания [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 1,25   (в   пересчете   на жир) | Сливки, питьевые сливки, сметана; Творог и продукты на его основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые; молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы; Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт); Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
| - ДДТ и его метаболиты | 0,05 | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко; Питьевое молоко и пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, жидкие кисломолочные продукты, молочные составные продукты на их основе, в том числе продукты, термически обработанные после сквашивания [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
|  | 1,0   (в   пересчете   на жир) | Сливки, питьевые сливки, сметана; Творог и продукты на его основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые; Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы; Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт); Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par4898#Par4898) |
| Микотоксины |  |  |
| - афлатоксин М1 | 0,0005 | Молоко и продукты переработки молока |
| Афлатоксин В1 | не  допускается (< 0,00015) | Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения |
| Зеараленон | не  допускается  (< 0,005) | Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения |
| Т-2 токсин | не  допускается  (< 0,05) | Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения |
| Охратоксин А | не  допускается (< 0,0005) | Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения |
| Диоксины <2> | 0,000003   (в   пересчете   на жир) | Молоко и молочная продукция |
| Меламин <3> | не  допускается  (< 1,0   мг/кг) | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Продукты переработки молока (кроме масла, пасты масляной из коровьего молока, молочного жира, сливочно- растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси) для сухих и сублимированных продуктов переработки молока (в пересчете на восстановленный продукт) |
| Перекисное  число | 10 ммоль   активного  кислорода/   кг жира | Сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь |

--------------------------------

Примечания:

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

3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,

вырабатываемые из них

┌───────────────┬───────────┬─────────────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни, │ │

│ │ мг/кг, │ │

│ │ не более │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Токсичные │ │ │

│элементы │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- свинец │ 1,0 │Все виды рыбной продукции (кроме видов тунец,│

│ │ │меч-рыба, белуга) и мясо морских │

│ │ │млекопитающих, в том числе сушеная продукция │

│ │ │[<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 2,0 │Тунец, меч-рыба, белуга - все виды продукции,│

│ │ │в том числе сушеная продукция [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 10,0 │Моллюски, ракообразные и другие │

│ │ │беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,5 │Водоросли и травы морские │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- мышьяк │1,0 │Все виды рыбной продукции (кроме икры, │

│ │пресновод- │молоки, рыбного жира) и мясо морских │

│ │ная │млекопитающих, в том числе сушеная продукция │

│ │5,0 морская│[<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Икра и молоки рыб и продукты из них; Аналоги │

│ │ │икры; Рыбный жир │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 5,0 │Моллюски, ракообразные и другие │

│ │ │беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся; │

│ │ │Водоросли и травы морские │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- кадмий │ 0,2 │Все виды рыбной продукции и морских │

│ │ │млекопитающих (кроме икры, молоки и печени), │

│ │ │в том числе сушеная продукция [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Икра и молоки рыб и продукты из них; Аналоги │

│ │ │икры; Водоросли и травы морские │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,7 │Печень рыб и продукты из нее │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 2,0 │Моллюски, ракообразные и другие │

│ │ │беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- ртуть │0,3 │Все виды рыбной продукции (кроме видов тунец,│

│ │пресновод- │меч-рыба, белуга и продукции икра, молоки, │

│ │ная │печень, рыбный жир) и мясо морских │

│ │нехищная │млекопитающих, в том числе сушеная продукция │

│ │0,6 │[<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ │пресновод- │ │

│ │ная хищная │ │

│ │0,5 морская│ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Тунец, меч-рыба, белуга - все виды продукции │

│ │ │(кроме икры, молоки, печени, рыбного жира), в│

│ │ │том числе сушеная продукция [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,5 │Печень рыб и продукты из нее │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Рыбный жир │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги │

│ │ │икры; Моллюски, ракообразные и другие │

│ │ │беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Водоросли и травы морские │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- олово │ 200 │Консервы и пресервы рыбные, из печени рыб и │

│ │ │продуктов из нее в сборной жестяной таре │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- хром │ 0,5 │Консервы и пресервы рыбные, из печени рыб и │

│ │ │продуктов из нее в хромированной таре │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Гистамин │ 100,0 │Тунец, скумбрия, лосось, сельдь - все виды │

│ │ │продукции, в том числе сушеная продукция [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Нитрозамины │ 0,003 │Все виды рыбной продукции и морских │

│(сумма НДМА и │ │млекопитающих, в том числе сушеная продукция │

│НДЭА) │ │[<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Диоксины │ 0,000004 │Все виды рыбной продукции и морских │

│ │ │млекопитающих, в том числе сушеная продукция │

│ │ │[<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,000002 │Рыбный жир [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ │ (в │ │

│ │ пересчете │ │

│ │ на жир) │ │

├───────────────┴───────────┴─────────────────────────────────────────────┤

│Пестициды │

├───────────────┬───────────┬─────────────────────────────────────────────┤

│ГХЦГ (альфа, │ 0,03 │Все виды продукции из пресноводной рыбы, │

│бета, гамма- │ │кроме печени, икры, молоки, рыбного жира, │

│изомеры) │ │сушеной и другой продукции, готовой к │

│ │ │употреблению │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Все виды продукции из морской рыбы и мясо │

│ │ │морских млекопитающих (кроме печени и рыбного│

│ │ │жира); Икра и молоки рыб и продукты из них; │

│ │ │Аналоги икры │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Рыбный жир │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Печень рыб и продукты из нее │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ДДТ и его │ 0,3 │Все виды продукции из пресноводной рыбы │

│метаболиты │ │(кроме печени, икры и молоки, рыбного жира, │

│ │ │сушеной и другой продукции, готовой к │

│ │ │употреблению) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Все виды продукции из морской рыбы (кроме │

│ │ │осетровых, лососевых и сельди жирной) и мяса │

│ │ │морских млекопитающих (кроме печени, икры и │

│ │ │молоки, сушеной и другой продукции, готовой к│

│ │ │употреблению); Рыбный жир │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 2,0 │Осетровые, лососевые, сельдь жирная - все │

│ │ │виды продукции (кроме печени, икры и молоки),│

│ │ │в том числе сушеная, копченая, соленая, │

│ │ │пряная, маринованная, рыбная кулинария и │

│ │ │другая продукция, готовая к употреблению │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,4 │Рыба (кроме осетровых, лососевых и сельди │

│ │ │жирной) сушеная, вяленая, копченая, соленая, │

│ │ │пряная, маринованная, рыбная кулинария и │

│ │ │другая рыбная продукция, готовая к │

│ │ │употреблению; Икра и молоки рыб (всех видов) │

│ │ │и продукты из них; Аналоги икры │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 3,0 │Печень рыб и продукты из нее │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│2,4-D кислота, │ не │Все виды продукции из пресноводной рыбы │

│ее соли и эфиры│допускается│ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Полихлорирован-│ 2,0 │Все виды рыбной продукции (кроме печени и │

│ные бифенилы │ │рыбного жира) и мяса морских млекопитающих, в│

│ │ │том числе сушеная продукция [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5074#Par5074) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 5,0 │Печень рыб и продукты из нее │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 3,0 │Рыбный жир │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Бен(а)пирен │ 0,005 │Копченая рыбная продукция │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Паралитический │ 0,8 │Моллюски │

│яд моллюсков │ │ │

│(сакситоксин) │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Амнестический │ 20 │Моллюски │

│яд моллюсков ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│(домоевая │ 30 │Внутренние органы крабов │

│кислота) │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Диарейный яд │ 0,16 │Моллюски │

│моллюсков │ │ │

│(окадаиковая │ │ │

│кислота) │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Кислотное │ 4,0 │Рыбный жир │

│число, мг КОН/г│ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Перекисное │ 10,0 │Рыбный жир │

│число, моль │ │ │

│активного │ │ │

│кислорода/кг │ │ │

└───────────────┴───────────┴─────────────────────────────────────────────┘

--------------------------------

Примечание.

<\*> В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте.

4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные

и хлебобулочные изделия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг,   не более | Примечания |
| Токсичные  элементы |  |  |
| свинец | 0,5 | Зерно продовольственное, семена зернобобовых  и продукты из них, кроме отрубей пищевых,  хлеба и булочных изделий |
| 1,0 | Отруби пищевые (пшеничные, ржаные) |
| 0,35 | Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия |
| мышьяк | 0,2 | Зерно продовольственное и продукция из него,  кроме семян зернобобовых, хлеба и булочных  изделий |
| 0,3 | Семена зернобобовых |
| 0,15 | Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия |
| кадмий | 0,1 | Зерно продовольственное, семена зернобобовых  и продукция из них, кроме хлеба и булочных  изделий |
| 0,07 | Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия |
| ртуть | 0,03 | Зерно продовольственное, крупа, толокно,  хлопья, мука, отруби пищевые |
| 0,02 | Семена зернобобовых, макаронные изделия,  бараночные, сухарные изделия, соломка и др. |
| 0,015 | Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия |
| Микотоксины |  |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 | Зерно продовольственное, семена зернобобовых  и продукты из них |
| дезоксинивале-  нол | 0,7 | Зерно продовольственное - пшеница и продукты  из него |
| 1,0 | Зерно продовольственное - ячмень и продукты  из него |
| Т-2 токсин | 0,1 | Зерно продовольственное и продукты из него |
| зеараленон | 1,0 | Зерно продовольственное и отруби пищевые  (пшеница, ячмень, кукуруза) |
| 0,2 | Продукты из зерна продовольственного  (пшеница, ячмень, кукуруза) |
| охратоксин А | 0,005 | Зерно продовольственное - пшеница, ячмень,  рожь, овес, рис и продукты из него |
| Нитрозоамины  (сумма НДМА и  НДЭА) | 0,015 | Пивоваренный солод |
| Бенз(а)пирен | 0,001 | Зерно продовольственное |
| Пестициды |  |  |
| - ГХЦГ (альфа,  бета, гамма-  изомеры) | 0,5 | Зерно продовольственное, семена зернобобовых  и продукты из них |
| - ДДТ и его  метаболиты | 0,02 | Зерно продовольственное и продукты из него |
| 0,05 | Семена зернобобовых и продукты из них |
| - 2,4-D  кислота, ее  соли и эфиры | не  допускаются | Зерно продовольственное, семена зернобобовых  и продукты из них |
| -  гексахлорбензол | 0,01 | Зерно продовольственное - пшеница и продукты  из него |
| - ртутьоргани-  ческие  пестициды | не  допускаются | Зерно продовольственное, семена зернобобовых  и продукты из них |
| Олигосахара, %, не более | 2,0 | Отруби пищевые (для соевых белковых  продуктов) диетического и детского питания |
| Ингибитор  трипсина, %, не более | 0,5 | Отруби пищевые (для соевых белковых  продуктов) диетического и детского питания |
| Вредные  примеси, %, не  более |  |  |
| спорынья | 0,05 | Зерно продовольственное |
| горчак  ползучий,  софора  лисохвостая,  термопсис  ланцетный (по  совокупности) | 0,1 | Зерно продовольственное (пшеница, рожь) |
| вязель  разноцветный | 0,1 | Зерно продовольственное (пшеница, рожь) |
| гелиотроп  опушено-плодный | 0,1 | Зерно продовольственное (пшеница, рожь) |
| триходесма  седая | не  допускается | Зерно продовольственное (рожь) |
| головневые  (маранные,  синегузочные)  зерна | 10,0 | Зерно продовольственное (пшеница) |
| фузареозные  зерна | 1,0 | Зерно продовольственное (пшеница, рожь,  ячмень, просо, гречиха) |
| зерна с розовой окраской | 3,0 | Зерно продовольственное (рожь) |
| наличие зерен с ярко желто-  зеленой  флуоресценцией  (ЖЗФ) | 0,1 | Зерно продовольственное (кукуруза) |
| Зараженность  вредителями  хлебных запасов (насекомые,  клещи) | не  допускается | Зерно продовольственное, семена зернобобовых; Крупа, толокно, хлопья, мука из  продовольственного зерна; Отруби пищевые  (пшеничные, ржаные) |
| Загрязненность  вредителями | 15 (экз/кг,  не более) | Зерно продовольственное |
| хлебных запасов (насекомые,  клещи),  суммарная  плотность  загрязненности | не  допускается | Семена зернобобовых; Крупа, толокно, хлопья,  мука из продовольственного зерна;  Отруби пищевые (пшеничные, ржаные) |
| Зараженность  возбудителями  "картофельной  болезни" хлеба | не  допускается | Для муки пшеничной, используемой для выпечки  хлеба пшеничных сортов (через 36 часов после  пробной лабораторной выпечки) |

5. Сахар и кондитерские изделия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг,   не более | Примечания |
| Токсичные  элементы |  |  |
| - свинец | 0,5 | Сахар, мучные кондитерские изделия |
| 1,0 | Сахаристые кондитерские изделия, восточные  сладости, жевательная резинка; шоколад и  изделия из него; Какао-бобы и какао-продукты; Мед |
| - мышьяк | 1,0 | Сахар и сахаристые кондитерские изделия,  восточные сладости, жевательная резинка;  шоколад и изделия из него; Какао-бобы и  какао-продукты |
| 0,3 | Мучные кондитерские изделия |
| 0,5 | Мед |
| - кадмий | 0,05 | Сахар, мед |
| 0,1 | Сахаристые и мучные кондитерские изделия,  восточные сладости, жевательная резинка |
|  | 0,5 | Шоколад и изделия из него; какао-бобы и  какао-продукты |
| - ртуть | 0,01 | Сахар и сахаристые кондитерские изделия,  восточные сладости, жевательная резинка |
| 0,1 | Шоколад и изделия из него; Какао-бобы и  какао-продукты |
| 0,02 | Мучные кондитерские изделия |
| Пестициды |  |  |
| - ГХЦГ (альфа,  бета, гамма-  изомеры) | 0,005 | Сахар, мед |
| 0,5 | Какао-бобы и какао-продукты |
| 0,2 | Мучные кондитерские изделия |
| - ДДТ и его  метаболиты | 0,005 | Сахар, мед |
| 0,02 | Мучные кондитерские изделия |
| 0,15 | Какао-бобы и какао-продукты |
| Микотоксины |  |  |
| - афлатоксин В1 | 0,005 | Мучные и сахаристые кондитерские изделия,  восточные сладости, жевательная резинка (для  изделий, содержащих орехи); Шоколад и изделия из него; Какао-бобы и какао-продукты |
| - дезоксинива-  ленол | 0,7 | Мучные кондитерские изделия |
| 5-оксиметил-  фурфурол | 25 | Мед |

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

6. Плодоовощная продукция

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг, не   более | Примечания |
| Токсичные элементы | | |
| свинец | 0,5 | Овощи, картофель, бахчевые, орехи, грибы и  продукты из них, в том числе консервы из  овощей; соковая продукция из овощей [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 0,4 | Фрукты, ягоды и продукты из них; соковая  продукция из фруктов [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 1,0 | Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные в сборной жестяной таре, кроме соковой  продукции из фруктов и (или) овощей; Кофе (в  зернах, молотый, растворимый) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 0,3 | Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное  и пищевые льды |
|  | 5,0 | Специи, пряности и пряные травы |
|  | 10,0 | Чай (черный, зеленый, плиточный) |
| мышьяк | 0,2 | Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и  продукты из них; Соковая продукция из фруктов и (или) овощей [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 0,1 | Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное  и пищевые льды |
|  | 0,5 | Грибы и продукты их переработки [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 1,0 | Плодовоягодные концентраты с сахаром (джемы,  варенье и др.); Чай, кофе (в зернах, молотый, растворимый) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 3,0 | Специи, пряности и пряные травы |
|  | 0,3 | Орехи |
| кадмий | 0,03 | Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и  продукты из них, в том числе консервы из  овощей; [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) Соковая продукция из фруктов и  (или) овощей |
|  | 0,1 | Грибы, орехи и продукты из них |
|  | 0,05 | Консервы овощные, фруктовые, ягодные в  сборной жестяной таре, кроме соковой  продукции из фруктов и (или) овощей; Плодово- ягодные концентраты с сахаром (джемы, варенье и др.); Кофе (в зернах, молотый, растворимый) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 0,2 | Специи, пряности и пряные травы |
|  | 1,0 | Чай |
| ртуть | 0,02 | Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и  продукты из них; Соковая продукция из фруктов и (или) овощей; Кофе [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 0,05 | Грибы, орехи и продукты из них [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |
|  | 0,1 | Чай |
| олово | 200,0 | Консервы овощные, фруктовые, ягодные в  сборной жестяной таре, в том числе соковая  продукция из фруктов и (или) овощей |
| хром | 0,5 | Консервы овощные, фруктовые, ягодные в  сборной хромированной таре, в том числе  соковая продукция из фруктов и (или) овощей |
| Нитраты [<\*\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5500#Par5500) | 250 | Картофель и продукты из него |
| 900 | Капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее |
| 500 | Капуста белокачанная поздняя и продукты из  нее |
| 400 | Морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из  нее |
| 250 | Морковь поздняя и продукты из нее |
| 150 | Томаты и продукты из них |
| 300 | Томаты защищенный грунт и продукты из них |
| 150 | Огурцы и продукты из них |
| 400 | Огурцы защищенный грунт и продукты из них |
| 1400 | Свекла столовая и продукты из нее |
| 80 | Лук репчатый и продукты из него |
| 600 | Лук перо и продукты из него |
| 800 | Лук перо защищенный грунт и продукты из него |
| 2000 | Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель,  капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) и продукты из них |
| 200 | Перец сладкий и продукты из него |
| 400 | Перец сладкий защищенный грунт, кабачки и  продукты из них |
| 60 | Арбузы и продукты из них |
| 90 | Дыни и продукты из них |
| 4500 | Салат латук свежий, выращенный в защищенном  грунте с 1 октября по 31 марта |
|  | 4000 | Салат латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта |
| 3500 | Салат латук свежий, выращенный в защищенном  грунте с 1 апреля по 30 сентября |
| 2500 | Салат латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября |
| 2000 | Салат латук айсбергового типа, выращенный в  защищенном грунте |
| 2500 | Салат латук айсбергового типа, выращенный в  незащищенном грунте |
| Нитраты | 500 | Соковая продукция из капусты белокочанной |
| 250 | Соковая продукция из моркови |
| 150 | Соковая продукция из томатов |
| 700 | Соковая продукция из свеклы столовой |
| 400 | Соковая продукция из кабачков |
| 200 | Соковая продукция из прочих овощей |
| 60 | Соковая продукция из арбузов |
| 90 | Соковая продукция из дыни |
| Пестициды |  | |
| ГХЦГ (альфа,  бета, гамма-  изомеры) [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) | 0,1 | Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты из них |
|  | 0,5 | Овощи, бахчевые, грибы, орехи и продукты из  них. Соковая продукция из овощей и из  бахчевых культур |
|  | 0,05 | Фрукты, ягоды, виноград и продукты из них;  соковая продукция из фруктов |
| ДДТ и его  метаболиты [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) | 0,1 | Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды,  грибы и продукты из них; соковая продукция из фруктов и (или) овощей |
|  | 0,15 | Орехи |
| Микотоксины: |  |  |
| патулин | 0,05 | Яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты  из них |
| афлатоксин В1 | 0,005 | Орехи, чай, кофе |
| 5-Оксиметилфур- фурол | 20,0 | Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное  и пищевые льды [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par5499#Par5499) |

--------------------------------

Примечание:

<\*> В сухих овощах, картофеле, фруктах, ягодах содержание токсичных элементов, нитратов и пестицидов определяется при пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

<\*\*> Кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

7. Масличное сырье и жировые продукты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг,   не более | Примечания |
| Токсичные  элементы |  |  |
| - свинец | 0,1 | Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно- сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые |
| 0,3 | Майонезы; спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, и смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые (с какао-продуктами), соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах |
| 1,0 | Семена масличных культур, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания |
| - мышьяк | 0,1 | Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно- сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах; Жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые |
|  | 0,3 | Семена масличных культур |
|  | 1,0 | Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания |
| - кадмий | 0,05 | Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; Маргарины; Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного жира; Эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах |
| 0,03 | Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые |
|  | 0,2 | Спреды растительно-сливочные и растительно- жировые, смеси топленые растительно- сливочные и растительно-жировые (с какао- продуктами); Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания |
|  | 0,5 | Семена пищевого мака |
| - ртуть | 0,03 | Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, спреды растительно- сливочные, смеси топленые растительно- сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые |
|  | 0,05 | Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах), семена масличных культур |
|  | 0,2 | Спреды растительно-сливочные и смеси топленые растительно-сливочные с какао- продуктами |
|  | 0,3 | Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания |
| - железо | 1,5 | Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; маргарины, спреды и смеси топленые (кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов); Жиры животные топленые (поставляемые на хранение) |
|  | 5,0 | Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел |
| - медь | 0,1 | Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые (кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов) |
|  | 0,4 | Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел; Спреды растительно- сливочные, смеси топленые растительно- сливочные (кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов), жиры животные топленые (поставляемые на хранение) |
| - никель | 0,7 | Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные и продукты, содержащие гидрогенизированные масла и жиры |
| Пестициды |  |  |
| - ГХЦГ (альфа, бета, гамма- изомеры) | 0,2 | Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел; Семена сои, хлопчатника, жир животный, шпик свиной, продукты из него |
|  | 0,4 | Семена льна, горчицы, рапса |
|  | 0,5 | Семена подсолнечника, арахиса, кукурузы |
|  | 0,05 | Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах |
|  | 1,25 | Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир) |
|  | 0,1 | Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания |
| - ДДТ и его метаболиты | 0,2 | Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания |
|  | 0,1 | Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах) |
|  | 1,0 | Жиры животные, шпик свиной, продукты из них |
|  | 1,0 | Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир) |
|  | 0,05 | Семена сои, хлопчатника, кукурузы |
|  | 0,1 | Семена льна, горчицы, рапса |
|  | 0,15 | Семена подсолнечника, арахиса |
| Микотоксины |  |  |
| - афлатоксин В1 | 0,005 | Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; Маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, семена масличных культур, соусы на основе растительных масел |
| Полихлорирован- ные бифенилы | 3,0 | Продукция, содержащая жиры рыб, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания |
| Нитрозоамины  (сумма НДМА и НДЭА) | 0,002 | Жир-сырец животный, шпик свиной и продукты из них |
|  | 0,004 | Шпик копченый |
| Бенз(а)пирен | 0,001 | Шпик копченый |
| Диоксины | 0,00000075 | Масло растительное (все виды) и их фракции |
|  | 0,000003 | Жир говяжий, в том числе топленый |
|  | 0,000001 | Жир свиной, в том числе топленый |
|  | 0,000002 | Жир птичий, жир смешанный, в том числе топленый, рыбный жир |

8. Напитки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг,   не более | Примечания |
| Токсичные  элементы |  |  |
| - свинец | 0,1 | Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные |
|  | 0,3 | Напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные, напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки |
| - мышьяк | 0,1 | Напитки безалкогольные, в том числе с соком, и искусственно минерализованные напитки брожения |
|  | 0,2 | Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки |
| - кадмий | 0,01 | Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные |
|  | 0,03 | Напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки |
| - ртуть | 0,005 | Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные, напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки |
| Метиловый спирт | 0,05%, не   более | Водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты |
|  | 1,0 г/дм3,   не более | Коньяки, коньячные спирты |
| Микотоксины |  |  |
| - патулин | 0,05 | Напитки с соком: яблочный, томатный, облепиховый, калиновый |
| Кофеин | 150 | Напитки, содержащие кофеин |
|  | 400 | Специализированные напитки, содержащие кофеин |
| Хинин | 85 | Напитки, содержащие хинин |
|  | 300 | Спиртовые напитки, содержащие хинин |
| Общая  минерализация | 2 г/л | Искусственно минерализованные напитки |
| Нитрозоамины  (сумма НДМА и НДЭА) | 0,003 | Пиво |

9. Другие продукты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые   уровни,   мг/кг,   не более | Примечания |
| Токсичные  элементы |  |  |
| свинец | 1,0 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков; пищевой шрот  и мука из семян бобовых, масличных и  нетрадиционных культур; концентраты белков  крови; зародыши семян зерновых, зернобобовых  и других культур и продукты из них; бульоны  пищевые сухие; ксилит, сорбит, манит и др.  сахароспирты; аминокислоты кристаллические и  смеси из них; дрожжи пищевые, биомасса  одноклеточных растений, бактериальные  стартовые культуры |
| 0,3 | Концентраты молочных сывороточных белков,  казеин, казеинаты, гидролизаты молочных  белков |
| 0,2 | Продукты белковые из семян зерновых,  зернобобовых и других культур, напитки из  них, в том числе сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество) |
| 2,0 | Каррагинаны, гуммиарабик, камеди (рожкового  дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая,  конжаковая); желатин, концентраты  соединительнотканных белков; соль  поваренная и лечебно-профилактическая |
| 5,0 | Агар, альгинаты |
| 10,0 | Пектин, камеди (гхатти, тары, карайи) |
| 0,5 | Крахмал, патока и продукты их переработки;  мучные кондитерские изделия с отделками,  вырабатываемые предприятиями общественного  питания |
| мышьяк | 1,0 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков; пищевой шрот  и мука из семян бобовых, масличных и  нетрадиционных культур; концентраты молочных  сывороточных белков, казеин, казеинаты,  гидролизаты молочных белков; концентраты  белков крови; желатин, концентраты  соединительнотканных белков; бульоны пищевые  сухие; соль поваренная и лечебно-  профилактическая; аминокислоты  кристаллические и смеси из них |
| 0,1 | Продукты белковые из семян зерновых,  зернобобовых и других культур, напитки, в  т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки  концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и  окара сухие (в пересчете на сухое вещество). |
| 3,0 | Пектин, агар, каррагинан, камеди (гхатти,  тары, карайи, гелановая, конжак) |
| 0,5 | Крахмал, патока и продукты их переработки |
| 0,2 | Зародыши семян зерновых, зернобобовых и  других культур, хлопья и шрот из них, отруби; дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных  растений, бактериальные стартовые культуры |
| 2,0 | Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты |
| 0,3 | Мучные кондитерские изделия с отделками,  вырабатываемые предприятиями общественного  питания |
| кадмий | 0,2 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков; пищевой шрот  и мука из семян бобовых, масличных и  нетрадиционных культур; концентраты молочных  сывороточных белков, казеин, казеинаты,  гидролизаты молочных белков; продукты  белковые из семян зерновых, зернобобовых и  других культур, напитки, в т.ч. сквашенные;  тофу, окара, напитки концентрированные,  сгущенные и сухие; тофу и окара сухие (в  пересчете на сухое вещество); дрожжи  пищевые, биомасса одноклеточных растений,  бактериальные стартовые культуры; бульоны  пищевые сухие |
| 0,1 | Концентраты белков крови, зародыши семян  зерновых, зернобобовых и других культур,  хлопья и шрот из них; желатин, концентраты  соединительнотканных белков; крахмал, патока  и продукты их переработки; соль поваренная и  лечебно-профилактическая; аминокислоты  кристаллические и смеси из них; мучные  кондитерские изделия с отделками,  вырабатываемые предприятиями общественного  питания |
| 1,0 | Каррагинан |
| 0,05 | Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты |
| ртуть | 0,03 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков; пищевой шрот  и мука из семян бобовых, масличных и  нетрадиционных культур; концентраты молочных  сывороточных белков, казеин, казеинаты,  гидролизаты молочных белков; концентраты  белков крови; зародыши семян зерновых,  зернобобовых и других культур, хлопья и шрот  из них; продукты белковые из семян зерновых,  зернобобовых и других культур, напитки, в  т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки  концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и  окара сухие (в пересчете на сухое вещество);  дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных  растений, бактериальные стартовые культуры;  аминокислоты кристаллические и смеси из них |
| 0,02 | Крахмал, патока и продукты их переработки;  мучные кондитерские изделия с отделками,  вырабатываемые предприятиями общественного  питания |
| 1,0 | Каррагинан |
| 0,1 | Бульоны пищевые сухие, соль поваренная |
| 0,01 | Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты; соль поваренная "Экстра" и лечебно-  профилактическая |
|  | 0,05 | Желатин, концентраты соединительнотканных  белков |
| медь | 50 | Пектин |
| цинк | 25 | Пектин |
| никель | 2,0 | Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты |
| йод | 0,04 мг/г | Соль поваренная йодированная (при определении допустимый уровень - 0,04 +/- 0,015) |
| Токсичные  элементы  (свинец,  мышьяк, кадмий, ртуть) | в пересчете на исходный  продукт | Концентраты пищевые |
| Пентахлорфенол | не  допускается  (< 0,001   мг/кг) | Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (гуаровая камедь, камедь рожкового дерева,  трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь) |
| Пестициды: | | |
| ГХЦГ (альфа,  бета, гамма-  изомеры) | 0,5 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты, пищевой шрот и мука из зерновых,  кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника  и арахиса; зародыши семян зерновых,  зернобобовых и других культур, хлопья и шрот  из них (в пересчете на жир); крахмал, патока  и продукты их переработки (кукурузные) |
| 0,4 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой  шрот и мука из льна, горчицы, рапса |
| 0,2 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой шрот  и мука из сои, хлопчатника; мучные  кондитерские изделия с отделками,  вырабатываемые предприятиями общественного  питания |
| 1,25 | Концентраты молочных сывороточных белков,  казеин, казеинаты, гидролизаты молочных  белков (в пересчете на жир). |
| 0,1 | Напитки из семян зерновых и зернобобовых  концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и  окара сухие; продукты белковые из семян  зерновых, зернобобовых и других культур,  напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара (в  пересчете на сухое вещество); желатин,  концентраты соединительнотканных белков;  крахмал, патока и продукты их переработки  (картофельные); бульоны пищевые сухие (в  пересчете на исходный продукт) |
| ДДТ и его  метаболиты | 0,15 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой  шрот и мука из подсолнечника, арахиса |
| 0,1 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой  шрот и мука из льна, горчицы, рапса; желатин, концентраты соединительнотканных белков;  крахмал, патока и продукты их переработки  (картофельные); бульоны пищевые сухие (в  пересчете на исходный продукт) |
| 0,05 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой  шрот и мука из бобовых, хлопчатника,  кукурузы; крахмал, патока и продукты их  переработки (кукурузные) |
| 0,02 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой  шрот и мука из зерновых; зародыши семян,  зерновых, зернобобовых и других культур,  хлопья и шрот из них (в пересчете на жир);  мучные кондитерские изделия с отделками,  вырабатываемые предприятиями общественного  питания |
| 1,0 | Концентраты молочных сывороточных белков,  казеин, казеинаты, гидролизаты молочных  белков (в пересчете на жир). |
|  | 0,01 | Продукты белковые из семян зерновых,  зернобобовых и других культур, напитки, в  т.ч. сквашенные, тофу, окара (в пересчете на  сухое вещество); напитки из зерновых и  зернобобовых концентрированные, сгущенные и  сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на  сухое вещество). |
| ртутьорганичес- кие пестициды | не  допускаются | Продукты белковые из семян зерновых,  зернобобовых и других культур; напитки из  зерновых и зернобобовых концентрированные,  сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в  пересчете на сухое вещество) |
| Микотоксины | | |
| афлатоксин В1 | 0,005 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков; пищевой шрот  и мука из семян бобовых, масличных и других  культур; отруби; зародыши семян зерновых,  зернобобовых и других культур и продукты из  них; продукты белковые из семян зерновых,  зернобобовых и других культур, в т.ч.  сквашенные, тофу, окара; напитки из семян  зерновых и зернобобовых концентрированные,  сгущенные и сухие, тофу и окара сухие; мучные кондитерские изделия с отделками,  вырабатываемые предприятиями общественного  питания |
| афлатоксин М1 | 0,0005 | Концентраты молочных сывороточных белков,  казеин, казеинаты, гидролизаты молочных  белков |
| дезоксинивале-  нол | 0,7 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты пшеничных белков; пищевой шрот и  мука из пшеницы; зародыши семян пшеницы,  хлопья и шрот из них; отруби; продукты  белковые из пшеницы, напитки, в т.ч.  сквашенные из пшеницы; напитки  концентрированные, сгущенные и сухие из  пшеницы; мучные кондитерские изделия с  отделками, вырабатываемые предприятиями  общественного питания |
| 1,0 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты белков из ячменя; пищевой шрот  и мука из ячменя; зародыши семян ячменя,  хлопья и шрот из них; отруби; продукты  белковые из ячменя, напитки, в т.ч.  сквашенные; напитки концентрированные,  сгущенные и сухие из ячменя |
| зеараленон | 1,0 | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой шрот  и мука из пшеницы, ячменя, кукурузы; зародыши семян из пшеницы, ячменя, кукурузы, хлопья и  шрот из них; отруби; продукты белковые из  пшеницы, ячменя, кукурузы, напитки, в т.ч.  сквашенные; напитки концентрированные,  сгущенные и сухие из пшеницы, ячменя,  кукурузы |
| Олигосахара: | 2,0%, не   более | Для соевых продуктов диетического и детского  питания: изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты соевых белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них,  отруби, продукты белковые из семян сои,  напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара |
| Ингибитор  трипсина: | 0,5%, не   более | Для соевых продуктов диетического и детского  питания: изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты соевых белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них,  отруби, продукты белковые из семян сои,  напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара |
| Меламин | не  допускается (< 1 мг/кг) | Изоляты, концентраты, гидролизаты и  текстураты растительных белков, пищевой  шрот и мука из семян бобовых, масличных и  других культур; концентраты молочных  сывороточных белков, казеин, казеинаты,  гидролизаты молочных белков |
| Вредные  примеси:  Загрязненность  и зараженность  вредителями  хлебных запасов (насекомые,  клещи) | не  допускаются | Зародыши семян зерновых, зернобобовых и  других культур и продукты из них |
| Диоксины |  | Концентраты пищевые в пересчете на исходный  продукт (в пересчете на жир) |

10. Биологически активные добавки к пище

┌───────────────┬───────────┬─────────────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни, │ │

│ │ мг/кг, не │ │

│ │ более │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Токсичные │ │ │

│элементы │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│свинец │ 1,0 │БАД на основе преимущественно пищевых │

│ │ │волокон; БАД на основе переработки мясо- │

│ │ │молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; │

│ │ │членистоногих, земноводных, продуктов │

│ │ │пчеловодства (маточное молочко, прополис и │

│ │ │др.) (сухие) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 5,0 │БАД на основе чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и др.) │

│ │ │или концентратов (экстракты растений и др.) │

│ │ │с использованием различных наполнителей, в │

│ │ │т.ч. сухие концентраты для напитков │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 6,0 │БАД на основе природных минералов (цеолиты и │

│ │ │др.), в т.ч. мумие; БАД на растительной │

│ │ │основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,5 │БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки │

│ │ │и др.). │

│ │ 10,0 │БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, │

│ │ │ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов (водоросли и │

│ │ │др.) (сухие). │

│ │ 0,1 │БАД на основе пробиотических микроорганизмов │

│ │ 2,0 │БАД на основе одноклеточных водорослей │

│ │ │(спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их │

│ │ │лизатов │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│мышьяк │ 0,2 │БАД на основе преимущественно пищевых волокон│

│ │ 3,0 │БАД на основе чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и др.) │

│ │ │или концентратов (экстракты растений и др.) │

│ │ │с использованием различных наполнителей, в │

│ │ │т.ч. сухие концентраты для напитков. БАД на │

│ │ │основе природных минералов (цеолиты и др.) │

│ │ 12,0 │БАД на основе мумие, БАД на основе рыбы, │

│ │ │морских беспозвоночных, ракообразных, │

│ │ │моллюсков и др. морепродуктов, растительных │

│ │ │морских организмов (водоросли и др.) (сухие) │

│ │ 0,5 │БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца, сухие, чаи. │

│ │ 0,05 │БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки │

│ │ │и др.); БАД на основе пробиотических │

│ │ │микроорганизмов. │

│ │ 1,5 │БАД на основе переработки мясо-молочного │

│ │ │сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; │

│ │ │членистоногих, земноводных, продуктов │

│ │ │пчеловодства (маточное молочко, прополис и │

│ │ │др.) (сухие) │

│ │ 1,0 │БАД на основе одноклеточных водорослей │

│ │ │(спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их │

│ │ │лизатов │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│кадмий │ 0,1 │БАД на основе преимущественно пищевых волокон│

│ │ 1,0 │БАД на основе чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и др.) │

│ │ │или концентратов (экстракты растений и др.) │

│ │ │с использованием различных наполнителей, в │

│ │ │т.ч. сухие концентраты для напитков; │

│ │ │БАД на основе природных минералов (цеолиты и │

│ │ │др.), в т.ч. мумие; БАД на растительной │

│ │ │основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи; │

│ │ │БАД на основе переработки мясо-молочного │

│ │ │сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; │

│ │ │членистоногих, земноводных, продуктов │

│ │ │пчеловодства (маточное молочко, прополис и │

│ │ │др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных │

│ │ │водорослей (спирулина, хлорелла и др.), │

│ │ │дрожжей и их лизатов. │

│ │ 0,03 │БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки │

│ │ │и др.); БАД на основе пробиотических │

│ │ │микроорганизмов. │

│ │ 2,0 │БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, │

│ │ │ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов (водоросли и │

│ │ │др.) (сухие) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ртуть │ 0,03 │БАД на основе преимущественно пищевых волокон│

│ │ 1,0 │БАД на основе чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и др.) │

│ │ │или концентратов (экстракты растений и др.) │

│ │ │с использованием различных наполнителей, в │

│ │ │т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на │

│ │ │основе природных минералов (цеолиты и др.), │

│ │ │в т.ч. мумие. │

│ │ 0,01 │БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки │

│ │ │и др.) │

│ │ 0,2 │БАД на основе переработки мясо-молочного │

│ │ │сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; │

│ │ │членистоногих, земноводных, продуктов │

│ │ │пчеловодства (маточное молочко, прополис и │

│ │ │др.) (сухие). │

│ │ 0,5 │БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, │

│ │ │ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов (водоросли и │

│ │ │др.) - сухие │

│ │ 0,005 │БАД на основе пробиотических │

│ │ │микроорганизмов. │

│ │ 0,1 │БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная │

│ │ │пыльца, сухие, чаи; БАД на основе │

│ │ │одноклеточных водорослей (спирулина, │

│ │ │хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Микотоксины: │регламенти-│БАД на основе преимущественно пищевых волокон│

│ │руются │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ по сырью │ │

├───────────────┤ 0,005 │ │

│афлатоксин М1 │ │БАД на основе переработки молочного сырья │

│ │ │(сухие). │

├───────────────┼───────────┴─────────────────────────────────────────────┤

│Пестициды <\*\*>:│ │

├───────────────┼───────────┬─────────────────────────────────────────────┤

│ГХЦГ (альфа, │ 0,5 │БАД на основе преимущественно пищевых │

│бета, гамма- │ │волокон │

│изомеры) │ │ │

│ │ 0,1 │БАД на основе чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и др.) │

│ │ │или концентратов (экстракты растений и др.) │

│ │ │с использованием различных наполнителей, в │

│ │ │т.ч. сухие концентраты для напитков (для │

│ │ │композиций с включением растительных │

│ │ │компонентов); БАД на растительной основе, в │

│ │ │т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи; БАД на │

│ │ │растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца │

│ │ │жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); │

│ │ │БАД на основе переработки мясо-молочного │

│ │ │сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; │

│ │ │членистоногих, земноводных, продуктов │

│ │ │пчеловодства (маточное молочко, прополис и │

│ │ │др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных │

│ │ │водорослей (спирулина, хлорелла и др.), │

│ │ │дрожжей и их лизатов. │

│ │ 0,2 │БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, │

│ │ │ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов (водоросли и │

│ │ │др.) - сухие │

│ │ 0,05 │БАД на основе пробиотических микроорганизмов │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ДДТ и его │ 0,02 │БАД на основе преимущественно пищевых │

│метаболиты │ │волокон │

│ │ │ │

│ │ 0,1 │БАД на основе чистых субстанций (витамины, │

│ │ │минеральные вещества, органические и др.) │

│ │ │или концентратов (экстракты растений и др.) │

│ │ │с использованием различных наполнителей, в │

│ │ │т.ч. сухие концентраты для напитков (для │

│ │ │композиций с включением растительных │

│ │ │компонентов); БАД на растительной основе, в │

│ │ │т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи; БАД на │

│ │ │растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца │

│ │ │жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); │

│ │ │БАД на основе переработки мясо-молочного │

│ │ │сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; │

│ │ │членистоногих, земноводных, продуктов │

│ │ │пчеловодства (маточное молочко, прополис и │

│ │ │др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных │

│ │ │водорослей (спирулина, хлорелла и др.), │

│ │ │дрожжей и их лизатов. │

│ │ 2,0 │БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, │

│ │ │ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, │

│ │ │растительных морских организмов (водоросли и │

│ │ │др.) - сухие │

│ │ 0,05 │БАД на основе пробиотических микроорганизмов │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│гептахлор │ не │Для всех видов БАД. │

│ │допускается│ │

│ │(< 0,002) │ │

├───────────────┤ │ │

│алдрин │ не │Для всех видов БАД │

│ │допускается│ │

│ │ (< 0,002) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Диоксины │ не │БАД на основе переработки мясо-молочного │

│ │допускаются│сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; │

│ │ │членистоногих, земноводных, продуктов │

│ │ │пчеловодства (маточное молочко, прополис и │

│ │ │др.) (сухие); БАД на основе рыбы, морских │

│ │ │беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и │

│ │ │др. морепродуктов, растительных морских │

│ │ │организмов (водоросли и др.) (сухие) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Меламин │ не │БАД на основе переработки молочного сырья │

│ │допускается│ │

│ │(< 1 мг/кг)│ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Нитраты │ 1000 │БАД на основе одноклеточных водорослей │

│ │ │(спирулина, хлорелла и др.) │

└───────────────┴───────────┴─────────────────────────────────────────────┘

Примечание:

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

11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

┌───────────────┬───────────┬─────────────────────────────────────────────┐

│Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни, │ │

│ │ мг/кг, │ │

│ │ не более │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Токсичные │ │ │

│элементы │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- свинец │ 0,05 │Продукты на молочной основе и на основе│

│ │ │изолята соевого белка (в готовом к│

│ │ │употреблению продукте) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │ │приготовления); продукты на плодоовощной│

│ │ │основе (фруктовые, овощные соки, нектары и│

│ │ │напитки, морсы) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Травяные инстантные чаи (на растительной│

│ │ │основе) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- мышьяк │ 0,05 │Продукты на молочной основе и на основе│

│ │ │изолята соевого белка (в готовом к│

│ │ │употреблению продукте), травяные инстантные│

│ │ │чаи (на растительной основе) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │ │приготовления) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Продукты на плодоовощной основе (фруктовые,│

│ │ │овощные соки, нектары и напитки, морсы) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- кадмий │ 0,02 │Продукты на молочной основе и на основе│

│ │ │изолята соевого белка (в готовом к│

│ │ │употреблению продукте); продукты на│

│ │ │плодоовощной основе (фруктовые, овощные│

│ │ │соки, нектары и напитки, морсы), травяные│

│ │ │инстантные чаи (на растительной основе) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,06 │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │ │приготовления) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- ртуть │ 0,005 │Продукты на молочной основе и на основе│

│ │ │изолята соевого белка (в готовом к│

│ │ │употреблению продукте), травяные инстантные│

│ │ │чаи (на растительной основе) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │ │приготовления) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Продукты на плодоовощной основе (фруктовые,│

│ │ │овощные соки, нектары и напитки, морсы) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Микотоксины │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- афлатоксин М1│ не │Продукты на молочной основе (в готовом к│

│ │допускается│употреблению продукте); каши на молочно-│

│ │(< 0,00002 │зерновой основе (инстантного приготовления) │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- афлатоксин В1│ не │Продукты на соевой основе (в готовом к│

│ │допускается│употреблению продукте); каши на молочно-│

│ │(< 0,00015 │зерновой основе (инстантного приготовления) │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- дезоксинива- │ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ленол │допускается│приготовления) пшеничная, ячменная │

│ │ (< 0,05 │ │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- зеараленон │ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │допускается│приготовления) кукурузная, пшеничная,│

│ │ (< 0,005 │ячменная │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- Т-2 токсин │ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │допускается│приготовления) │

│ │ (< 0,05 │ │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- охратоксин А │ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │допускается│приготовления) │

│ │ (< 0,0005 │ │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- патулин │ не │Продукты на плодоовощной основе (фруктовые,│

│ │допускается│овощные соки, нектары и напитки, морсы),│

│ │ (< 0,02 │содержащие яблоки, томаты, облепиху, калину │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Пестициды │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- ГХЦГ (альфа,│ 0,02 │Продукты на молочной основе и на основе│

│бета, гамма-│ │изолята соевого белка (в готовом к│

│изомеры) │ │употреблению продукте), травяные инстантные│

│ │ │чаи (на растительной основе) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │ │приготовления); продукты на плодоовощной│

│ │ │основе (фруктовые, овощные соки, нектары и│

│ │ │напитки, морсы) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- ДДТ и его│ 0,01 │Продукты на молочной основе и на основе│

│метаболиты │ │изолята соевого белка (в готовом к│

│ │ │употреблению продукте); каши на молочно-│

│ │ │зерновой основе (инстантного приготовления),│

│ │ │травяные инстантные чаи (на растительной│

│ │ │основе) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,005 │Продукты на плодоовощной основе (фруктовые,│

│ │ │овощные соки, нектары и напитки, морсы) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- гексахлорбен-│ 0,01 │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│зол │ │приготовления) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- ртутьоргани- │ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ческие │допускаются│приготовления) │

│пестициды │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- 2,4-Д│ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│кислота, ее│допускаются│приготовления) │

│соли, эфиры │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Бенз(а)пирен │ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│ │допускается│приготовления) │

│ │ (< 0,2 │ │

│ │ мкг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Нитраты │ 200,0 │Продукты на овощной, фруктово-овощной основе│

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 50,0 │Продукты на фруктовой основе │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│5-оксиметилфур-│ 20,0 │Соковая продукция │

│фурол │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Диоксины │ не │Продукты на молочной основе (в готовом к│

│ │допускаются│употреблению продукте); каши на молочно-│

│ │ │зерновой основе (инстантного приготовления) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Меламин │ не │Продукты на молочной основе (в готовом к│

│ │допускается│употреблению продукте); каши на молочно-│

│ │ (< 1,0 │зерновой основе (инстантного приготовления) │

│ │ мг/кг) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Вредные │ │ │

│примеси: │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- зараженность│ не │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│и │допускается│приготовления) │

│загрязненность │ │ │

│вредителями │ │ │

│хлебных запасов│ │ │

│(насекомые, │ │ │

│клещи) │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- металлические│ -4 │Каши на молочно-зерновой основе (инстантного│

│примеси │ 3 x 10 │приготовления) │

│ │ (%, │ │

│ │ размер │ │

│ │ отдельных │ │

│ │ частиц не │ │

│ │ должен │ │

│ │ превышать │ │

│ │ 0,3 мм в │ │

│ │наибольшем │ │

│ │ линейном │ │

│ │измерении) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Показатели │ │ │

│окислительной │ │ │

│порчи: │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│- перекисное│ 4,0 ммоль │Продукты на молочной основе и на основе│

│число │ активного │изолята соевого белка (в готовом│

│ │кислорода/ │употреблению продукте) │

│ │кг жира, не│ │

│ │ более │ │

└───────────────┴───────────┴─────────────────────────────────────────────┘

Приложения для всех разделов:

1. Антибиотики:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Антибиотики | | |
| - левомицетин | не  допускается  (< 0,01   мг/кг) | Молоко и продукты переработки молока; ферментные препараты молокосвертывающие |
| -  тетрациклиновая группа | не  допускается  (< 0,01   мг/кг) |
| - стрептомицин | не  допускается  (< 0,2   мг/кг) |
| - пенициллин | не  допускается  (< 0,004   мг/кг) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Антибиотики |  |  |
| - левомицетин | не  допускается  (< 0,01   мг/кг) | Мясо, в том числе мясо птицы (за исключением диких животных и птицы); Мясные и мясосодержащие продукты, в том числе птичьи; Субпродукты, в том числе птичьи; Продукты, их содержащие; Продукты переработки мясного сырья, мяса птицы, субпродуктов, в том числе птичьих; Яйца, яйцепродукты, продукты переработки яиц, продукты, содержащие яйца; Рыба садкового содержания; Мед |
| -  тетрациклиновая группа | не  допускается  (< 0,01   мг/кг) |
| - гризин | не  допускается  (< 0,5   мг/кг) |
| - бацитрацин | не  допускается  (< 0,02   мг/кг) |

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

Продукты детского питания

┌───────────────┬───────────┬─────────────────────────────────────────────┐

│ Показатели │Допустимые │ Примечания │

│ │ уровни, │ │

│ │ мг/кг, не │ │

│ │ более │ │

├───────────────┼───────────┴─────────────────────────────────────────────┤

│Токсичные │ │

│элементы: │ │

├───────────────┼───────────┬─────────────────────────────────────────────┤

│Свинец │ 0,02 │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │ │молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, молочный │

│ │ │напиток, сливки питьевые; Каши молочные, │

│ │ │готовые к употреблению, стерилизованные; │

│ │ │Каши молочные готовые, произведенные на │

│ │ │молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,06 │Творог и продукты на его основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Молоко сухое для детского питания, сухие и │

│ │ │жидкие молочные напитки (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Мука и крупа, требующая варки; Каши сухие │

│ │ │безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления); Каши сухие молочные │

│ │ │быстрорастворимые; Каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки; Растворимое печенье (в │

│ │ │расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Плодовоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │ │продукция из фруктов и (или) овощей │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Консервы из мяса, пастеризованные колбаски │

│ │ │на мясной основе для питания детей раннего │

│ │ │возраста │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы, для питания детей дошкольного и │

│ │ │школьного возраста │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,5 │Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные │

│ │ │изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,4 │Рыбо-растительные консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Детский травяной напиток (травяной чай) (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,35 │Хлебобулочные, мучные кондитерские │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,5 │Мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Низколактозные и безлактозные, на основе │

│ │ │изолята соевого белка, сухие молочные │

│ │ │высокобелковые, на основе полных или │

│ │ │частичных гидролизатов белка, без │

│ │ │фенилаланина или с низким его содержанием, │

│ │ │продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,3 │Низкобелковые продукты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,15 │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Сублимированные продукты на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 1,0 │Сублимированные продукты на растительной │

│ │ │основе │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Мышьяк │ 0,05 │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │ │молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, молочный │

│ │ │напиток, сливки питьевые; Каши молочные, │

│ │ │готовые к употреблению, стерилизованные; │

│ │ │Каши молочные готовые, произведенные на │

│ │ │молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,15 │Творог и продукты на его основе; Сыры, │

│ │ │сырные продукты и сырные пасты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,05 │Молоко сухое для детского питания, сухие и │

│ │ │жидкие молочные напитки (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Мука и крупа, требующая варки; Каши сухие │

│ │ │безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления); Каши сухие молочные, │

│ │ │быстрорастворимые; Каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки; Растворимое печенье (в │

│ │ │расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Плодовоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │ │продукция из фруктов и (или) овощей │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Консервы из мяса, пастеризованные колбаски │

│ │ │на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,5 │Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные │

│ │ │изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Рыбо-растительные консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,05 │Детский травяной напиток (травяной чай) (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,15 │Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,05 │Низколактозные и безлактозные, на основе │

│ │ │изолята соевого белка, сухие молочные │

│ │ │высокобелковые, на основе полных или │

│ │ │частичных гидролизатов белка, без │

│ │ │фенилаланина или с низким его содержанием, │

│ │ │продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Низкобелковые продукты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,15 │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Сублимированные продукты на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Сублимированные продукты на растительной │

│ │ │основе │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Кадмий │ 0,02 │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │ │молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, молочный │

│ │ │напиток, сливки питьевые; каши молочные, │

│ │ │готовые к употреблению, стерилизованные; │

│ │ │каши молочные готовые, произведенные на │

│ │ │молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,06 │Творог и продукты на его основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Молоко сухое для детского питания, сухие и │

│ │ │жидкие молочные напитки (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,06 │Мука и крупа, требующая варки; Каши сухие │

│ │ │безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления); Каши сухие молочные, │

│ │ │быстрорастворимые; Каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки; Растворимое печенье (в │

│ │ │расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Плодовоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │ │продукция из фруктов и (или) овощей │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, │

│ │ │пастеризованные колбаски на мясной основе, │

│ │ │мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные │

│ │ │изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,04 │Рыбо-растительные консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Детский травяной напиток (травяной чай) (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,07 │Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Низколактозные и безлактозные, на основе │

│ │ │изолята соевого белка, сухие молочные │

│ │ │высокобелковые, на основе полных или │

│ │ │частичных гидролизатов белка, без │

│ │ │фенилаланина или с низким его содержанием, │

│ │ │продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Низкобелковые продукты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,06 │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Сублимированные продукты на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Сублимированные продукты на растительной │

│ │ │основе │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Ртуть │ 0,005 │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │ │молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, молочный │

│ │ │напиток, сливки питьевые; каши молочные, │

│ │ │готовые к употреблению, стерилизованные; │

│ │ │каши молочные готовые, произведенные на │

│ │ │молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,015 │Творог и продукты на его основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,005 │Молоко сухое для детского питания, сухие и │

│ │ │жидкие молочные напитки (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Мука и крупа, требующая варки; каши сухие │

│ │ │безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Каши сухие молочные, требующие варки, каши │

│ │ │сухие молочные быстрорастворимые, │

│ │ │растворимое печенье (в расчете на сухой │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Плодовоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │ │продукция из фруктов и (или) овощей │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, │

│ │ │пастеризованные колбаски на мясной основе, │

│ │ │мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,15 │Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные │

│ │ │изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,05 │Рыбо-растительные консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,005 │Детский травяной напиток (травяной чай) (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Мукомольно-крупяные изделия; │

│ │ 0,015 │Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,005 │Низколактозные и безлактозные, на основе │

│ │ │изолята соевого белка, сухие молочные │

│ │ │высокобелковые, на основе полных или │

│ │ │частичных гидролизатов белка, без │

│ │ │фенилаланина или с низким его содержанием, │

│ │ │продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Низкобелковые продукты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,015 │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Сублимированные продукты на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Сублимированные продукты на растительной │

│ │ │основе │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Олово │ 100 │Консервы из мяса, пастеризованные колбаски │

│ │ │на мясной основе, мясо-растительные, │

│ │ │растительно-мясные консервы, рыбные │

│ │ │консервы, рыбо-растительные консервы, │

│ │ │паштеты и кулинарные изделия (для консервов │

│ │ │в сборной жестяной таре) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Антибиотики <\*>│ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Левомицетин │ не │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │допускается│молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ < 0,01 │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, сливки │

│ │ │стерилизованные питьевые; Творог и продукты │

│ │ │на его основе; Сыры, сырные продукты и │

│ │ │сырные пасты; Каши молочные, готовые к │

│ │ │употреблению, стерилизованные; Каши молочные │

│ │ │готовые, произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Молоко сухое для детского питания (в │

│ │допускается│пересчете на восстановленный продукт) │

│ │ < 0,01 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе │

│ │допускается│для детей от 6 месяцев до 3 лет (сухие - в │

│ │ < 0,01 │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши сухие молочные, требующие варки, каши │

│ │допускается│сухие молочные быстрорастворимые (в │

│ │ < 0,01 │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Растворимое печенье │

│ │допускается│ │

│ │ < 0,01 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Консервы из мяса, пастеризованные колбаски │

│ │допускается│на мясной основе, мясо-растительные и │

│ │ < 0,01 │растительно-мясные консервы, паштеты и │

│ │ │кулинарные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла прудовой и садкового │

│ │ < 0,01 │содержания (в том числе для продукта с │

│ │ │молочным компонентом, рыборастительные │

│ │ │консервы) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Низколактозные и безлактозные; Сухие │

│ │допускается│молочные высокобелковые; продукты для │

│ │ < 0,01 │недоношенных и (или) маловесных детей (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт); │

│ │ │Сублимированные продукты на молочной и │

│ │ │мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сырье и компоненты для детского питания (на │

│ │допускается│молочной, мясной основе, на основе │

│ │ < 0,01 │субпродуктов) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│тетрациклиновая│ не │Адаптированные, частично адаптированные │

│группа │допускается│молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ < 0,01 │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, сливки │

│ │ │стерилизованные питьевые; Творог и продукты │

│ │ │на его основе; Сыры, сырные продукты и │

│ │ │сырные пасты, сухие и жидкие молочные │

│ │ │напитки, в том числе для детей старше 6 │

│ │ │месяцев │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Молоко сухое для детского питания, каши │

│ │допускается│сухие молочные, требующие варки, каши сухие │

│ │ < 0,01 │молочные быстрорастворимые, растворимое │

│ │ │печенье (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт); Каши молочные, готовые к │

│ │ │употреблению, стерилизованные; каши молочные │

│ │ │готовые, произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │допускается│полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, │

│ │ < 0,01 │пастеризованные колбаски на мясной основе, │

│ │ │мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла прудовой и садкового │

│ │ < 0,01 │содержания (в том числе для продукта с │

│ │ │молочным компонентом, рыборастительные │

│ │ │консервы) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Низколактозные и безлактозные; сухие │

│ │допускается│молочные высокобелковые; продукты для │

│ │ < 0,01 │недоношенных и (или) маловесных детей (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт); │

│ │ │сублимированные продукты на молочной основе, │

│ │ │сублимированные продукты на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сырье и компоненты для детского питания (на │

│ │допускается│молочной, мясной основе, на основе │

│ │ < 0,01 │субпродуктов) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│пенициллин │ не │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │допускается│молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ < 0,004 │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, сливки │

│ │ │стерилизованные питьевые; Творог и продукты │

│ │ │на его основе, молочный напиток; Сыры, │

│ │ │сырные продукты и сырные пасты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Молоко сухое для детского питания (в │

│ │допускается│пересчете на восстановленный продукт), сухие │

│ │ < 0,004 │и жидкие молочные напитки, в том числе для │

│ │ │детей старше 6 месяцев │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши сухие молочные, требующие варки, каши │

│ │допускается│сухие молочные быстрорастворимые, │

│ │ < 0,004 │растворимое печенье (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ │ │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; каши молочные │

│ │ │готовые, произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для продукта с молочным │

│ │< 0,01 ед/г│компонентом) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Низколактозные и безлактозные; сухие │

│ │допускается│молочные высокобелковые, продукты для │

│ │ < 0,004 │недоношенных и (или) маловесных детей (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт); │

│ │ │сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сырье и компоненты для детского питания (на │

│ │допускается│молочной основе) │

│ │ < 0,004 │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│стрептомицин │ не │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │допускается│молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ < 0,2 │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты; Творог и │

│ │ │продукты на его основе; Сыры, сырные │

│ │ │продукты и сырные пасты, молочный напиток, │

│ │ │сливки стерилизованные питьевые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Молоко сухое для детского питания (в │

│ │допускается│пересчете на восстановленный продукт) │

│ │ < 0,2 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе │

│ │допускается│для детей старше 6 месяцев │

│ │ < 0,2 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши сухие молочные, требующие варки, каши │

│ │допускается│сухие молочные быстрорастворимые, │

│ │ < 0,2 │растворимое печенье (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ │ │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; каши молочные │

│ │ │готовые, произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для продукта с молочным │

│ │ < 0,2 │компонентом) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Низколактозные и безлактозные; Сухие │

│ │допускается│молочные высокобелковые; Продукты для │

│ │ < 0,2 │недоношенных и (или) маловесных детей (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ │допускается│ │

│ │ < 0,2 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сырье и компоненты для детского питания (на │

│ │допускается│молочной, мясной основе, на основе │

│ │ < 0,2 │субпродуктов) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│бацитрацин │ не │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │допускается│полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, │

│ │ < 0,02 │пастеризованные колбаски на мясной основе, │

│ │ │мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла(для продукта с яичным │

│ │ │компонентом) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сублимированные продукты на мясной основе │

│ │допускается│ │

│ │ < 0,02 │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Пестициды <\*\*> │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ГХЦГ (альфа-, │ 0,02 │Адаптированные, частично адаптированные │

│бета-, гамма- │ │молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│изомеры) │ │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты; сухие и │

│ │ │жидкие молочные напитки, молочный напиток, │

│ │ │сливки стерилизованные питьевые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,55 │Творог и продукты на его основе │

│ │в пересчете│ │

│ │ на жир │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Молоко сухое для детского питания (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│ │ │молочные, безмолочные быстрорастворимые, │

│ │ │каши сухие молочные, требующие варки (в │

│ │ │пересчете на жир в сухом продукте), │

│ │ │растворимое печенье │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Плодоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │ │продукция из фруктов и (или) овощей │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Рыбные консервы, рыбо-растительные консервы, │

│ │ │полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и │

│ │ │нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Детский травяной напиток (травяной чай) (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, │

│ │ │пастеризованные колбаски на мясной основе, │

│ │ │мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │ │мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,6 (в │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ │ пересчете │ │

│ │ на жир) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Низколактозные и безлактозные продукты, │

│ │ │продукты на основе изолята соевого белка, │

│ │ │продукты на основе полных или частичных │

│ │ │гидролизатов белка, продукты без │

│ │ │фенилаланина или с низким его содержанием │

│ │ │для детей 1-го года жизни (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Сухие молочные высокобелковые продукты (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Низкобелковые продукты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,05 │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,02 │Сублимированные продукты на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Сублимированные продукты на растительной │

│ │ │основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,005 │Продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ДДТ и его │ 0,01 │Адаптированные, частично адаптированные │

│метаболиты │ │молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, в том числе обогащенное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, молочный │

│ │ │напиток, сливки стерилизованные питьевые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,33 │Творог и продукты на его основе │

│ │в пересчете│ │

│ │ на жир │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Молоко сухое для детского питания (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Сухие и жидкие молочные напитки для детей │

│ │ │старше 6 месяцев │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│ │ │молочные, безмолочные быстрорастворимые, │

│ │ │каши сухие молочные, требующие варки (в │

│ │ │пересчете на жир в сухом продукте); │

│ │ │растворимое печенье │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,001 │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,005 │Плодоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │ │продукция из фруктов и (или) овощей │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Рыбные консервы, рыбо-растительные консервы, │

│ │ │полуфабрикаты, кулинарные изделия из рыбы и │

│ │ │нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Детский травяной напиток (травяной чай) (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Консервы мясные, колбасные изделия, мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, │

│ │ │пастеризованные колбаски на мясной основе, │

│ │ │мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │ │мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 (в │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ │ пересчете │ │

│ │ на жир) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Низколактозные и безлактозные продукты, │

│ │ │продукты на основе изолята соевого белка, │

│ │ │сухие молочные высокобелковые продукты, │

│ │ │низкобелковые продукты, продукты на основе │

│ │ │полных или частичных гидролизатов белка, │

│ │ │продукты без фенилаланина или с низким его │

│ │ │содержанием (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,03 │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Сублимированные продукты на мясной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,1 │Сублимированные продукты на растительной │

│ │ │основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,005 │Продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│гексахлорбензол│ 0,01 │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│ │ │безмолочные быстрорастворимые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,01 │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ │объектов промысла │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ртутьорганичес-│ не │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│кие пестициды │допускаются│безмолочные быстрорастворимые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускаются│объектов промысла │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│2,4-Д кислота, │ не │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│ее соли, эфиры │допускаются│безмолочные быстрорастворимые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускаются│объектов промысла │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│гептахлор │ не │Сублимированные продукты на растительной │

│ │допускается│основе │

│ │ < 0,002 │ │

│ │ мг/кг │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│алдрин │ не │Сублимированные продукты на растительной │

│ │допускается│основе │

│ │ < 0,002 │ │

│ │ мг/кг │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Показатели │ 4,0 ммоль │Продукты на основе изолята соевого белка, │

│окислительной │ активного │продукты на основе полных или частичных │

│порчи: │кислорода/ │гидролизатов белка, продукты без │

│перекисное │ кг жира │фенилаланина или с низким его содержанием, │

│число │ │низколактозные и безлактозные продукты, │

│ │ │продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Меламин │ не │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │допускается│молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │(< 1 мг/кг)│восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, жидкие кисломолочные │

│ │ │продукты, молочный напиток, сливки питьевые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе │

│ │ │для детей старше 6 месяцев (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Творог и продукты на его основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Каши сухие молочные, требующие варки, каши │

│ │ │сухие молочные быстрорастворимые, │

│ │ │растворимое печенье (для сухих продуктов в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Продукты на основе изолята соевого белка, │

│ │ │сухие молочные высокобелковые продукты, │

│ │ │низколактозные и безлактозные продукты, │

│ │ │продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Диоксины │ не │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │допускаются│молочные смеси, молоко стерилизованное, │

│ │ │ультрапастеризованное, пастеризованное, │

│ │ │жидкие кисломолочные продукты, молочный │

│ │ │напиток, сливки питьевые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Молоко сухое для детского питания (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе │

│ │ │для детей старше 6 месяцев (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Творог и продукты на его основе, сыры │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Каши сухие молочные, требующие варки, каши │

│ │ │сухие молочные быстрорастворимые, │

│ │ │растворимое печенье (в расчете на сухой │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; Каши молочные готовые, │

│ │ │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Консервы из мяса, пастеризованные колбаски │

│ │ │на мясной основе, мясо-растительные и │

│ │ │растительно-мясные консервы, колбасные │

│ │ │изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и │

│ │ │кулинарные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Рыбные и рыбо-растительные консервы, │

│ │ │полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и │

│ │ │нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Сухие молочные высокобелковые продукты, │

│ │ │низколактозные и безлактозные продукты, │

│ │ │продукты для недоношенных и (или) маловесных │

│ │ │детей (в пересчете на восстановленный │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Сублимированные продукты на мясной основе │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Зараженность и │ не │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│загрязненность │допускается│безмолочные быстрорастворимые, каши сухие │

│вредителями │ │молочные, требующие варки, растворимое │

│хлебных запасов│ │печенье (в расчете на сухой продукт) │

│(насекомые, ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│клещи) │ │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; Каши молочные готовые, │

│ │ │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │ │мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Низкобелковые продукты │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Металлические │ -4 │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│примеси │ 3·10 │безмолочные быстрорастворимые, каши сухие │

│ │(%; размер │молочные, требующие варки, растворимое │

│ │ отдельных │печенье (в расчете на │

│ │ частиц │сухой продукт) │

│ │ не должен │ │

│ │ превышать │ │

│ │ 0,3 мм в │ │

│ │наибольшем │ │

│ │ линейном │ │

│ │ измерении │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │ │мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Низкобелковые продукты │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Микотоксины │ не │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│Афлатоксин В1 │допускается│безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │(< 0,00015)│приготовления); Каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки, растворимое печенье (в │

│ │ │расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │допускается│стерилизованные; Каши молочные готовые, │

│ │(< 0,00015)│произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │допускается│консервы (для содержащих крупу и муку) │

│ │ < 0,00015 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Плодоовощные консервы (для фруктово-зерновых │

│ │допускается│пюре) │

│ │ < 0,00015 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Рыбо-растительные консервы │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │допускается│мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для содержащих крупу, │

│ │ │муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Продукты на основе изолята соевого белка (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт), │

│ │ │низкобелковые продукты │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Дезоксинивале- │ не │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│нол │допускается│безмолочные (инстантного приготовления); │

│ │ < 0,05 │Каши сухие молочные, требующие варки, │

│ │ │растворимое печенье (в расчете на сухой │

│ │ │продукт) (для каш, содержащих пшеничную, │

│ │ │ячменную муку или крупу) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │допускается│стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ < 0,05 │произведенные на молочных кухнях (для каш, │

│ │ │содержащих пшеничную, ячменную муку или │

│ │ │крупу) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Плодоовощные консервы (для фруктово-зерновых │

│ │допускается│пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку) │

│ │ < 0,05 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │допускается│консервы (для консервов, содержащих │

│ │ < 0,05 │пшеничную, ячменную крупу и муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Рыбо-растительные консервы (для консервов, │

│ │ │содержащих пшеничную, ячменную муку или │

│ │ │крупу) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │ │мукомольно-крупяные изделия (из пшеницы и │

│ │ │ячменя) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для содержащих крупу, │

│ │ │муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Низкобелковые продукты (из пшеничной, │

│ │ │ячменной муки) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Зеараленон │ не │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│ │допускается│безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │ < 0,005 │приготовления); Каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки, растворимое печенье (для │

│ │ │кукурузной, ячменной, пшеничной муки, в │

│ │ │расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │допускается│стерилизованные; Каши молочные готовые, │

│ │ < 0,005 │произведенные на молочных кухнях (для каш, │

│ │ │содержащих пшеничную, ячменную муку или │

│ │ │крупу) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │допускается│консервы (для содержащих пшеничную, │

│ │ < 0,005 │ячменную, кукурузную крупу и муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Рыбо-растительные консервы (для консервов, │

│ │допускается│содержащих пшеничную, ячменную муку или │

│ │ < 0,005 │крупу) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Плодоовощные консервы (для фруктово-зерновых │

│ │допускается│пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, │

│ │ < 0,005 │ячменную муку │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для содержащих крупу, │

│ │ │муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │допускается│мукомольно-крупяные изделия (из пшеницы, │

│ │ < 0,005 │ячменя, кукурузы) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Низкобелковые продукты (из пшеничной, │

│ │допускается│ячменной муки) │

│ │ < 0,005 │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Т-2 токсин │ не │Мука и крупа, требующая варки; каши сухие │

│ │допускается│безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │ (< 0,05) │приготовления); Каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки, растворимое печенье (в │

│ │ │расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │допускается│стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ (< 0,05) │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │допускается│консервы (для содержащих крупу и муку) │

│ │ (< 0,05) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Рыбо-растительные консервы (для консервов, │

│ │допускается│содержащих муку и крупу) │

│ │ (< 0,05) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │допускается│мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для содержащих крупу, │

│ │ │муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Низкобелковые продукты │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Охратоксин А │ не │Мука и крупа, требующая варки; каши сухие │

│ │допускается│безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │(< 0,0005) │приготовления); каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки, растворимое печенье (для │

│ │ │всех видов в расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │допускается│стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ < 0,0005 │произведенные на молочных кухнях (для всех │

│ │ │видов) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Плодоовощные консервы (для содержащих муку, │

│ │допускается│крупу) │

│ │(< 0,0005) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Мясо-растительные консервы (растительно- │

│ │допускается│мясные консервы) (для содержащих крупу и │

│ │ < 0,0005 │муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Рыбо-растительные консервы (для консервов, │

│ │допускается│содержащих муку и крупу) │

│ │(< 0,0005) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │допускается│мукомольно-крупяные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для содержащих крупу, │

│ │ │муку) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Низкобелковые продукты │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Фумонизины В1 и│ 0,2 │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│В2 │ │безмолочные быстрорастворимые (инстантного │

│ │ │приготовления); каши сухие молочные │

│ │ │быстрорастворимые, каши сухие молочные, │

│ │ │требующие варки, растворимое печенье (для │

│ │ │кукурузной муки в расчете на сухой продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │ │стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ │произведенные на молочных кухнях (для каш, │

│ │ │содержащих муку или крупу) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │ │мукомольно-крупяные изделия (для кукурузной │

│ │ │муки) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Патулин │ не │Плодоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │допускается│продукция из фруктов и (или) овощей (для │

│ │ < 0,02 │содержащих яблоки, томаты, облепиху) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │допускается│консервы (для содержащих томаты) │

│ │ < 0,02 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Рыбо-растительные консервы (для консервов, │

│ │допускается│содержащих томаты) │

│ │ < 0,02 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сублимированные продукты на растительной │

│ │допускается│основе (для продуктов, содержащих яблоки, │

│ │ < 0,02 │томаты, облепиху) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Афлатоксин М1 │ не │Адаптированные, частично адаптированные │

│ │допускается│молочные смеси (сухие - в пересчете на │

│ │(< 0,00002)│восстановленный продукт), молоко │

│ │ │стерилизованное, ультрапастеризованное, │

│ │ │пастеризованное, жидкие кисломолочные │

│ │ │продукты, молочный напиток, сливки питьевые │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Молоко сухое для детского питания, сухие и │

│ │ │жидкие молочные напитки, в том числе для │

│ │ │детей старше 6 месяцев (в пересчете на │

│ │ │восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ Не более │Творог и продукты на его основе │

│ │ 0,00002 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сыры, сырные продукты и сырные пасты │

│ │допускается│ │

│ │(< 0,00005)│ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши сухие молочные, требующие варки, каши │

│ │допускается│сухие молочные быстрорастворимые, │

│ │(< 0,00002)│растворимое печенье (для сухих продуктов в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │допускается│стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │(< 0,00002)│произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Плодоовощные консервы (для фруктово-молочных │

│ │допускается│пюре) │

│ │(< 0,00002 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │допускается│объектов промысла (для продукта с молочным │

│ │(< 0,00002)│компонентом) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сухие молочные высокобелковые продукты, │

│ │допускается│продукты на основе полных или частичных │

│ │(< 0,00002)│гидролизатов белка, низколактозные и │

│ │ │безлактозные продукты, продукты для │

│ │ │недоношенных и (или) маловесных детей (в │

│ │ │пересчете на восстановленный продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Сублимированные продукты на молочной основе │

│ │допускается│ │

│ │(< 0,00002)│ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Бенз(а)пирен │ не │Мука и крупа, требующая варки, каши сухие │

│ │допускается│молочные, безмолочные быстрорастворимые, │

│ │(<= 0,0002)│каши сухие молочные, требующие варки, │

│ │ │растворимое печенье (в расчете на сухой │

│ │ │продукт) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Каши молочные, готовые к употреблению, │

│ │допускается│стерилизованные; каши молочные готовые, │

│ │ < 0,0002 │произведенные на молочных кухнях │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Хлебобулочные, мучные кондитерские и │

│ │допускается│мукомольно-крупяные изделия │

│ │ < 0,0002 │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ не │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

├───────────────┤допускается│объектов промысла │

│ │ < 0,0002 │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Нитраты │ 50 (на │Плодоовощные консервы, в том числе соковая │

│ │ фруктовой │продукция из фруктов и (или) овощей │

│ │основе, за │ │

│ │исключением│ │

│ │содержащих │ │

│ │ бананы и │ │

│ │ клубнику) │ │

│ │ 200 (на │ │

│ │ овощной и │ │

│ │ фруктово- │ │

│ │ овощной │ │

│ │ основе, а │ │

│ │ также для │ │

│ │содержащих │ │

│ │ бананы и │ │

│ │ клубнику) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 150 │Мясо-растительные и растительно-мясные │

│ │ │консервы (для консервов, содержащих овощи) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 150 │Рыбо-растительные консервы (для консервов, │

│ │ │содержащих овощи) │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 150 │Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ │объектов промысла (для содержащих овощи) │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Нитриты │ не │Консервы из мяса, пастеризованные колбаски │

│ │допускается│на мясной основе, мясо-растительные консервы │

│ │ (< 0,5) │(растительно-мясные консервы), мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 30 │Колбасные изделия │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Нитрозамины │ не │Консервы из мяса, пастеризованные колбаски │

│сумма НДМА и │допускается│на мясной основе, мясо-растительные консервы │

│НДЭА │ (< 0,001) │(растительно-мясные консервы), мясные │

│ │ │полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия │

│ │ ├─────────────────────────────────────────────┤

│ │ │Рыбные и рыбо-растительные консервы, │

│ │ │кулинарные изделия и полуфабрикаты из рыбы и │

│ │ │нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,002 │Колбасные изделия │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Полихлорирован-│ 0,5 │Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные │

│ные бифенилы │ │изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │ 0,2 │Рыбо-растительные консервы │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Гистамин │100 (тунец,│Рыбные консервы, кулинарные изделия и │

│ │ скумбрия, │полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов │

│ │ лосось, │промысла │

│ │ сельдь) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │40 (тунец, │Рыбо-растительные консервы │

│ │ скумбрия, │ │

│ │ лосось, │ │

│ │ сельдь) │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Фикотоксины │ │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Паралитический │ не │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов │

│яд моллюсков │допускается│промысла │

│(сакситоксин) │(моллюски) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │контроль по│Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ сырью │объектов промысла │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Амнестический │ не │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов │

│яд моллюсков │допускается│промысла │

│(домоевая │(моллюски) │ │

│кислота) ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │контроль по│Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ сырью │объектов промысла │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Амнестический │ не │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов │

│яд моллюсков │допускается│промысла │

│(домоевая │(внутренние│ │

│кислота) │ органы │ │

│ │ крабов) │ │

│ ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │контроль по│Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ сырью │объектов промысла │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Диарейный яд │ не │Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов │

│моллюсков │допускается│промысла │

│(окадаиковая │(моллюски) │ │

│кислота) ├───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│ │контроль по│Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных │

│ │ сырью │объектов промысла │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Олигосахара │ 2,0% не │Продукты на основе изолята соевого белка │

│ │ более │ │

├───────────────┼───────────┼─────────────────────────────────────────────┤

│Ингибитор │ 0,5% не │Продукты на основе изолята соевого белка │

│трипсина │ более │ │

└───────────────┴───────────┴─────────────────────────────────────────────┘

Приложение 4

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ РАДИОНУКЛИДОВ ЦЕЗИЯ-137 И СТРОНЦИЯ-90

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N   п/п | Группы продуктов питания | Удельная   активность   цезия-137,   Бк/кг (л) | Удельная   активность   стронция-90,   Бк/кг (л) |
| 1. | Мясо, мясная продукция и  субпродукты | 200 | - |
| 2. | Оленина, мясо диких животных | 300 | - |
| 3. | Рыба и рыбные продукты | 130 | 100 |
| 4. | Рыба сушеная и вяленая | 260 | - |
| 5. | Молоко и продукты переработки  молока (кроме сгущенных,  концентрированных, консервов,  сухих, сыров и сырных продуктов,  масла и масляной пасты из  коровьего молока, сливочно-  растительного спреда и сливочно-  растительной топленой смеси,  концентратов молочных белков,  лактулозы, сахара молочного,  казеина, казеинатов, гидролизатов  молочных белков) | 100 | 25 |
| 6. | Концентраты молочных белков,  лактулоза, сахар молочный, казеин,  казеинаты, гидролизаты молочных  белков | 300 | 80 |
| 7. | Продукты переработки молока сухие,  сублимированные | 500 | 200 |
| 8. | Сыры и сырные продукты | 50 | 100 |
| 9. | Продукты переработки молока  концентрированные, сгущенные;  консервы молочные, молочные  составные, молокосодержащие |  |  |
| 10. | Масло, паста масляная из коровьего  молока, молочный жир | 200 (для   молочного   жира 100) | 60 (для   молочного жира   80) |
| 11. | Сливочно-растительный спред,  сливочно-растительная топленая  смесь | 100 | 100 |
| 12. | Питательные среды сухие на  молочной основе | 160 | 80 |
| 13. | Овощи, корнеплоды включая  картофель | 80 (600 [<\*\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7880#Par7880)) | 40 (200 [<\*\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7880#Par7880)) |
| 14. | Хлеб и хлебобулочные изделия | 40 | 20 |
| 15. | Мука, крупы, хлопья, пищевые  злаки, макаронные изделия |  |  |
| 16. | Дикорастущие ягоды и  консервированные продукты из них | 160 (800  [<\*\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7880#Par7880)) | - |
| 17. | Грибы свежие | 500 | - |
| 18. | Грибы сушеные | 2500 | - |
| 19. | Специализированные продукты  детского питания в готовом для  употребления виде [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par7879#Par7879) | 40 | 25 |
| 20. | Масла растительные | 40 | 80 |
| 21. | Масла (жиры) переэтерифицированные  рафинированные дезодорированные;  масла (жиры) гидрогенизированные  рафинированные дезодорированные;  маргарины; жиры специального  назначения, в том числе жиры  кулинарные, кондитерские,  хлебопекарные; заменители  молочного жира; эквиваленты масла  какао, улучшители масла какао SOS-  типа, заменители масла какао POP-  типа, заменители масла какао  нетемперируемые, спреды  растительно-жировые, смеси  топленые растительно-жировые,  соусы на основе растительных  масел, майонезы, соусы майонезные,  кремы на растительных маслах | 60 | 80 |
| 22. | Спреды растительно-сливочные,  смеси топленые растительно-  сливочные | 100 | 80 |

--------------------------------

Примечания:

<\*> Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте;

<\*\*> Допустимый уровень в сухом продукте.

Приложение 5

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ТРЕБОВАНИЯ

К НЕПЕРЕРАБОТАННОМУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ (ПИЩЕВОМУ) СЫРЬЮ

ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

I. Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью

Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, в том числе:

а) для всех видов животных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;

б) крупный рогатый скот:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- чумы крупного рогатого скота, контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

в) овцы и козы:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;

- блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- аденоматоза, меди-висны, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства;

- оспы овец и коз, туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

г) свиньи:

- африканской чумы свиней - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- везикулярной болезни свиней - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

- репродуктивно-респираторного синдрома свиней - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

К обращению допускаются:

- мясо и другое мясное сырье из говядины и баранины, произведенные от убоя животных, которые не получали корма животного происхождения, содержащих белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом МЭБ;

К обращению не допускается мясо и другое мясное сырье, полученное от туш:

- имеющих при послеубойном осмотре изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др.), а также при отравлениях различными веществами;

- подвергнутые дефростации в период хранения;

- имеющие признаки порчи;

- имеющие температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);

- содержащие средства консервирования;

- обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанные красящими веществами.

II. Требования, предъявляемые к мясу птицы

Мясо птицы должно происходить от убоя здоровой птицы из хозяйств и административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

а) гриппа, подлежащего в соответствии с Кодекса МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;

б) других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

в) ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 6 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;

г) по орнитозу (пситтакозу) - куриные и индюшиные хозяйства - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

д) гусиные и утиные хозяйства - болезни Держи, вирусному гепатиту утят, чуме уток, орнитозу (пситтакозу) - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

е) птица поступает на убой из хозяйств, которые признаны благополучными по сальмонеллезу, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

К обращению не допускается мясо птицы:

- имеющей при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- мясо непотрошеной и полупотрошеной птицы;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;

- имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженной птицы (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);

- содержащее средства консервирования;

- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, в толще мышц или тканях органов;

- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

- имеющее темную пигментацию (кроме индеек и цесарок);

- мясо, имеющее признаки порчи;

- полученное от убоя птицы, которая подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

III. Требования, предъявляемые к конине

Конина должна происходить от животных, заготовленных в хозяйствах, официально свободных от болезней животных, в том числе:

- африканской чумы лошадей - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционной анемии - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;

- сибирской язвы - в течение 20 дней на территории хозяйства.

К обращению не допускается мясо:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу запахом и привкусом;

- имеющее температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- обсемененная сальмонеллами и возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанная красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

- полученная от убоя животных, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

IV. Требования, предъявляемые к мясу домашних кроликов

Мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

К обращению не допускается мясо кроликов:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;

- содержащее консерванты;

- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, толще мышц или тканях органов;

- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами;

- имеющее темную пигментацию;

- подвергнутое дефростации в период хранения;

- имеющее температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженного мяса кроликов (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);

- полученные от убоя кроликов, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

V. Требования, предъявляемые к сырому молоку, полученному

от крупного и мелкого рогатого скота и сырым сливкам

К обращению допускаются сырое молоко и сырые сливки, полученные от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

- бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- бруцеллеза овец и коз, туберкулеза МРС - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- оспы овец и коз - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

VI. Требования, предъявляемые к мясу диких животных

Мясо должно происходить от убоя здоровых животных (пернатой дичи) и экзотических животных, которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию и официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:

а) для всех видов животных:

бешенства - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории охотничьего угодья, хозяйства или иного места обитания;

б) для крупных жвачных парнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии крупного и мелкого рогатого скота - в течение 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- геморрагической септицемии - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- заразного узелкового дерматита (бугорчатки) крупного рогатого скота - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лихорадки долины Рифт - в течение последних 4-х лет на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- паратуберкулеза - в течение последних 3-х лет на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- бруцеллеза, туберкулеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве или охотничьем угодье, свободного от лейкоза;

в) для мелких жвачных парнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- чумы крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лихорадки долины Рифт - в течение последних 48 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии, блутанга - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- КУ-лихорадки - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- паратуберкулеза, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодия или иного места обитания;

- меди-висна - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- оспы овец и коз - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

г) для мелких нежвачных парнокопытных:

- африканской чумы свиней - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории такой страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- репродуктивно-респираторного синдрома свиней - в течение последних 12 месяцев на территории охотничьего угодья или иного места обитания;

- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

д) для непарнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционной анемии, случной болезни, эпизоотического лимфангоита - в течение 12 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционных энцефаломиелитов лошадей всех типов, инфекционной анемии - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- случной болезни - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;

е) для кроликов и зайцев:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодия или иного места обитания;

- вирусной геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

ж) для пернатой дичи (птицы):

- гриппа птиц всех серотипов - в течение 6 месяцев на территории страны;

- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, административной территории в соответствии с регионализацией;

- оспы-дифтерита, орнитоза и аспергиллеза туберкулеза, чумы уток - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания.

Мясо не должно иметь гематом, неудаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, несвойственного мясу запаха и привкуса рыбы, лекарственных трав, средств и других.

VII. Требования к водным биологическим ресурсам

и объектам аквакультуры

К обращению допускаются водные биологические ресурсы, извлеченные (добытые) из безопасных районов добычи (вылова) и объекты аквакультуры из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

Улов водных биологических ресурсов и продукция аквакультуры (далее - рыбное сырье) должны быть исследованы на наличие паразитов, бактериальных и других инфекций. Паразитологические показатели безопасности рыбного сырья приведены в [таблицах 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8113#Par8113) - [4](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8430#Par8430).

При наличии живых паразитов и их личинок в пределах допустимых норм рыбное сырье должно быть обезврежено существующими методами.

К обращению не допускается рыбное сырье:

- мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 18 градусов Цельсия;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;

- подвергнутое дефростации в период хранения;

- ядовитых рыб семейств Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae;

- содержащее биотоксины, опасные для здоровья человека.

Продукция аквакультуры, выращенная в УЗВ, а также выловленная в водных объектах рыбохозяйственного значения должны пройти необходимую передержку.

Рыбное сырье не должно содержать натуральные или синтетические гормональные вещества, антибиотики, а продукция аквакультуры также - генетически модифицированные источники.

VIII. Требования, предъявляемые к натуральному меду

и продуктам пчеловодства

К обращению допускаются натуральный мед и продукты пчеловодства, полученные из хозяйств (пасек) и административной территории в соответствии с регионализацией, свободных от опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных, а также: американского гнильца, европейского гнильца, нозематоза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства.

К обращению не допускаются мед и продукты пчеловодства:

- имеющие измененные органолептические, физико-химические показатели;

- содержащие натуральные или синтетические эстрогенные гормональные вещества, тиреостатические препараты.

Не допускается наличие в натуральном меде и продуктах пчеловодства остатков таких лекарственных препаратов, как хлорамфеникол, хлорфармазин, колхицин, дапсон, диметридазол, нитрофураны, ронидазол, а также кумафос - не более 100 мкг/кг и амитраз - не более 200 мкг/кг.

Не допускается в меде и продуктах пчеловодства содержание остатков других лекарственных препаратов, которые применялись для лечения и обработки пчел. Производитель должен указывать все пестициды, которые были использованы в ходе сбора меда и производства продуктов пчеловодства.

IX. Требования, предъявляемые к яичному порошку,

меланжу, альбумину

Яйцо, используемое для выработки яичного порошка, меланжа, альбумина должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации, - в течение последних 6 месяцев;

- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелиту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

К обращению не допускаются яичный порошок, меланж, альбумин:

- имеющие измененные органолептические показатели;

- обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанные химическими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

X. Требования, предъявляемые к яйцу

Яйцо должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных и птиц, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации, - в течение последних 6 месяцев;

- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелиту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

Приложение 6

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЮСКОВ, ЗЕМНОВОДНЫХ,

ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Группа   продуктов | Паразитологические показатели и допустимые уровни   содержания | | | | | | | | | | | | | |
| личинки в живом виде | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1 | Сем. Карповые | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - | - | - | н/д | - |
| 2 | Сем. Щуковые | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д | н/д | - | - | н/д | - |
| 3 | Сем. Окуневые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | - | - | - | - |
| 4 | Сем.  Лососевые | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 5 | Сем. Сиговые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 6 | Сем.  Хариусовые | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7 | Сем.  Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8 | Сем.  Осетровые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | - |
| 9 | Сем.  Змееголовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 10 | Сем.  Подкаменщики | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 11 | Сем. Сомовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 12 | Фарш из рыб,  указанных в  [п. п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8125#Par8125) - [11](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8151#Par8151) | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 13 | Консервы и  пресервы из  рыб семейств, указанных в  [п. п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8125#Par8125) - [11](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8151#Par8151) | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 14 | Жареная,  заливная,  соленая,  маринованная, копченая,  вяленая рыба  семейств,  указанных в  [п. п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8125#Par8125) - [11](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8151#Par8151) | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 15 | Икра рыб семейств: | | | | | | | | | | | | | | |
| 15.1 | Щуковые,  окуневые,  тресковые  (род  налимов),  хариусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 15.2 | Лососевые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 15.3 | Сиговые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 15.4 | Осетровые  (бассейны  Амура,  низовья  Волги,  Каспийское  море) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - |

Примечание:

1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

2) личинки паразитов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Трематод | Цестод | Нематод |
| 3-описторхисов | 12-дифиллоботриумов | 13-анизакисов |
| 4-клонорхисов |  | 14-контрацекумов |
| 5-псевдамфистом |  | 15-диоктофим |
| 6-метагонимусов |  | 16-гнатостом |
| 7-нанофиетусов |  |  |
| 8-эхинохазмусов |  |  |
| 9-меторхисов |  |  |
| 10-россикотремов |  |  |
| 11-апофалусов |  |  |

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Группа продуктов | Паразитологические   показатели и допустимые   уровни содержания | | | | | |
| личинки в живом виде | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Лососи | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 2 | Дальневосточные лососи | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 3 | Фарш из рыб, указанных в [п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8234#Par8234) | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | и [п. 2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8236#Par8236) | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 4 | Консервы и пресервы из рыб  семейств, указанных в [п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8234#Par8234) | - | н/д | н/д | - | - | - |
| и [п. 2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8236#Par8236) | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 5 | Жареная, заливная, соленая,  маринованная, копченая, вяленая  рыба семейств, указанных в [п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8234#Par8234) | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | и [п. 2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8236#Par8236) | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6 | Икра (гонады) рыб, указанных в п. п.  [1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8234#Par8234), [2](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8236#Par8236) | - | н/д | н/д | - | - | - |

Примечание:

3) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

4) личинки паразитов

5)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Трематод | Цестод | Нематод | Скебней |
| 3-нанофиетусов | 4-дифиллоботриумов | 5-анизакисов | 7-болбозом |
|  |  | 6-контрацекумов | 8-коринозом |

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Группа   продуктов | Паразитологические показатели и допустимые уровни   содержания | | | | | | | | | | | | |
| личинки в живом виде | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Морская рыба. В т.ч. по районам промысла и семействам: | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Баренцево  море |  | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Лососевые  проходные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.2 | Корюшковые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.4 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - |
| 1.5 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2 | Северная Атлантика | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Корюшковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.2 | Сельдевые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 2.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.4 | Макрурусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.5 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.6 | Скумбревые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 2.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.8 | Камбаловые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3 | Южная Атлантика | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3.2 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3.3 | Волохвостовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 4 | Балтийское море | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Корюшковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 4.2 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 4.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 5 | Черное, Азовское, Средиземное моря | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | Бычковые | - | н/д | - | н/д | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5.2 | Кефалевые | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 6 | Субантарктика, Антарктика | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.2 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.3 | Ошибниевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 6.4 | Нототениевые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.5 | Белокровные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 7 | Индийский океан | | | | | | | | | | | | | |
| 7.1 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.2 | Скумбриевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.3 | Нитеперые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8 | Тихий океан | | | | | | | | | | | | | |
| 8.1 | Лососевые | н/д | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | н/д | н/д |
| 8.2 | Анчоусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.4 | Ставридовые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 8.5 | Терпуговые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - |
| 8.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 8.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.8 | Бериксовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.9 | Гемпиловые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.10 | Тунцы  (скумбревые) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.11 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - | - |
| 9 | Фарш из рыб  семейств,  указанных в  [п. п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8284#Par8284) - [8](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8360#Par8360) | н/д | н/д | н/д | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 10 | Консервы и  пресервы из  рыб семейств, указанных в  [п. п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8284#Par8284) - [8](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8360#Par8360) | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 11 | Жареная,  заливная,  соленая,  маринованная, копченая,  вяленая рыба  семейств,  указанных в  [п. п. 1](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8284#Par8284) - [8](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8360#Par8360) | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 12 | Икра минтая,  трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 13 | Печень трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |

Примечание:

6) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

7) личинки паразитов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Трематод | Цестод | Нематод | Скебней |
| 3-нанофиетусов | 8-дифиллоботриумов | 11-анизакисов | 14-болбозом |
| 4-гетерофиетусов | 9-диплогонопорусов | 12-контрацекумов | 15-коринозом |
| 5-криптокортилусов | 10-пирамикоцефалусов | 13-псевдотерранов |  |
| 6-росикотремов |  |  |  |
| 7-апофалусов |  |  |  |

Таблица 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся

и продукты их переработки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Группа продуктов | Паразитологические показатели и   допустимые уровни содержания | | | | | | | | |
| личинки в живом виде (виды   паразитов) | | | | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | Ракообразные и продукты их переработки | | | | | | | | | |
| 1.1 | Раки из водоемов Дальнего  Востока (Россия, п-ов Корея,  КНР и др.), США | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.2 | Пресноводные креветки  из водоемов Дальнего  Востока (Россия, п-ов  Корея) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.3 | Пресноводные крабы (из  водоемов Дальнего Востока  России, стран Юго-Восточной  Азии, Шри-Ланки,  Центральной Америки, Перу,  Либерии, Нигерии, Камеруна,  Мексики, Филиппин) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.4 | Соус из пресноводных крабов  [(п. 1.3)](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par8455#Par8455) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Моллюски морские и продукты их переработки | | | | | | | | | |
| 2.1 | Кальмары | - | - | н/д | н/д | н/д | - | - | - | - |
| 2.2 | Осьминоги | - | - | н/д | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.3 | Гребешки | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.4 | Мактры (спизула) | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.5 | Устрицы | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 3 | Земноводные (лягушки) | - | н/д | - | - | - | н/д | н/д | - | - |
| 4 | Пресмыкающиеся | | | | | | | | | |
| 4.1 | Змеи | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - |
| 4.2 | Черепахи |  | | | | | | | | |
| 4.2.1 | морские | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 4.2.2 | пресноводные | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - |

Примечание:

8) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

9) личинки паразитов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Трематод | Цестод | Нематод |
| 3 - парагонимусов | 4 - спирометр | 5-анизакисов |
|  |  | 6-контрацекумов |
|  |  | 7-псевдотерранов |
|  |  | 8-диоктофим |
|  |  | 9-гнатостом |
|  |  | 10-сулькаскарисов |
|  |  | 11-эхиноцефалусов |

Приложение 7

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ПЕРЕЧЕНЬ

РАСТЕНИЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО

ПРОИСХОЖДЕНИЯ, МИКРООРГАНИЗМОВ, ГРИБОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ

АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СОСТАВЕ

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

1.1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N  п/п | Русское название   растения | Латинское название   растения | Части растений |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Абиссинский чай | См. Кат | - |
| 1. | Абрус молитвенный | Abrus precatorius L. | Семена |
| 2. | Авран лекарственный | Gratiola officinalis L. | Надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Адамов корень | См. Тамус обыкновенный | - |
| 3. | Аденантера | Adenanthera L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Аденостилес  ромболистный | См. Крестовник | - |
| 4. | Адлумия грибовидная | Adlumia fugosa Greene | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Адонис | См. Горицвет | - |
| 5. | Азадирахта индийская | Azadirachta indica A.  Juss. | Все части |
| 6. | Азиазарум гетеротропный | Asiasarum  heterotropoides F. Maek. | Корни |
| 7. | Айлант высочайший | Ailanthus altissima | Надземная часть |
| 8. | Акация | Acacia L. | Все виды,  надземная часть |
| 9. | Аконит | Aconitum L. | Все виды, все  части |
| 10. | Алстония ядовитая | Alstonia venenata R. Br. | Кора |
| 11. | Амми зубная | Ammi visnaga (L.) Lam.  (= Visnaga daucoides  Gaertn.) | Все части |
| 12. | Аморфофаллус Ривьера | Amorphophallus rivieri  Durieu | Все части |
| 13. | Анабазис | Anabasis L. | Все виды, побеги |
| 14. | Анамирта  коккулюсовидная | Anamirta cocculus (L.)  Wight et Arn. | Все части |
| 15. | Анхалониум Левина | Anhalonium lewinii  Jennings | Все части |
| 16. | Аплопаппус разнолистный | Aplopappus heterophyllus | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Арабский чай | См. Кат | - |
| 17. | Аргемоне | Argemone L. | Все виды, все  части |
| 18. | Арека катеху | Areca catechu L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Арековая пальма | См. Арека катеху | - |
| 19. | Аризарум | Arisarum L. | Все виды, все  части |
| 20. | Аристолохия | Aristolochia L. | Все виды, все  части |
| 21. | Арника | Arnica L. | Все виды, цветки |
| 22. | Аронник | Arum L. | Все виды, все  части |
| 23. | Артрокнемум сизый | Arthrocnemum glaucum  Delile | Надземная часть |
| 24. | Арундо тростниковый | Arundo donax L. | Цветы |
| 25. | Атеро мускусная | Atherosperma moschatum  Labill. | Все части |
| 26. | Афанамиксис  крупноцветковый | Aphanamixis grandiflora  Blume | Семена |
| 27. | Багульник | Ledum L. | Все виды,  надземная часть,  побеги |
| 28. | Бадьян анисовый | Illicium anisatum | Плоды |
| 29. | Бакаутовое дерево | Guaiacum officinale L. | Все части |
| 30. | Баккония | Bacconia L. | Все виды, все  части |
| 31. | Балдуина узколистная | Balduina angustifolia | Надземная часть |
| 32. | Балиоспермум горный | Baliospermum Montana  Muell. Arg | Корень,  корневище |
| 33. | Банистериопсис | Banisteriopsis | Все виды, все  части |
| 34. | Баранец обыкновенный | Huperzia selago L. | Все части |
| 35. | Барбарис | Berberis L. | Все виды, корни,  кора |
| 36. | Барвинок | Vinca L. | Все виды, все  части |
| 37. | Бархатные бобы | Mucuna pruriens DC | Семена |
| 38. | Башмачок | Cypripedium sp. | Все виды, все  части |
| 39. | Безвременник | Colchicum sp. | Все виды, все  части |
| 40. | Бейлея многолучевая | Baileya multiradiata  Harv. et Gray | Надземная часть |
| 41. | Бейлшмидия нис | Beilschmiedia Nees | Все части |
| 42. | Белена | Hyoscyamus sp. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Белладонна | См. Красавка  обыкновенная | - |
| 43. | Белозор болотный | Parnassia palustris L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Белоцветка болотная | См. Белозер болотный | - |
| 44. | Белоцветник летний | Leucojum aestivum L. | Все части |
| 45. | Бересклет европейский | Euonymus europaea L. | Семена |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Бетельная пальма | См. Арека катеху | - |
| 46. | Биота восточная | Biota orientalis L. | Все части |
| 47. | Бирючина обыкновенная | Ligustrum vulgare L. | Листья, плоды |
| 48. | Блефарис съедобный | Blepharis edulis Pers. | Все части |
| 49. | Блошница болотная | Pulicaria uliginosa  Stev. ex DC | Все части |
| 50. | Бобовник анагировидный | Laburnum anagyroides (=  Cytisus laburnum L.) | Все части |
| 51. | Болиголов | Conium L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Борец | См. Аконит | - |
| 52. | Борония | Boronia Sm. | Эфирные масла из  листьев и  побегов всех  видов |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Бруслина | См. Бересклет  европейский | - |
| 53. | Бруцея яванская | Brucea javanica Merr. | Все части |
| 54. | Бузина травянистая | Sambucus edulus L. | - " - |
| 55. | Бузульник зубчатый | Ligularia dentata Hara | Все части |
| 56. | Бурасайя мадагаскарская | Burasaia  madagascariensis DS | Все части |
| 57. | Василистник | Thalictrum L. | Все виды,  надземная часть |
| 58. | Вексибия толстоплодная | Vexibia pachycarpa  Jakovl | Все части |
| 59. | Верблюжья колючка  обыкновенная | Alhagi pseudalhagi  Fisch. | Побеги |
| 60. | Ветреница | Anemone L. | Все виды, все  части |
| 61. | Вех | Cicuta L. | Все виды, все  части |
| 62. | Вирола | Virola | Все виды,  надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Виснага морковевидная | См. Амми зубная | - |
| 63. | Витания снотворная | Withania somnifera (L.)  Dunal | Все части |
| 64. | Воаканга африканская | Voacanga africana | Все части |
| 65. | Водосбор | Aquilegia L. | Все виды, корни |
| 66. | Воловик лекарственный | Anchusa officinalis L. | Все части |
| 67. | Волчеягодник | Daphne sp. | Все виды, все  части |
| 68. | Воронец | Actaea L. | Все виды, все  части |
| 69. | Вороний глаз | Paris L. | Все виды, все  части |
| 70. | Вьюнок | Convolvulus L. | Все виды, все  части |
| 71. | Вязель | Coronilla L. | Все виды, корни,  семена |
| 72. | Гайлардия красивая | Gaillardia pulchella  Foug. | Листья, цветы |
| 73. | Гармала | Peganum L. | Все виды,  надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Гваяковое дерево | См. Бакаутовое дерево | - |
| 74. | Гельземиум | Gelsemium L. | Все виды, все  части |
| 75. | Гиднокарпус | Hydnocarpus Gaertn. | Все виды, семена |
| 76. | Гидрастис | Hydrastis L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Гипсолюбка | См. Качим | - |
| 77. | Гирчевник ехольский | Conioselinum jeholense  M. Pimem | Все части |
| 78. | Глауциум | Glaucium L. | Все виды,  надземная часть |
| 79. | Гледичия обыкновенная | Gleditsia triacanthos L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Гледичия трехколючковая | См. Гледичия  обыкновенная | - |
| 80. | Гомфокарпус | Gomphocarpus L. | Все виды, все  части |
| 81. | Горицвет | Adinis L. | Все виды,  надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Горный виноград | См. Магония | - |
| 82. | Горошек посевной | Vicia Angustifolia, V.  sativa | Все части  растения |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Горошек узколистный | См. Горошек посевной | - |
| 83. | Горчица полевая | Sinapis arvensis L. | Все части  растения в  период  плодоношения |
| 84. | Грудника | Cida L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Грыжная трава | См. Очиток | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Гумай | См. Сорго аллепское | - |
| 85. | Гуперция селяго | Huperzia selago Bernh.  ex Schrank et Mart.  (Lycopodium selago L.) | Все части |
| 86. | Девясил британский | Inula Britannica L. | Цветы, надземная  часть |
| 87. | Девясил глазковый | Inula oculus-christi L. | Надземная часть |
| 88. | Декодон мутовчатый | Decodon verticillatus  Ell. | Надземная часть |
| 89. | Дело | Delosperma | Все виды,  надземная часть |
| 90. | Дельфиниум | Delphinium L. | Все виды, все  части |
| 91. | Десмодиум ветвистый | Desmodium racemosum DC | Надземная часть |
| 92. | Десмодиум красивый | Desmodium pulchellum  Benth. | Надземная часть |
| 93. | Дехаазия оттопыренная | Dehaasia squarrosa  Hassk. | Все части |
| 94. | Джефферсония  сомнительная | Jeffersonia dubia Benth.  et Hook. F. ex Baker et  Moore | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Джонсонова трава | См. Сорго аллепское | - |
| 95. | Джут | Corchorus L. | Все виды, семена |
| 96. | Диоскорея  жестковолосистая | Dioscorea hispida  Dennst. | Все части |
| 97. | Дицентра | Dicentra | Все виды, все  части |
| 98. | Донник аптечный | Melilotus oficinalis | Все части |
| 99. | Дорифора сассафрас | Doryphora sassafras  Endl. | Эфирные масла  всех частей |
| 100. | Дрок красильный | Genista tinctoria L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Дряква аджарская | См. Цикломен аджарский | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Дубовые ягоды | См. Омела | - |
| 101. | Дубоизия | Duboisia | Все виды,  надземная часть |
| 102. | Дурман | Datura L. | Все виды, все  части |
| 103. | Дурнишник | Xanthium L. | Все виды, все  части |
| 104. | Дымянка | Fumaria L. | Все виды, все  части |
| 105. | Дюбуазия | Duboisia L. | Все виды, все  части |
| 106. | Евботриоидес Грея | Eubotryoides grayana  Hara | Листья |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Желтокорень | См. Гидрастис | - |
| 107. | Желтушник | Erysimum L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Живокость | См. Дельфиниум | - |
| 108. | Жимолость Шамиссо | Lonicera. chamissoi | Все части |
| 109. | Жимолость обыкновенная | Lonicera xylosteum | Плоды |
| 110. | Жимолость татарская | Lonicera. tatarica | Плоды |
| 111. | Жостер | См. Крушина  американская, ломкая  (ольховидная),  слабительная | - |
| 112. | Зигаденус сибирский | Zigadenus sibiricus (L.)  A. Gray | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Зобник | См. Дурнишник | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Золотая нить | См. Коптис трехлистный | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Золотая печать | См. Гидрастис | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Золотой дождь | См. Бобовник  анагировидный | - |
| 113. | Иберийка горькая | Iberis amara L. | Все части |
| 114. | Игнация горькая | Ignatia amara L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Иланг-иланг | См. Кананга душистая | - |
| 115. | Иллициум | Illiciaceae | Все виды,  семена,  листья |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Индийская лакрица | См. Абрус молитвенный | - |
| 116. | Ипекакуана | Cephaelis L. | Все виды, все  части |
| 117. | Ипомея небесно-голубая | Ipomea violacea | Семена |
| 118. | Каби паранская | Cabi paraensis Ducke | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Кава-кава | См. Перец Кава-кава | - |
| 119. | Кактус Пейот | Lophophora williamsii | Надземная часть |
| 120. | Кактус Сан Педро | Echinopsis pachanoi | Надземная часть |
| 121. | Каладиум | Caladium L. | Все виды, все  части, кроме  Каладиума  съедобного  C.esculentum  (корневище) |
| 122. | Калея закатечичи | Calea zacatechichi | Надземная часть |
| 123. | Калужница | Caltha sp. | Все виды,  надземная часть |
| 124. | Кананга душистая | Cananga odorata Hook. f.  et Thoms. | Все части |
| 125. | Канареечник  клубненосный | Phalaris tuberosa L. | Надземная часть |
| 126. | Кардария крупковая | Cardaria draba (L.)  Desv. | Все части |
| 127. | Кат съедобный (ката,  катх) | Catha edulis Forsk. | Надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Катарантус | См. Барвинок | - |
| 128. | Качим | Gypsophila L. | Все виды, все  части |
| 129. | Квилайя мыльная | Quillaja saponaria  Molina | Все части |
| 130. | Кендырь | Apocynum L. | Все виды, все  части |
| 131. | Кислица обыкновенная | Oxalis acetosella L. | - " - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Клематис | См. Ломонос | - |
| 132. | Клен серебристый | Acer saccharium | Листья |
| 133. | Клещевина обыкновенная | Ricinus communis L. | Все части |
| 134. | Клоповник мусорный | Lepidium ruderale L. | Все части |
| 135. | Клоповник  пронзеннолистный | Lepidium perfoliatum L. | Все части |
| 136. | Княжик сибирский | Atragene sibirica L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Кока | См. Кокаиновый куст | - |
| 137. | Кокаиновый куст | Erythroxylum coca Lam. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Коккулюс индийский | См. Анамирта  коккулюсовидная | - |
| 138. | Кокорыш обыкновенный | Aethusa Cynapium L. | Все части |
| 139. | Коллинсония анисовая | Collinsonia anisata  Sims. | Надземная  часть |
| 140. | Колоказия | Colocasia L. | Все виды, все  части |
| 141. | Конопля | Cannabis sp. | Все виды, все  части |
| 142. | Консолида великолепная | Consolida regalis S.F.  Gray | Плоды, семена |
| 143. | Коптис | Coptis L. | Все виды, все  части |
| 144. | Копытень | Asarum L. | Все виды, все  части, масло  эфирное, масло  из корней и  корневищ |
| 145. | Кориария | Coriaria | Все виды,  надземная часть |
| 146. | Коринокарпус гладкий | Corynocarpus Laevigata  Forst. | Ядро, плод |
| 147. | Корнулака белоцветковая | Comulaca leucantha  Charif et Allen | Надземная  часть |
| 148. | Косциниум  продырявленный | Coscinium fenestratum  Colebr. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Кочи | См. Кроссоптерикс | - |
| 149. | Крапива шариконосная | Urtica pilulifera L. | Надземная часть |
| 150. | Красавка обыкновенная | Atropa belladonna L. | Все части |
| 151. | Крестовник | Senecio L. | Все виды,  надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Кровник | См. Авран лекарственный | - |
| 152. | Кроссоптерикс  кочияновый | Crossopteryx kotschyana  Fenzl. | Кора |
| 153. | Кротолария | Crotalaria L. | Все виды, все  части |
| 154. | Кротон слабительный | Croton tiglium L. | Все части |
| 155. | Круглосемянник  тонколистный | Cyclospermum  leptophyllum Sprague | Плоды |
| 156. | Крушина американская | Rhamnus purshiana | незрелые плоды,  свежая кора |
| 157. | Крушина ломкая  (ольховидная) | Frangula alnus Mill | незрелые плоды,  свежая кора |
| 158. | Крушина слабительная | Rhamnus catharticus | незрелые плоды,  свежая кора |
| 159. | Ксанториза простейшая | Xanthorhiza  simplicissima Marsh.  (Zanthorhiza) | Все части |
| 160. | Кубышка | Nuphar L. | Все виды, все  части |
| 161. | Куколь обыкновенный | Agrostemma githago L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Кукольван | См. Анамирта кокку  люсовидная | - |
| 162. | Купена | Polygonatum L. | Все виды, все  части |
| 163. | Купырь прицветниковый | Anthriscus caucalis  Bieb. | Все части |
| 164. | Лавр американский | Sassafras officinale  albium | Все части |
| 165. | Лаконос | Phytolacca L. | Все виды, все  части |
| 166. | Ландыш | Convallaria L. | Все виды, все  части |
| 167. | Ластовень | Vincetoxicum sp. | Все виды, все  части |
| 168. | Латуа ядовитая | Latua venenosa Phil. | Все части |
| 169. | Леспедеца двуцветная | Lespedeza bicolor Turcz | Листья, кора,  корневище |
| 170. | Лилия однобратственная | Lilium monadelphum Bieb. | Все части |
| 171. | Линдера Олдгема | Lindera oldhamii Hemsl. | Стебли, лист |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Лиходейка | См. Чернокорень  лекарственный | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Лихорадочная трава | См. Очиток | - |
| 172. | Лобелия | Lobelia L. | Все виды, все  части |
| 173. | Ломонос | Clematis sp. | Все виды, все  части |
| 174. | Лотос голубой | Nymphaea Caerulea | Листья, лепестки |
| 175. | Лофофора | Lophophora L. | Все виды, все  части |
| 176. | Лох | Elaeagnus | Все виды,  надземная часть |
| 177. | Луносемянник даурский | Menispermum dauricum L. | Все части |
| 178. | Льнянка обыкновенная | Linaria vulgaris Mill. | Все части |
| 179. | Лютик | Ranunculus L. | Все виды,  надземная часть |
| 180. | Магнолия | Magnolia L. | Все виды, все  части |
| 181. | Магония | Mahonia Nutt. | Все виды, все  части |
| 182. | Мак (армянский,  прицветниковый,  сомнительный,  голостебельный,  снотворный) | Papaver L.(P. Armenacum,  P. Bracteatum,  P. Dubium, P. Nudicaule,  P. somniferum) | Все части,  кроме семян |
| 183. | Маклея | Macleaya | Все виды,  надземная часть |
| 184. | Макрозамия спиральная | Macrozamia spiralis Miq. | Все части |
| 185. | Маммиллярия | Mammillaria | Все виды,  надземная часть |
| 186. | Мандрагора  лекарственная | Mandragora officinarum  L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Маргоза | См. Азадирахта индийская | - |
| 187. | Марь | Chenopodium L. | Все виды, все  части, эфирное  масло всех  частей, масло  семян |
| 188. | Марьянник | Melampyrum sp. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Маточные рожки | См. Спорынья | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Мачек | См. Глауциум | - |
| 189. | Мелия индийская | Melia azedarach L. | Все части |
| 190. | Мелкоракитник русский | Chamaecytisus  ruthenicus, Ch.  borysthenicus | Все части |
| 191. | Мирикария | Myricaria L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Мирт болотный | См. Хамедафне  прицветничковая | - |
| 192. | Митрагина | Mitragyna L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Многоцвет | См. Вязель разноцветный | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Могильник | См. Гармала обыкновенная | - |
| 193. | Можжевельник казацкий | Janiperus sabina L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Молельные бобы | См. Абрус молитвенный | - |
| 194. | Молочай | Euphorbia sp. | Все виды, все  части |
| 195. | Мордовник | Echinops L. | Все виды, плоды |
| 196. | Морозник | Helleborus L. | Все виды, все  части |
| 197. | Мостуеа стимулирующая | Mostuea stimulans A.  Cheval | Надземная часть |
| 198. | Мужской папоротник | Dryopteris filix mas  Schott. | Корневища |
| 199. | Мускатный орех | Myristica fragrans Hjuft | Плод (орех) |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Мыльная трава | См. Мыльнянка  лекарственная | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Мыльный корень | См. Мыльнянка  лекарственная | - |
| 200. | Мыльнянка лекарственная | Saponaria officinalis L. | Все части |
| 201. | Мытник | Pedicularis sp. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Мышатник [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | См. Термопсис | - |
| 202. | Нандина домашняя | Nandina domestica  Thunb. | Кора, кора  корней |
| 203. | Наперстянка | Digitalis sp. | Все виды, все  части |
| 204. | Науклея клюволистная | Nauclea rhynchophylla  Miq. | Все части |
| 205. | Нектандра пухури  большая | Nectandra puchury-major  Nees et Mart. | Плоды |
| 206. | Немуарон Гумбольдта | Nemuaron humboldtii  Bail. | Эфирное масло |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Ним | См. Азадирахта индийская | - |
| 207. | Норичник | Scrophularia sp. | Все виды, все  части |
| 208. | Обвойник | Periploca L. | Все виды, кора |
| 209. | Одостемон ползучий | Odostemon aquifolium  Rydb. | Корни |
| 210. | Окопник | Symphytum L. | Все виды, корни |
| 211. | Олеандр | Nerium L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Ололиуки | См. Турбина коримбоза | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Ололюки | См. Турбина коримбоза | - |
| 212. | Омежник | Oenanthe sp. | Все виды, все  части |
| 213. | Омела | Viscum L. | Все виды, все  части |
| 214. | Орикса японская | Orixa japonica Thunb. | Все части |
| 215. | Осока | Carex L. | Все виды, все  части |
| 216. | Остролодочник | Oxytropis L. | Все виды, все  части |
| 217. | Оцимум священный | Ocimum sanctum L. | Все части |
| 218. | Очиток | Sedum L. | Все виды, все  части |
| 219. | Очный цвет полевой | Anagallis arvensis L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Пальма катеху | См. Арека катеху | - |
| 220. | Парнолистник | Zygophyllum L. | Все виды, все  части |
| 221. | Паслен | Solatium sp. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Пейотл | См. Лофофора Вильямса | - |
| 222. | Пеларгония (герань) | Pelargonium Willd. | Все виды, все  части растения |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Перекати поле | См. Качим метелчатый | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Перелойная трава | См. Белозер болотный | - |
| 223. | Переступень | Bryonia L. | Все виды, корни |
| 224. | Перец бетель | Piper betle L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Перец Кава-Кава | См. Перец опьяняющий | - |
| 225. | Перец опьяняющий | Piper methysticum (kava-  kava) | Все части |
| 226. | Песколюб седоватый | Prammogeton canescens  Vatke | Плоды |
| 227. | Петалостилис  лабихеевидный | Petalostylis  labicheoides R. Br. | Надземная часть |
| 228. | Петросимония  однотычинковая | Petrosimonia monandra  Bunge | Надземная часть |
| 229. | Пеумус болдус | Peumus boldus Molina | Эфирное  масло  листьев |
| 230. | Печеночница | Anemone sp. | Все виды, все  части |
| 231. | Пикульник | Galeopsis sp. | Все виды, все  части |
| 232. | Пинеллия тройчатая | Pinellia ternata  Britenbach | Стебли |
| 233. | Пион уклоняющийся | Paeonia anomalae L. | Все части |
| 234. | Пиптадения | Piptadenia | Все виды, все  части |
| 235. | Пиптадения иноземная | Piptadenia peregrina  Benth. | Кора |
| 236. | Писцидия ярко-красная | Piscidia erythrina L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Питури | См. Дубоизия | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Плаун - баранец | См. Баранец обыкновенный | - |
| 237. | Плевел опьяняющий | Lolium temulentum L. | Плоды |
| 238. | Повилика | Cuscuta L. | Все виды, все  части |
| 239. | Погремок | Rhinanthus L. | Все виды, все  части |
| 240. | Подофил | Podophyllum L. | Все виды,  корневища с  корнями |
| 241. | Подснежник Воронова | Galanthus woronowii  Lozinsk. | Все части |
| 242. | Полынь | Artemisia L. | Все виды, все  части |
| 243. | Пролесник | Mercurialis L. | Все виды, все  части |
| 244. | Прострел | Pulsatilla sp. | Все виды, все  части |
| 245. | Псилокаулон непохожий | Psilocaulon absimile  N.E.Br. | Надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Птичий клей | См. Омела белая | - |
| 246. | Пузырница | Physochlaina L. | Все виды, все  части |
| 247. | Пузырчатая головня  кукурузы | Ustilago maydis DC. | Все части |
| 248. | Пузырчатка вздутая | Utricularia physalis | Надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Пьяная трава | См. Термопсис | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Ракитник | См. Мелкоракитник | - |
| 249. | Рамона чистецовая | Ramona stachyoides Briq. | Все части |
| 250. | Раувольфия разнолистная | Rauvolfia heterophylla  Roem. et Schult. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Рвотный орех | См. Чилибуха | - |
| 251. | Ремерия отогнутая | Roemeria refracta DC. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Репей колкий | См. Дурнишник | - |
| 252. | Рогоглавник | Ceratocephala L. | Все виды, все  части |
| 253. | Рододендрон | Rhododendron sp. | Все виды, все  части |
| 254. | Роза гавайская | Argyreia nervosa;  Hawaiian Baby Woodrose | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Розмарин лесной | См. Багульник | - |
| 255. | Рубиева многонадрезная | Roubieva multifida Moq. | Эфирное масло  надземных частей |
| 256. | Рута | Ruta L. | Все виды, все  части |
| 257. | Рыбная ягода | См. Анамирта кокку  люсовидная | - |
| 258. | Рябчик уссурийский | Fritillaria ussuriensis  Maxim. | Все части |
| 259. | Саговник завитой | Cycas circinalis L. | Семена |
| 260. | Саговник поникающий | Cycas revoluta Thunb. | Семена |
| 261. | Саксаул | Haloxylon L. | Все виды, лист,  стебли |
| 262. | Самшит вечнозеленый | Buxus sempervirens L. | Стебель, листья |
| 263. | Сангвинария канадская | Sanguinaria canadensis  L. | Корни |
| 264. | Сарколобус | Sarcolobus R. Br. | Все виды, все  части |
| 265. | Саркоцефалус | Sarcocephalus Afzel. | Все виды, все  части |
| 266. | Сарсазан шишковатый | Haloxylon articulatum  Bunge | Листья, стебли |
| 267. | Сассафрас беловатый | Sassafras albidum (Nutt.) Nees. | Все части,  эфирное масло из  корней и  древесины |
| 268. | Сведа вздутоплодная | Suaeda physophora L. | Все части |
| 269. | Свинчатка европейская | Plumbago europaea L. | Все части |
| 270. | Сейдлиция розмариновая | Seidlitzia rosmarinus  Bunge | Лист, стебли |
| 271. | Секуринега | Securinega L. | Все виды, побеги |
| 272. | Сигезбекия восточная | Siegesbeckia orientalis  L. | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Сида | См. Грудника (Cida L.) | - |
| 273. | Симмондсия  калифорнийская | Simmondsia californica  Nutt. | Семена |
| 274. | Синяк обыкновенный | Echium vulgaris L. | Все части |
| 275. | Скелетиум скрученный | Sceletium tortuosum | Все части |
| 276. | Скополия | Scopolia L. | Все виды, все  части |
| 277. | Смодингиум острый | Smodingium argutum E.  Mey | Все части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Собачье зелье | См. Гармала обыкновенная | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Собачья петрушка | См. Кокорыш обыкновенный | - |
| 278. | Солерос кустарниковый | Salicornia fruticosa L. | Лист, стебли |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Соломонова печать | См. Купена | - |
| 279. | Солянка | Salsola L. | Все виды, все  части растения |
| 280. | Сорго | Sorghum L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Софора толстоплодная | См. Вексибия  толстоплодная | - |
| 281. | Спорынья | Claviceps sp. | Все виды, все  части |
| 282. | Стеллера карликовая | Stellera chamaejasme L. | Все части |
| 283. | Стефания | Stephania L. | Все виды, клубни  с корнями |
| 284. | Стриктокардия  липолистная | Strictocardia  tiliaefolia Hall. | Семена |
| 285. | Строфант | Strophanthus DC | Все виды, все  части |
| 286. | Сферофиза солонцовая | Sphaerophysa salsula  (Pall.) DC. | Все части |
| 287. | Схенокаулон  лекарственный | Schoenocaulon officinal  A.Gray | Семена |
| 288. | Табак | Nicotiana L. | Все виды, все  части |
| 289. | Табернанте ибога | Tabernanthe iboga Baill | Все части |
| 290. | Тамус обыкновенный | Tamus communis L. | Все части |
| 291. | Таушия | Tauschia Schltdl. | Все виды, все  части |
| 292. | Термопсис | Thermopsis L. | Все виды, все  части |
| 293. | Тиноспора сердцелистная | Tinospora cordifolia  Miers | Все части |
| 294. | Тисс | Taxus L. | Все виды, все  части |
| 295. | Тоддалия азиатская | Toddalia asiatica Lam. | Все части |
| 296. | Токсидендрон | Toxicodendron L. (= Rhus  toxicodendron var.  hispida Engl.) | Все виды, все  части |
| 297. | Трихоцереус | Trichocereus | Все виды,  надземная часть |
| 298. | Тростник южный | Phragmites Australia  Trin. ex Steud. | Корневище |
| 299. | Турбина коримбоза | Turbina corymbosa | Семена |
| 300. | Турбина щитковидная | Turbina corymbosa Raf. | Семена |
| 301. | Тысячеголов | Viccaria sp. | Все виды, все  части |
| 302. | Унгерния Виктора | Ungernia victoris Vved.  ex Artjushenko | Все части |
| 303. | Унгерния Северцева | Ungernia. Sewertzowii  (Regel) B.Fedtsch. | Все части |
| 304. | Унона душистейшая | Unona odoratissima  Blanco | Цветы |
| 305. | Ферула смолоносная | Ferula gummosa Boiss | Семена |
| 306. | Фибраурея красильная | Fibraurea tinctoria  Lour. | Все части |
| 307. | Физохляйна алайская | Physochlaina alica  Korotk. | Корни |
| 308. | Физохляйна восточная | Physochlaina orientalis  G. Don f. | Корни |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Фитолакка американская | См. Лаконос американский | - |
| 309. | Хамедафне  прицветничковая | Chamaedaphne calyculata  Moench | Надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Харг | См. Гомфокарпус | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Хвойник хвощевой | См. Эфедра | - |
| 310. | Хеймия иволистная | Heimia salicifolia | Надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Хеквирити | См. Абрус молитвенный | - |
| 311. | Хинное дерево | Cinchona succirubra  Pavon. | Кора |
| 312. | Хохлатка | Corydalis sp. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Хохоба | См. Симмондсия  калифорнийская | - |
| 313. | Хренное дерево | Moringa oleifera Lam. | Все части |
| 314. | Хуннеманния  дымянколистная | Hunnemannia  fumariaefolia Sweet | Все части |
| 315. | Цельнолистник | Haplophyllum | Все виды, все  части |
| 316. | Цефалантус западный | Cephalanthus  occidentalis L. | Надземная часть |
| 317. | Цикламен | Cyclamen L. | Все виды, все  части |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Цикута | См. Вех | - |
| 318. | Цимбопогон Винтера | Cymbopogon winterianus  Jowitt. | Эфирные масла  всех частей |
| 319. | Цирия Смита | Zieria smithii Andr. | Надземная часть,  эфирное масло  всех частей |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Чаульмугра | См. Гиднокарпус | - |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Чахоточная трава | См. Вязель разноцветный | - |
| 320. | Чемерица | Veratrum sp. | Все виды, все  части |
| 321. | Чернокорень  лекарственный | Cynoglossum officinalis  L. | Все части |
| 322. | Чилибуха | Strychnos L. | Все виды, семена |
| 323. | Чина | Lathyrus sp. | Все виды, все  части |
| 324. | Чистец болотный | Stachys palustris L. | Все части |
| 325. | Чистец шероховатый | Stachys aspera Michx. | Надземная часть |
| 326. | Чистотел | Chelidonium L. | Все виды,  надземная часть |
| [<\*>](file:///D:\Мои%20документы\НД\техрегламент%20о%20безопасности%20пищпродукции.doc#Par9655#Par9655) | Чистяк весенний | См. Чистяк  калужнецелистный | - |
| 327. | Чистяк калужницелистный | Ficaria calthifolia  Reichenb., F. verna Huds. | Все части |
| 328. | Шалфей предсказательный | Salvia divinorum | Листья |
| 329. | Шангиния ягодная | Schanginia baccata Moq. | Лист, побеги |
| 330. | Эводия мелиелистная | Evodia meliefolia Benth. | Все части |
| 331. | Эводия простая | Evodia simplex Cordem. | Все части |
| 332. | Энцефаляртос Баркнера | Encephalartos barkeri  Carruth. et Miq. | Все части |
| 333. | Эритрофлеум | Eriophyllum | Все виды, кора |
| 334. | Эфедра | Ephedra sp. | Все виды, все  части |
| 335. | Эхинопсис | Echinopsis L. | Все виды,  надземная часть |
| 336. | Якорцы | Tribulus L. | Все виды, все  части |
| 337. | Ялапа настоящая | Ipomoea purga (Wend.)  Hayne | Все части |
| 338. | Ясенец белый | Dictamnus albus L. | Листья, плоды |
| 339. | Ятрориза дланевидная  (Колумба) | Jateorhiza palmata  (Lam.) Miers. (=  Jatrorrhiza columba  (Roxb.) Miers.) | Все части |

--------------------------------

<\*> Синонимы русских названий лекарственных растений.

1.2. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N  п/п | Название растения | Латинское название   растения | Части растений |
| 1 | Аралия высокая, Аралия  маньчжурская, Чертово  дерево, Шип-дерево | Arali elata (Miq.) Seem.  = Arali mandshurica  Rupr. et Maxim. | Все части |
| 2 | Африканская слива | Pygeum africanum | Кора |
| 3 | Валериана | Valeriana L. | Все виды,  корень и  корневища |
| 4 | Гинкго двулопастное | Ginkgo biloba L. | Надземная часть |
| 5 | Джимнема сильвестре | Gymnema sylvestre | Все части |
| 6 | Дикий ямс, Диоскорея  мохнатая | Dioscorea villosa | Корневища |
| 7 | Женьшень | Ginseng | Все виды, все  части |
| 8 | Заманиха высокая,  Оплопанакс высокий,  Эхинопанакс высокий | Oplopanax elatus Nakai =  Echinopanax elatus  Nakai | Все части |
| 9 | Зверобой | Hypericum L. | Все виды, все  части |
| 10 | Иглица шиповатая | Ruscus aculeatus  (Butcher's Broom) | Все части |
| 11 | Йохимбе (паусинисталия  йохимбе) | Pausinystalia yohimbe  (K. Schum.) Pierre ex  Beile | Все части |
| 12 | Лимонник китайский | Schisandra chinensis  (Turcz.) Baill. | Все части |
| 13 | Муира пуама | Muira puama (Liriosma  jvata) | Все части |
| 14 | Муравьиное дерево, По  де Арко, Табебуйя | Tabebuia heptaphylla | Кора |
| 15 | Родиола розовая,  Золотой корень | Rhodiola rosea L. | Все части |
| 16 | Турнера возбуждающая,  Дамиана | Turnera Diffusa | Все части |
| 17 | Элеутерококк колючий,  Свободноягодник  колючий, Чертов куст | Eleutherococcus  senticosus (Rupr. et  Maxim.) Maxim =  Aconthopanax senticosus  (Rupr. et Maxim.) Harms | Все части |
| 18 | Юкка нитевидная | Yucca filamentosa | Листья |

1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов,

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десны;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.), все тело; Скорпион (Scorpiones L.), все тело; Шпанская мушка (Lytta sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов Bacillus (в том числе B. polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans (устаревшее название - Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis и других видов) и Clostridium;

- микроорганизмы родов Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода Lactobacillus.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и несъедобным, в соответствии с национальным законодательством.

Приложение 8

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ВИДЫ

РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 14 ЛЕТ И ДЕТСКИХ ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ

(ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Название растительного   сырья на русском языке | Название растительного  сырья на латинском языке | Части   растительного   сырья |
| 1. | Анис обыкновенный | Anisum vulgare Gaerth  сем. Umbelliferae | плоды аниса  (Anisi fructus) |
| 2. | Алтей лекарственный | Althaea officinalis сем.  Malvacea | корни алтея  (Althaeae radix) |
| 3. | Бузина черная | Sambucus nigra L. сем.  Cambucaceae | Цветки бузины  (Sambuci flos) |
| 4. | Береза бородавчатая | Betula verrucosa Ehrh.  сем. Betulaceae | Листья березы  (Betulae folium) |
| 5. | Береза повислая | Betula pendula | то же |
| 6. | Брусника | Vaccinium vitis idaea L.  сем. Vacciniaceae | Плоды брусники  (Vaccini  fructus) |
| 7. | Гибискус | Hibiscus sabdariffa L.  сем. Malvaceae | Цветки гибискуса  (Hibisci flos) |
| 8. | Красная мальва | Hibiscus sabdariffa L.  сем. Malvaceae | то же |
| 9. | Душица обыкновенная | Origanum vulgare сем.  Lamiaceae | Трава душицы  (Origani herba) |
| 10. | Земляника | Fragaria  сем. Rosaceae | Листья земляники  (Fragariae  folium) |
| 11. | Ноготки аптечные | Calendula officinalis L.  сем. Composite | Цветки календулы  (Calendulae  flos) |
| 12. | Крапива двудомная | Urtica dioica L. сем.  Urticaceae | Листья крапивы  (Urticae folium) |
| 13. | Лаванда узколистная | Lavandula angustifolia  Mill. сем. Lamiaceae | Цветки лаванды  (Lavadulae flos) |
| 14. | Липа сердцевидная | Tilia cordata Mill сем.  Tiliaceae | Цветки липы  (Tiliae flos) |
| 15. | Малина обыкновенная | Rubus ideaus L.  сем. Rosaceae | Листья малины  (Rubi idaei  folium) |
| 16. | Просвирник лесной | Malva sylvestris L.  (cyn. Malva Mauritiana)  сем. Malvaceae | Цветки мальвы  (Malvae flos) |
| 17. | Мальва лесная | Malva sylvestris L.  (cyn. Malva Mauritiana)  сем. Malvaceae | то же |
| 18. | Мелисса | Melissa officinalis сем.  Lamiaceae | Листья мелиссы  (Melissae folium) |
| 19. | Мята лимонная | Melissa officinalis сем.  Lamiaceae | то же |
| 20. | Мята перечная | Mentha piperita сем.  Lamiaceae | Листья мяты  перечной  (Menthae  piperitae folium) |
| 21. | Облепиха | Hippophae rhamnoides  L.  сем. Elaeagnaceae | Листья облепихи  (Hyppophaes  folium) |
| 22. | Подорожник большой | Plantago major L. сем.  Plantaginaceae | Листья  подорожника  (Plantaginis  herba) |
| 23. | Подорожник средний | Plantago media L. сем.  Plantaginaceae | то же |
| 24. | Подорожник  ланцетовидный | Plantago lanceolate L.  сем. Plantaginaceae | то же |
| 25. | Подорожник блошный | Plantago psyllium L.  сем. Plantaginaceae | Шелуха семян   (Plantaginis   tunica semen) |
| 26. | Померанец горький | Citrus aurantium сем.  Rutaceae | Померанца корка |
| 27. | Ромашка аптечная | Matricaria recutita L.  сем. Compositae (syn.  Chamomilla L.) | Цветки ромашки  (Chamomillae  flos) |
| 28. | Черная смородина | Ribes nigrum L. сем.  Saxifragaceae | Листья смородины  (Ribi nigri  folium) |
| 29. | Тимьян душистый | Thymus vulgaris L.  (Thymus marschallianus)  сем. Lamiaceae | Трава тимьяна  (Thymi herba) |
| 30. | Чабрец | Thymus serpyllum сем.  Lamiaceae | то же |
| 31. | Тимьян ползучий | то же | то же |
| 32. | Тмин обыкновенный | Carum carvi, сем.  Umbellifere | Плоды тмина  (Cari carvi  fructus) |
| 33. | Фенхель обыкновенный | Foeniculum vulgare Mill  сем.Umbelliferae | Плоды фенхеля  (Foeniculi  fructus) |
| 34. | Укроп аптечный | Foeniculum vulgare Mill  сем.Umbelliferae | то же |
| 35. | Черника | Vaccinium myrtillus L.  сем. Vacciniaceae | Плоды черники  (Myrtilli  fructus) |
| 36. | Шиповник | Rosa  сем. Rosaceae | Шиповника плоды  (Rosae fructus) |

Приложение 9

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ,

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Форма |
| Биотин | D-биотин |
| Витамин D | D3 холекальциферол; D2 эргокальциферол |
| Витамин A | Ретинола ацетат; ретинола пальмитат; ретинол; бета-  каротин |
| Витамин B1 | Тиамина гидрохлорид (тиамина хлорид); тиамина  мононитрат |
| Витамин B12 | Цианкобаламин; гидроксокобаламин |
| Витамин B2 | Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия |
| Витамин B6 | Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат;  пиридоксин дипальмитат |
| Витамин E | D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-  токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат |
| Витамин K | Филлохинон (фитоменадион) |
| Витамин PP  (ниацин) | Никотинамид; никотиновая кислота |
| Витамин C | L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат  кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота  (аскорбилпальмитат); аскорбат калия |
| Железо | Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II)  лактат; железа (II) фумарат; железа (III) дифосфат  (пирофосфат); железа (II) цитрат; железо (III)  аммонийно-цитратное; железа (II) бисглицинат |
| Инозит | Инозит |
| Йод | Йодид калия; йодат калия; йодид натрия; йодказеин (при  производстве молока питьевого применяются только для  питания детей в возрасте старше двух лет) |
| Калий | Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли  ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия  карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия  гидроксид |
| Кальций | Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат;  кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли  ортофосфорной кислоты; кальция хлорид; кальция  гидроксид |
| Карнитин | L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина L-  тартрат |
| Магний | Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния  глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния  сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид |
| Марганец | Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат;  марганца глюконат; марганца сульфат |
| Медь | Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди  сульфат; медь-лизиновый комплекс |
| Натрий | Натрия цитрат, натрия хлорид; натрия бикарбонат;  натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат;  натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид |
| Пантотеновая  кислота | D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия;  декспантенол |
| Селен | Селенит натрия; селенат натрия |
| Фолиевая кислота | Фолиевая кислота |
| Холин | Холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат; холин |
| Цинк | Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка  лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид |

Приложение 10

к техническому регламенту

Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ПЕСТИЦИДЫ,

ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО (ПИЩЕВОГО) СЫРЬЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

|  |
| --- |
| Химическое название вещества  (определение дано с учетом продуктов распада) |
| Дисульфотон (в сумме - дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон  дисульфотона, выраженный по дисульфотону) |
| Фенсульфотон (в сумме - фенсульфотон, его кислородный аналог и их  сульфоны, выраженные по фенсульфотону) |
| Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону |
| Галоксифоп (в сумме - галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты,  выраженные по галоксифопу) |
| Гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору |
| Гексахлорбензол |
| Нитрофен |
| Омэтоат |
| Тербуфос (в сумме - тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по  тербуфосу) |
| Альдрин и диэлдрин, выраженный по диалдрину |
| Андрин |

Утвержден

Решением Комиссии Таможенного союза

от 9 декабря 2011 г. N 880

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**СТАНДАРТОВ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОТОРЫХ НА ДОБРОВОЛЬНОЙ**

**ОСНОВЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО**

**РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ**

**ПРОДУКЦИИ" (ТР ТС 021/2011)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N   п/п | Обозначение стандарта.   Информация об изменении | Наименование стандарта | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Межгосударственные стандарты | | | |
| 1. | ГОСТ 4.29-71 | Система показателей качества  продукции. Консервы мясные и  мясорастительные. Номенклатура показателей |  |
| 2. | ГОСТ 4.30-71 | Система показателей качества  продукции. Консервы молочные.  Номенклатура показателей |  |
| 3. | ГОСТ 4.31-82 | Система показателей качества  продукции. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.  Номенклатура показателей |  |
| 4. | ГОСТ 4.458-86 | Система показателей качества  продукции. Консервы овощные,  плодовые и ягодные.  Номенклатура показателей |  |
| 5. | [ГОСТ 8.579-2002](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6EA983B4B6D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Государственная система  обеспечения единства  измерений. Требования к  количеству фасованных товаров  в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке,  продаже и импорте |  |
| 6. | [ГОСТ 15.015-90](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116EAF89B6E782780DB8A6WDJEM) | Система разработки и  постановки продукции на  производство. Хлеб и  хлебобулочные изделия |  |
| 7. | [ГОСТ 21-94](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6BA784B5B1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сахар-песок. Технические  условия |  |
| 8. | [ГОСТ 108-76](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116FAD82B6E782780DB8A6WDJEM) | Какао-порошок. Технические  условия |  |
| 9. | ГОСТ 240-85 | Маргарин. Общие технические  условия. |  |
| 10. | ГОСТ 276-60 | Крупа пшеничная (Полтавская,  "Артек"). Технические условия |  |
| 11. | ГОСТ 572-60 | Крупа пшено шлифованное.  Технические условия |  |
| 12. | ГОСТ 608-93 | Консервы мясные "Мясо птицы в  желе". Технические условия |  |
| 13. | ГОСТ 686-83 | Сухари армейские. Технические  условия. |  |
| 14. | ГОСТ 697-84 | Консервы мясные "Свинина  тушеная". Технические условия |  |
| 15. | ГОСТ 698-84 | Консервы мясные "Баранина  тушеная". Технические условия |  |
| 16. | ГОСТ 718-84 | Консервы молочные. Какао со  сгущенным молоком и сахаром.  Технические условия |  |
| 17. | ГОСТ 719-85 | Консервы молочные. Кофе  натуральный со сгущенным  молоком и сахаром. Технические условия |  |
| 18. | ГОСТ 779-55 | Мясо-говядина в полутушах и  четвертинах. Технические  условия |  |
| 19. | ГОСТ 975-88 | Глюкоза кристаллическая  гидратная. Технические  условия |  |
| 20. | ГОСТ 1016-90 | Консервы. Овощи фаршированные  в томатном соусе. Технические  условия |  |
| 21. | ГОСТ 1128-75 | Масло хлопковое  рафинированное. Технические  условия |  |
| 22. | ГОСТ 1349-85 | Консервы молочные. Сливки  сухие. Технические условия |  |
| 23. | ГОСТ 1923-78 | Консервы молочные. Молоко  сгущенное стерилизованное в  банках. Технические условия |  |
| 24. | ГОСТ 1937-90 | Чай черный байховый  нефасованный. Технические  условия |  |
| 25. | ГОСТ 1938-90 | Чай черный байховый  фасованный. Технические  условия |  |
| 26. | ГОСТ 1939-90 | Чай зеленый байховый  фасованный. Технические  условия |  |
| 27. | ГОСТ 1940-75 | Чай плиточный черный.  Технические условия |  |
| 28. | ГОСТ 2077-84 | Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические  условия |  |
| 29. | ГОСТ 2929-75 | Толокно овсяное. Технические  условия |  |
| 30. | ГОСТ 3034-75 | Крупа овсяная. Технические  условия |  |
| 31. | ГОСТ 3483-78 | Чай зеленый кирпичный.  Технические условия |  |
| 32. | ГОСТ 3716-90 | Чай зеленый байховый  нефасованный. Технические  условия |  |
| 33. | ГОСТ 3739-89 | Мясо фасованное. Технические  условия |  |
| 34. | ГОСТ 3898-56 | Мука соевая дезодорированная.  Технические условия |  |
| 35. | ГОСТ 3945-78 | Пресервы рыбные. Рыба пряного  посола. Технические условия |  |
| 36. | ГОСТ 4495-87 | Молоко сухое цельное.  Технические условия |  |
| 37. | СТ СЭВ 4718-84 | Мясо и мясные продукты.  Термины и определения |  |
| 38. | ГОСТ 5283-91 | Консервы мясные "Говядина  отварная в собственном соку".  Технические условия |  |
| 39. | ГОСТ 5284-84 | Консервы мясные "Говядина  тушеная". Технические условия |  |
| 40. | ГОСТ 5311-50 | Хлеб карельский. Технические  условия |  |
| 41. | ГОСТ ИСО 5507-97 | Семена масличных культур.  Номенклатура |  |
| 42. | ГОСТ 5550-74 | Крупа гречневая. Технические  условия |  |
| 43. | ГОСТ 5784-60 | Крупа ячменная. Технические  условия |  |
| 44. | ГОСТ 6002-69 | Крупа кукурузная. Технические  условия |  |
| 45. | ГОСТ 6065-97 | Консервы из обжаренной рыбы в  масле. Технические условия |  |
| 46. | ГОСТ 6292-93 | Крупа рисовая. Технические  условия |  |
| 47. | [ГОСТ 6441-96](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA787BDB2D57A5CEDA8DB8C7B5533F0CF9AB165D0733EW2J6M) | Изделия кондитерские  пастильные. Общие технические  условия |  |
| 48. | ГОСТ 6442-89 | Мармелад. Технические условия. |  |
| 49. | ГОСТ 7022-97 | Крупа манная. Технические  условия |  |
| 50. | ГОСТ 7128-91 | Изделия хлебобулочные  бараночные. Технические  условия |  |
| 51. | [ГОСТ 7144-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C69AD85BEB8D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы из копченой рыбы в  масле. Технические условия |  |
| 52. | ГОСТ 7403-74 | Консервы. Крабы в собственном  соку. Технические условия |  |
| 53. | [ГОСТ 7452-97](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CA987BCB3D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы рыбные натуральные.  Технические условия |  |
| 54. | ГОСТ 7455-78 | Консервы рыбные. Рыба в желе.  Технические условия |  |
| 55. | [ГОСТ 7457-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA985B5B0D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы-паштеты из рыбы.  Технические условия |  |
| 56. | ГОСТ 7596-81 | Мясо. Разделка баранины и  козлятины для розничной  торговли |  |
| 57. | ГОСТ 7616-85 | Сыры сычужные твердые.  Технические условия. |  |
| 58. | ГОСТ 7694-71 | Консервы. Маринады плодовые и  ягодные. Технические условия |  |
| 59. | ГОСТ 7981-68 | Масло арахисовое. Технические  условия |  |
| 60. | ГОСТ 7987-79 | Консервы мясные "Гуляш".  Технические условия |  |
| 61. | ГОСТ 7990-56 | Консервы мясные. Почки в  томатном соусе. Технические  условия |  |
| 62. | ГОСТ 7993-90 | Консервы мясные "Языки".  Технические условия |  |
| 63. | ГОСТ 8227-56 | Хлеб и хлебобулочные изделия.  Укладывание, хранение и  транспортирование |  |
| 64. | ГОСТ 8286-90 | Консервы мясорастительные  "Каша с мясом". Технические  условия |  |
| 65. | ГОСТ 8494-73 | Сухари сдобные пшеничные.  Технические условия. |  |
| 66. | ГОСТ 8687-65 | Консервы мясорастительные.  Фасоль, горох или чечевица с  мясом. Технические условия |  |
| 67. | ГОСТ 8714-72 | Жир пищевой из рыбы и морских  млекопитающих. Технические  условия |  |
| 68. | [ГОСТ 8807-94](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CA684BBB2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло горчичное. Технические  условия |  |
| 69. | [ГОСТ 8808-2000](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CA984B8B9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло кукурузное. Технические  условия |  |
| 70. | [ГОСТ 8988-2002](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAD84B4B2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло рапсовое. Технические  условия. |  |
| 71. | ГОСТ 8989-73 | Масло конопляное. Технические  условия |  |
| 72. | ГОСТ 8990-59 | Масло кунжутное (сезамовое).  Технические условия |  |
| 73. | ГОСТ 9163-90 | Консервы мясные и  мясорастительные "Сосиски".  Технические условия |  |
| 74. | ГОСТ 9165-59 | Консервы мясные. Ветчина |  |
| 75. | ГОСТ 9166-59 | Консервы мясные. Шпиг  пастеризованный ломтиками.  Технические условия |  |
| 76. | ГОСТ 9167-76 | Консервы мясные. Бекон  копченый пастеризованный  ломтиками. Технические условия |  |
| 77. | ГОСТ 9792-73 | Колбасные изделия и продукты  из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных  животных и птиц. Правила  приемки и методы отбора проб |  |
| 78. | ГОСТ 9831-61 | Хлеб сдобный в упаковке.  Технические условия |  |
| 79. | ГОСТ 9862-90 | Пресервы рыбные. Сельдь  специального посола.  Технические условия |  |
| 80. | ГОСТ 9935-76 | Консервы мясные. Поросенок в  желе. Технические условия |  |
| 81. | ГОСТ 9936-76 | Консервы мясные "Завтрак  туриста". Технические условия |  |
| 82. | ГОСТ 9937-79 | Консервы мясные "Мясо в белом  соусе". Технические условия |  |
| 83. | ГОСТ 10008-62 | Консервы мясные. Свинина  отварная в собственном соку.  Технические условия |  |
| 84. | ГОСТ 10119-2007 | Консервы из сардин  атлантических и тихоокеанских  в масле. Технические условия |  |
| 85. | ГОСТ 10163-76 | Реактивы. Крахмал растворимый. Технические условия |  |
| 86. | ГОСТ 10382-85 | Консервы молочные. Продукты  кисломолочные сухие.  Технические условия |  |
| 87. | ГОСТ 10531-89 | Консервы рыбные. Рыба  обжаренная в маринаде.  Технические условия |  |
| 88. | ГОСТ 10766-64 | Масло кокосовое. Технические  условия |  |
| 89. | ГОСТ 10907-88 | Изделия макаронные с мясом.  Технические условия |  |
| 90. | ГОСТ 10979-85 | Пресервы рыбные. Сайра  специального посола.  Технические условия |  |
| 91. | ГОСТ 10981-97 | Консервы "Рагу из  дальневосточных лососевых рыб  натуральное". Технические  условия |  |
| 92. | ГОСТ 11041-88 | Сыр российский. Технические  условия. |  |
| 93. | ГОСТ 11201-65 | Жмых арахисовый пищевой.  Технические условия |  |
| 94. | ГОСТ 11293-89 | Желатин. Технические условия. |  |
| 95. | ГОСТ 11771-93 | Консервы и пресервы из рыбы и  морепродуктов. Упаковка и  маркировка |  |
| 96. | ГОСТ 12028-86 | Консервы рыбные. Сардины в  масле. Технические условия |  |
| 97. | [ГОСТ 12161-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C69AB89BEB9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы рыборастительные в  томатном соусе. Технические  условия |  |
| 98. | ГОСТ 12250-88 | Консервы рыборастительные в  масле. Технические условия |  |
| 99. | ГОСТ 12292-2000 | Консервы рыбные с  растительными гарнирами.  Технические условия |  |
| 100. | ГОСТ 12307-66 | Мука из твердой пшеницы  (дурум) для макаронных  изделий. Технические условия |  |
| 101. | ГОСТ 12314-66 | Консервы мясные. Паштет  "Арктика". Технические условия |  |
| 102. | ГОСТ 12318-91 | Консервы мясные "Паштет  мясной". Технические условия |  |
| 103. | ГОСТ 12319-77 | Консервы мясные. Паштет  печеночный. Технические  условия |  |
| 104. | ГОСТ 12424-77 | Консервы мясные. Паштет  "Пражский". Технические  условия |  |
| 105. | ГОСТ 12425-66 | Консервы мясные. Паштет  "Львовский". Технические  условия |  |
| 106. | ГОСТ 12427-77 | Консервы мясные. Паштет  "Эстонский". Технические  условия |  |
| 107. | ГОСТ 12512-67 | Мясо-говядина в четвертинах,  замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия |  |
| 108. | ГОСТ 12513-67 | Мясо-свинина в полутушах,  замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия |  |
| 109. | ГОСТ 12582-67 | Хлеб ржаной простой и ржано-  пшеничный простой для  длительного хранения,  консервированный спиртом.  Технические условия |  |
| 110. | ГОСТ 12583-67 | Хлеб ржаной простой для  длительного хранения,  консервированный с применением тепловой ступенчатой  стерилизации. Технические  условия |  |
| 111. | ГОСТ 12810-79 | Чай зеленый кирпичный для  экспорта. Технические условия |  |
| 112. | ГОСТ 13272-2009 | Консервы из печени рыб.  Технические условия |  |
| 113. | ГОСТ 13534-89 | Консервы мясные и  мясорастительные. Упаковка,  маркировка и транспортирование |  |
| 114. | ГОСТ 13657-68 | Хлеб ржаной и ржано-пшеничный  краткосрочного хранения,  консервированный спиртом.  Технические условия |  |
| 115. | ГОСТ 13799-81 | Продукция плодовая, ягодная,  овощная и грибная  консервированная. Упаковка,  маркировка, транспортирование  и хранение |  |
| 116. | ГОСТ 13865-2000 | Консервы рыбные натуральные с  добавлением масла. Технические условия |  |
| 117. | ГОСТ 14083-68 | Масло подсолнечное для  экспорта. Технические условия |  |
| 118. | ГОСТ 15168-70 | Консервы мясные. Печень в  собственном соку. Технические  условия |  |
| 119. | ГОСТ 15169-70 | Консервы мясные "Сердце".  Технические условия |  |
| 120. | ГОСТ 15810-96 | Изделия кондитерские  пряничные. Общие технические  условия |  |
| 121. | ГОСТ 16270-70 | Яблоки свежие ранних сроков  созревания. Технические  условия. |  |
| 122. | ГОСТ 16525-70 | Орехи каштана съедобного |  |
| 123. | ГОСТ 16676-71 | Консервы рыбные. Уха и супы.  Технические условия |  |
| 124. | ГОСТ 16830-71 | Орехи миндаля сладкого.  Технические условия |  |
| 125. | ГОСТ 16832-71 | Орехи грецкие. Технические  условия |  |
| 126. | ГОСТ 16834-81 | Орехи фундука. Технические  условия | Утратил  силу на  территории  РФ, кроме  части  упаковки,  маркировки,  транспорти-  рования и  хранения с  01.01.2005,  пользоваться  [ГОСТ](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6BA789BDB1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) Р  52189-2003,  заменен ГОСТ  26791-89;  [ГОСТ](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6BA789BDB1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) Р  52189-2003 |
| 127. | ГОСТ 16835-81 | Ядра орехов фундука.  Технические условия. |  |
| 128. | ГОСТ 16867-71 | Мясо-телятина в тушах и  полутушах. Технические условия |  |
| 129. | ГОСТ 16978-99 | Консервы рыбные в томатном  соусе. Технические условия |  |
| 130. | ГОСТ 17472-72 | Консервы. Голубцы или перец,  фаршированные мясом и рисом |  |
| 131. | ГОСТ 17649-72 | Консервы. Фасоль или горох со  шпиком или свиным жиром в  томатном соусе. Технические  условия |  |
| 132. | ГОСТ 18056-88 | Консервы. Креветки  натуральные. Технические  условия |  |
| 133. | ГОСТ 18077-72 | Консервы. Соусы фруктовые.  Технические условия |  |
| 134. | ГОСТ 18224-72 | Консервы. Вторые обеденные  блюда. Технические условия |  |
| 135. | ГОСТ 18316-95 | Консервы. Первые обеденные  блюда. Технические условия |  |
| 136. | ГОСТ 18423-97 | Консервы из кальмара и  каракатицы натуральные.  Технические условия |  |
| 137. | ГОСТ 18474-73 | Чай. Термины и определения |  |
| 138. | ГОСТ 18611-73 | Консервы. Овощи резаные в  томатном соусе. Общие  технические условия |  |
| 139. | ГОСТ 19341-73 | Консервы рыбные. Печень рыб с  растительными добавками.  Технические условия |  |
| 140. | ГОСТ 19588-2006 | Пресервы рыбные. Рыба  специального посола.  Технические условия |  |
| 141. | [ГОСТ 19792-2001](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAB85BEB6D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мед натуральный. Технические  условия |  |
| 142. | ГОСТ 20730-75 | Питательные среды. Бульон  мясо-пептонный (для  ветеринарных целей).  Технические условия |  |
| 143. | ГОСТ 20919-75 | Консервы. Краб мелкий в  собственном соку. Технические  условия |  |
| 144. | ГОСТ 21122-75 | Яблоки свежие поздних сроков  созревания. Технические  условия. |  |
| 145. | [ГОСТ 21149-93](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6FAB80BDB1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Хлопья овсяные. Технические  условия. |  |
| 146. | [ГОСТ 21607-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAE80B9B7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Наборы рыбные для ухи  мороженые. Технические условия |  |
| 147. | ГОСТ 21713-76 | Груши свежие поздних сроков  созревания. Технические  условия |  |
| 148. | ГОСТ 21784-76 | Мясо птицы (тушки кур, уток,  гусей, индеек, цесарок).  Технические условия |  |
| 149. | ГОСТ 22371-77 | Консервы. Плоды и ягоды  протертые или дробленые.  Технические условия |  |
| 150. | ГОСТ 23219-78 | Мясо. Разделка телятины для  розничной торговли |  |
| 151. | ГОСТ 23455-79 | Препарат "Мастоприм".  Технические условия |  |
| 152. | ГОСТ 23621-79 | Молоко коровье обезжиренное  сухое, поставляемое для  экспорта. Технические условия |  |
| 153. | ГОСТ 23651-79 | Продукция молочная  консервированная. Упаковка и  маркировка |  |
| 154. | ГОСТ 25856-97 | Консервы рыборастительные в  бульоне, заливках, маринаде и  различных соусах. Технические  условия |  |
| 155. | ГОСТ 26574-85 | Мука пшеничная хлебопекарная.  Технические условия |  |
| 156. | ГОСТ 26791-89 | Продукты переработки зерна.  Упаковка, маркировка,  транспортирование и хранение |  |
| 157. | ГОСТ 26982-86 | Хлеб любительский. Технические условия |  |
| 158. | ГОСТ 26983-86 | Хлеб дарницкий. Технические  условия |  |
| 159. | ГОСТ 26984-86 | Хлеб столичный. Технические  условия |  |
| 160. | ГОСТ 26985-86 | Хлеб российский. Технические  условия |  |
| 161. | ГОСТ 26986-86 | Хлеб деликатесный. Технические условия |  |
| 162. | ГОСТ 26987-86 | Хлеб белый из пшеничной муки  высшего, первого и второго  сортов. Технические условия |  |
| 163. | ГОСТ 27095-86 | Мясо. Конина и жеребятина в  полутушах и четвертинах.  Технические условия |  |
| 164. | ГОСТ 27186-86 | Зерно заготовляемое и  поставляемое. Термины и  определения |  |
| 165. | ГОСТ 27568-87 | Сыры сычужные твердые для  экспорта. Технические условия. |  |
| 166. | ГОСТ 27573-87 | Плоды граната свежие.  Технические условия. |  |
| 167. | ГОСТ 27747-88 | Мясо кроликов. Технические  условия |  |
| 168. | ГОСТ 27842-88 | Хлеб из пшеничной муки.  Технические условия |  |
| 169. | ГОСТ 27844-88 | Изделия булочные. Технические  условия |  |
| 170. | ГОСТ 280-2009 | Консервы из рыбы. Шпроты в  масле. Технические условия |  |
| 171. | ГОСТ 28188-89 | Напитки безалкогольные. Общие  технические условия |  |
| 172. | ГОСТ 28414-89 | Жиры для кулинарии,  кондитерской и хлебопекарной  промышленности. Общие  технические условия |  |
| 173. | ГОСТ 28538-90 | Концентрат квасного сусла,  концентраты и экстракты  квасов. Технические условия |  |
| 174. | ГОСТ 28589-90 | Консервы мясные "Мясо птицы в  собственном соку". Технические условия |  |
| 175. | ГОСТ 28649-90 | Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия |  |
| 176. | ГОСТ 28825-90 | Мясо птицы. Приемка |  |
| 177. | ГОСТ 28931-91 | Заменители масла какао.  Технические условия |  |
| 178. | ГОСТ 29186-91 | Пектин. Технические условия |  |
| 179. | ГОСТ 29275-92 | Консервы рыбные в соусах  диетические. Технические  условия |  |
| 180. | ГОСТ 29276-92 | Консервы рыбные для детского  питания. Технические условия |  |
| 181. | [ГОСТ 30054-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6BAC88B8B3D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы, пресервы из рыбы и  морепродуктов. Термины и  определения |  |
| 182. | ГОСТ 30306-95 | Масло из плодовых косточек и  орехов миндаля. Технические  условия |  |
| 183. | ГОСТ 30314-2006 | Филе морского гребешка  мороженое. Технические условия |  |
| 184. | ГОСТ 30625-98 | Продукты молочные жидкие и  пастообразные для детского  питания. Общие технические  условия |  |
| 185. | ГОСТ 30626-98 | Продукты молочные сухие для  детского питания. Общие  технические условия |  |
| 186. | ГОСТ 30650-99 | Консервы птичьи для детского  питания. Общие технические  условия |  |
| Национальные стандарты | | | |
| 187. | [ГОСТ Р 51331-99](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6EAB88B9B8D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Продукты молочные. Йогурты.  Общие технические условия |  |
| 188. | ГОСТ Р 51770-2001 | Продукты мясные  консервированные для питания  детей раннего возраста. Общие  технические условия |  |
| 189. | [ГОСТ Р 51865-2002](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6AAE85BBB2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Изделия макаронные. Общие  технические условия |  |
| 190. | [ГОСТ Р 51881-2002](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6FA886B5B8D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Кофе натуральный растворимый.  Общие технические условия |  |
| 191. | ГОСТ Р 51926-2002 | Консервы. Икра овощная.  Технические условия |  |
| 192. | [ГОСТ Р 51953-2002](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6EAE88B8B0D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Крахмал и крахмалопродукты.  Термины и определения |  |
| 193. | ГОСТ Р 51985-2002 | Крахмал кукурузный. Общие  технические условия |  |
| 194. | ГОСТ Р 52054-03 | Молоко натуральное коровье -  сырье. Технические условия |  |
| 195. | [ГОСТ Р 52088-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6AAE85BBB5D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Кофе натуральный жареный |  |
| 196. | [ГОСТ Р 52090-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA983BDB8D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Молоко питьевое. Технические  условия |  |
| 197. | [ГОСТ Р 52091-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA983BCB5D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сливки питьевые. Технические  условия |  |
| 198. | [ГОСТ Р 52092-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA983BCB4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сметана. Технические условия |  |
| 199. | [ГОСТ Р 52093-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA981B5B1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Кефир. Технические условия |  |
| 200. | [ГОСТ Р 52094-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA983B8B4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Ряженка. Технические условия |  |
| 201. | [ГОСТ Р 52095-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA983B8B7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Простокваша. Технические  условия |  |
| 202. | [ГОСТ Р 52096-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA981BAB7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Творог. Технические условия |  |
| 203. | [ГОСТ Р 52100-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA984BBB7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Спреды и смеси топленые. Общие технические условия |  |
| 204. | ГОСТ Р 52121-03 | Яйца куриные пищевые.  Технические условия. |  |
| 205. | [ГОСТ Р 52175-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA988BEB5D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мороженое молочное, сливочное  и пломбир. Технические условия |  |
| 206. | [ГОСТ Р 52178-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAF88BCB9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Маргарины. Общие технические  условия |  |
| 207. | [ГОСТ Р 52685-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C68AB84B5B6D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сыры плавленые. Общие  технические условия |  |
| 208. | [ГОСТ Р 52791-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D69AB81BAB4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы молочные. Молоко  сухое. Технические условия. |  |
| 209. | [ГОСТ Р 53396-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C60AC82BFB2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сахар белый. Технические  условия. |  |
| 210. | [ГОСТ Р 53495-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C60AC82BFB5D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мука для продуктов детского  питания. Технические условия. |  |
| 211. | [ГОСТ Р 52189-2003](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6BA789BDB1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мука пшеничная. Общие  технические условия |  |
| 212. | [ГОСТ Р 52253-2004](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAF88BFB4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло и паста масляная из  коровьего молока.  Общие технические условия |  |
| 213. | [ГОСТ Р 52465-2005](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6EAE89BFB2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло подсолнечное.  Технические условия |  |
| 214. | [ГОСТ Р 52475-2005](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6EAF89BBB7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы овощные, овоще-  плодовые, овощемясные для  детского питания. Технические  условия |  |
| 215. | [ГОСТ Р 52476-2005](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6EAF89B4B3D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Консервы на овощной основе для питания детей раннего  возраста. Технические условия |  |
| 216. | [ГОСТ Р 52601-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B61A687B5B1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мясо. Разделка говядины на  отрубы. Технические условия |  |
| 217. | [ГОСТ Р 52686-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6AAE84B8B2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сыры. Общие технические  условия |  |
| 218. | [ГОСТ Р 52687-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA985B8B4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Продукты кисломолочные,  обогащенные бифидобактериями  бифидум. Технические условия |  |
| 219. | [ГОСТ Р 52688-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C69AA87BAB8D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Препараты ферментные  молокосвертывающие животного  происхождения сухие.  Технические условия |  |
| 220. | [ГОСТ Р 52702-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6AAE89BFB4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мясо кур (тушки кур, цыплят,  цыплят-бройлеров и их части).  Технические условия |  |
| 221. | [ГОСТ Р 52783-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C68A685BCB2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Молоко для питания детей  дошкольного и школьного  возраста. Технические условия |  |
| 222. | [ГОСТ Р 52790-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA987BFB2D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сырки творожные глазированные. Общие технические условия |  |
| 223. | [ГОСТ Р 52809-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CA987BCB4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мука ржаная хлебопекарная.  Технические условия |  |
| 224. | [ГОСТ Р 52821-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAB86BBB0D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Шоколад. Общие технические  условия |  |
| 225. | [ГОСТ Р 52843-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D68AF88B5B0D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Овцы и козы для убоя.  Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия |  |
| 226. | [ГОСТ Р 52961-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DAD86B9B9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Изделия хлебобулочные из  ржаной и смеси ржаной и  пшеничной муки. Общие  технические условия |  |
| 227. | [ГОСТ Р 52969-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAC88B4B3D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло сливочное. Технические  условия |  |
| 228. | [ГОСТ Р 52970-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAC89BBB9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло сливочное с  компонентами. Технические  условия |  |
| 229. | [ГОСТ Р 52971-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAC89BBB8D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло топленое и молочный жир. Технические условия |  |
| 230. | [ГОСТ Р 52972-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6FAE82BBB1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сыры полутвердые. Технические  условия |  |
| 231. | ГОСТ Р 52973-2008 | Молоко кобылье - сырье.  Технические условия |  |
| 232. | [ГОСТ Р 52974-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA781BCB5D57A5CEDA8DB8C7B5533F0CF9AB165D0733EW2J6M) | Кумыс. Технические условия |  |
| 233. | ГОСТ Р 52975-2008 | Консервы молочные. Молоко  сухое кобылье. Технические  условия |  |
| 234. | [ГОСТ Р 52986-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6DA683BDB7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мясо. Разделка свинины на  отрубы. Технические условия |  |
| 235. | [ГОСТ Р 53029-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6CAA80BBB5D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Процессы переработки фруктов,  овощей и грибов  технологические. Термины и  определения |  |
| 236. | [ГОСТ Р 53048-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6FAE87BAB9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мука из мягкой пшеницы для  макаронных изделий.  Технические условия |  |
| 237. | [ГОСТ Р 53221-2008](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D68AF88BAB9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Свиньи для убоя. Свинина в  тушах и полутушах. Технические условия |  |
| 238. | [ГОСТ Р 53379-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA685BEB2D57A5CEDA8DB8C7B5533F0CF9AB165D0733EW2J6M) | Сыры мягкие. Технические  условия |  |
| 239. | [ГОСТ Р 53421-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6AAE84BCB4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Сыры рассольные. Технические  условия |  |
| 240. | ГОСТ Р 53435-2009 | Сливки - сырье. Технические  условия |  |
| 241. | ГОСТ Р 53436-2009 | Консервы молочные. Молоко и  сливки сгущенные с сахаром.  Технические условия |  |
| 242. | [ГОСТ Р 53437-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA686BCB9D57A5CEDA8DB8C7B5533F0CF9AB165D0733EW2J6M) | Сыры Сулугуни и Слоистый.  Технические условия |  |
| 243. | ГОСТ Р 53438-2009 | Сыворотка молочная.  Технические условия |  |
| 244. | ГОСТ Р 53456-2009 | Концентраты сывороточных  белков сухие. Технические  условия |  |
| 245. | [ГОСТ Р 53457-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C61AF87BBB7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло рапсовое. Технические  условия |  |
| 246. | ГОСТ Р 53492-2009 | Сыворотка молочная сухая.  Технические условия |  |
| 247. | ГОСТ Р 53493-2009 | Альбумин молочный. Технические условия |  |
| 248. | [ГОСТ Р 53502-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA780BDB9D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Продукт сырный плавленый.  Общие технические условия |  |
| 249. | ГОСТ Р 53503-2009 | Молоко обезжиренное - сырье.  Технические условия |  |
| 250. | ГОСТ Р 53504-2009 | Творог зерненный. Технические  условия |  |
| 251. | ГОСТ Р 53505-2009 | Простокваша мечниковская.  Технические условия |  |
| 252. | ГОСТ Р 53506-2009 | Ацидофилин. Технические  условия |  |
| 253. | ГОСТ Р 53507-2009 | Консервы молокосодержащие  сгущенные с сахаром.  Технические условия |  |
| 254. | ГОСТ Р 53508-2009 | Варенец. Технические условия |  |
| 255. | [ГОСТ Р 53510-2009](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D69AA86BAB4D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Масло соевое. Технические  условия |  |
| 256. | ГОСТ Р 53512-2009 | Продукты сырные. Общие  технические условия |  |
| 257. | ГОСТ Р 53513-2009 | Пахта и напитки на ее основе.  Технические условия |  |
| 258. | ГОСТ Р 53644-2009 | Консервы мясные фаршевые.  Технические условия |  |
| 259. | ГОСТ Р 53666-2009 | Масса творожная "Особая".  Технические условия |  |
| 260. | ГОСТ Р 53667-2009 | Казеин. Технические условия |  |
| 261. | ГОСТ Р 53668-2009 | Айран. Технические условия |  |
| 262. | ГОСТ Р 53748-2009 | Консервы мясные. Мясо  рубленое. Технические условия |  |
| 263.  264. | [ГОСТ Р 53796-2010](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D68AA80BEB1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Заменители молочного жира.  Технические условия |  |
| 265. | ГОСТ Р 53876-2010 | Крахмал картофельный.  Технические условия |  |
| 266. | ГОСТ Р 53914-2010 | Напиток молочный. Технические  условия |  |
| 267. | ГОСТ Р 53946-2010 | Консервы молочные. Молоко  сухое для производства  продуктов детского питания.  Технические условия. |  |
| 268. | ГОСТ Р 53947-2010 | Консервы молочные составные  сгущенные с сахаром.  Технические условия. |  |
| 269. | ГОСТ Р 53948-2010 | Молоко сгущенное - сырье.  Технические условия. |  |
| 270. | ГОСТ Р 53952-2010 | Молоко питьевое обогащенное.  Общие технические условия. |  |
| 271. | ГОСТ Р 54339-2011 | Продукты молокосодержащие  сквашенные. Общие технические  условия. |  |
| 272. | ГОСТ Р 54340-2011 | Продукты молочные и молочные  составные сквашенные. Общие  технические условия. |  |
| 273. | ГОСТ Р 53776-2010 | Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой  промышленности. Технические  условия. |  |
| 274. | [ГОСТ Р 52845-2007](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6BAC83BDB7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Напитки слабоалкогольные  тонизирующие. Общие  технические условия |  |
| 275. | ГОСТ 13340.3-77 | Капуста белокочанная сушеная.  Технические условия. |  |
| 276. | [ГОСТ Р 52378-2005](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6EAF89B8B1D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Изделия макаронные быстрого  приготовления. Общие  технические условия. |  |
| 277. | [ГОСТ Р 52462-2005](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361B6EAE89BAB5D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Изделия хлебобулочные из  пшеничной муки. Общие  технические условия |  |
| 278. | [ГОСТ Р 52668-2006](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C69AF83B4B8D57A5CEDA8DB8CW7JBM) | Мука из твердой пшеницы для  макаронных изделий.  Технические условия. |  |
| 279. | СТБ 254-2004 | Яйца куриные пищевые.  Технические условия |  |
| 280. | СТБ 335-98 | Продукты из свинины. Общие  технические условия |  |
| 281. | СТБ 392-93 | Смородина красная и белая  свежие. Требования при  заготовках, поставках и  реализации. |  |
| 282. | СТБ 393-93 | Малина свежая. Требования при  заготовках, поставках и  реализации |  |
| 283. | СТБ 426-93 | Редис свежий. Требования при  заготовках и поставках и  реализации |  |
| 284. | СТБ 459-93 | Пастернак свежий. Требования  при заготовках и поставках и  реализации. |  |
| 285. | СТБ 461-93 | Репа молодая свежая и репа  столовая свежая. Требования  при заготовках и поставках и  реализации |  |
| 286. | СТБ 463-93 | Сельдерей зелень свежая и  сельдерей корневой свежий.  Требования при заготовках и  поставках и реализации. |  |
| 287. | СТБ 597-94 | Патиссоны свежие. Требования  при заготовках, поставках и  реализации |  |
| 288. | СТБ 596-94 | Ревень свежий. Требования при  заготовках, поставках и  реализации |  |
| 289. | СТБ 703-2003 | Пироги. Общие технические  условия |  |
| 290. | СТБ 735-94 | Продукты из говядины. Общие  технические условия |  |
| 291. | СТБ 736-2008 | Сыры плавленые. Общие  технические условия |  |
| 292. | СТБ 739-93 | Ягоды черноплодной рябины  свежие и сушеные. Требования  при заготовках, поставках и  реализации. |  |
| 293. | СТБ 742-2009 | Продукты из шпика.  Общие технические условия |  |
| 294. | СТБ 766-95 | Кабачки свежие. Технические  условия |  |
| 295. | СТБ 791-95 | Лук зеленый свежий. Требования при заготовках, поставках и  реализации |  |
| 296. | СТБ 876-93 | Томаты свежие зеленые для  производства консервов.  Требования при заготовках и  поставках |  |
| 297. | СТБ 877-93 | Кукуруза сахарная в початках  свежая. Требования при  заготовках и поставках и  реализации |  |
| 298. | СТБ 901-95 | Клюква крупноплодовая свежая.  Технические условия |  |
| 299. | СТБ 902-2001 | Напитки чайные из  растительного сырья  фасованные. Общие технические  условия |  |
| 300. | СТБ 922-94 | Завтраки сухие. Общие  технические условия |  |
| 301. | СТБ 926-98 | Изделия хлебобулочные. Сухари. Общие технические условия |  |
| 302. | СТБ 927-2008 | Сладости мучные. Общие  технические условия |  |
| 303. | СТБ 950-2006 | Вина плодовые крепленые  ординарные и виноматериалы  плодовые крепленые ординарные  обработанные. Общие  технические условия |  |
| 304. | СТБ 954-94 | Концентраты пищевые.  Полуфабрикаты мучных изделий.  Общие технические условия |  |
| 305. | СТБ 970-2007 | Кефир. Технические условия |  |
| 306. | СТБ 974-2001 | Пельмени замороженные. Общие  технические условия |  |
| 307. | СТБ 983-95 | Концентраты пищевые. Первые и  вторые обеденные блюда. Общие  технические условия |  |
| 308. | СТБ 991-95 | Концентраты пищевые. Сладкие  блюда. Общие технические  условия |  |
| 309. | СТБ 1007-96 | Изделия хлебобулочные  диетические. Общие технические условия |  |
| 310. | СТБ 1010-95 | Плоды боярышника свежие.  Технические условия |  |
| 311. | СТБ 1011-95 | Плоды шиповника свежие.  Технические условия |  |
| 312. | СТБ 1012-95 | Плоды облепихи свежие.  Технические условия |  |
| 313. | СТБ 1020-2008 | Полуфабрикаты мясные  натуральные. Общие технические условия |  |
| 314. | СТБ 1079-97 | Премиксы для  сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы. Технические  условия |  |
| 315. | СТБ 1150-2007 | Белково-витаминно-минеральные  добавки. Общие технические  условия |  |
| 316. | СТБ 1202-2000 | Полуфабрикаты шоколадного  производства. Шоколадная масса и шоколадная глазурь. Общие  технические условия |  |
| 317. | СТБ 1203-2000 | Полуфабрикаты шоколадного  производства. Какао тертое.  Технические условия |  |
| 318. | СТБ 1204-2000 | Полуфабрикаты шоколадного  производства. Какао масло.  Технические условия |  |
| 319. | СТБ 1205-2000 | Полуфабрикаты шоколадного  производства. Какао жмых и  какао порошок  производственный. Технические  условия |  |
| 320. | СТБ 1206-2000 | Полуфабрикаты шоколадного  производства. Какаовелла  молотая. Технические условия |  |
| 321. | СТБ 1207-2000 | Глазурь жировая. Общие  технические условия |  |
| 322. | СТБ 1323-2002 | Сыры кисломолочные.  Технические условия |  |
| 323. | СТБ 1373-2009 | Сыры. Технические условия |  |
| 324. | СТБ 1427-2003 | Продукты переработки плодов и  овощей. Грибы маринованные,  отварные и соленые. Общие  технические условия |  |
| 325. | СТБ 1467-2004 | Мороженое. Общие технические  условия |  |
| 326. | СТБ 1552-2005 | Продукты молочные. Общие  технические условия |  |
| 327. | СТБ 1529-2010 | Вина игристые. Общие  технические условия |  |
| 328. | СТБ 1694-2006 | Вина фруктово-ягодные  натуральные и виноматериалы  фруктово-ягодные натуральные  обработанные. Общие  технические условия. |  |
| 329. | СТБ 1695-2006 | Вина плодовые крепленые  марочные, улучшенного качества и специальной технологии и  виноматериалы плодовые  крепленые марочные,  улучшенного качества и  специальной технологии  обработанные. Общие  технические условия. |  |
| 330. | СТБ 1760-2007 | Уксусы из пищевого сырья |  |
| 331. | СТБ 1858-2009 | Молоко сухое. Технические  условия |  |
| 332. | СТБ 1859-2009 | Кефир детский. Технические  условия |  |
| 333. | СТБ 1861-2008 | Сидры фруктово-ягодные. Общие  технические условия |  |
| 334. | СТБ 1882-2008 | Сахар-сырец. Общие технические условия |  |
| 335. | СТБ 1890-2008 | Масло из коровьего молока.  Технические условия |  |
| 336. | СТБ 1924-2008 | Кислота уксусная для пищевых  целей (приложение А) |  |
| 337. | СТБ 1963-2009 | Изделия макаронные. Общие  технические условия |  |
| 338. | СТБ 1996-2009 | Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые салями. Общие  технические условия |  |
| 339. | СТБ 2016-2009 | Продукты масложировые пищевые. Маргарины и спреды |  |
| 340. | СТБ 2051-2010 | Консервы на овощной основе для детского питания. Общие  технические условия |  |
| 341. | СТБ 2052-2010 | Консервы на фруктовой основе  для детского питания. Общие  технические условия |  |
| 342. | СТБ 2082-2010 | Культуры бобовые. Стручки  гороха и фасоли свежие.  Требования при заготовках,  поставках и реализации |  |
| 343. | СТБ 2083-2010 | Овощи зеленые свежие.  Требования при заготовках,  поставках и реализации |  |
| 344. | СТБ 2138-2011 | Кальвадос белорусский. Общие  технические условия |  |
| 345. | СТБ 8019-2002 | Система обеспечения единства  измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие  требования к количеству товара |  |
| 346. | СТБ 8020-2002 | Система обеспечения единства  измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие  требования к проведению  контроля количества товара |  |

Утвержден

Решением Комиссии Таможенного союза

от 9 декабря 2011 г. N 880

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И МЕТОДЫ**

**ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА**

**ОТБОРА ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ**

**ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА "О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ**

**ПРОДУКЦИИ" (ТР ТС 021/2011) И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ**

**(ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ**

┌───────┬─────────────────────────┬──────────────────────────────┬─────────────┐

│ N п/п │ Обозначение стандарта. │ Наименование стандарта │ Примечание │

│ │ Информация об изменении │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├───────┴─────────────────────────┴──────────────────────────────┴─────────────┤

│ Межгосударственные стандарты │

├───────┬─────────────────────────┬──────────────────────────────┬─────────────┤

│347. │ГОСТ 1750-86 │Фрукты сушеные. Правила │ │

│ │ │приемки, методы испытаний │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│348. │ГОСТ 1936-85 │Чай. Правила приемки и методы │ │

│ │ │анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│349. │СТ СЭВ 2680-80 │Консервы мясные и │ │

│ │ │мясорастительные. Метод │ │

│ │ │определения содержания твердых│ │

│ │ │и жидких составляющих частей и│ │

│ │ │вытопленного жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│350. │ГОСТ 3622-68 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Отбор проб и подготовка их к │ │

│ │ │испытанию │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│351. │ГОСТ 3623-73 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Методы определения │ │

│ │ │пастеризации │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│352. │ГОСТ 3624-92 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Титриметрические методы │ │

│ │ │определения кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│353. │ГОСТ 3625-84 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Методы определения плотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│354. │ГОСТ 3626-73 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Методы определения влаги и │ │

│ │ │сухого вещества │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│355. │ГОСТ 3627-81 │Молочные продукты. Методы │ │

│ │ │определения хлористого натрия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│356. │ГОСТ 3628-78 │Продукты молочные. Методы │ │

│ │ │определения сахара │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│357. │ГОСТ 3629-47 │Молочные продукты. Метод │ │

│ │ │определения спирта (алкоголя) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│358. │СТ СЭВ 3832-82 │Консервы. Порядок подготовки │ │

│ │ │проб к микробиологическому │ │

│ │ │анализу │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│359. │ГОСТ 4288-76 │Изделия кулинарные и │ │

│ │ │полуфабрикаты из рубленого │ │

│ │ │мяса. Правила приемки и методы│ │

│ │ │испытаний │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│360. │ГОСТ 51469-99 │Казеины и казеинаты. │ │

│ │ │Фотометрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │лактозы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│361. │ГОСТ 51471-99 │Жир молочный. Метод │ │

│ │ │обнаружения растительных жиров│ │

│ │ │газожидкостной хроматографией │ │

│ │ │стеринов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│362. │ГОСТ 5178-90 │Методические указания по │ │

│ │ │обнаружению и определению │ │

│ │ │содержания общей ртути в │ │

│ │ │пищевых продуктах методом │ │

│ │ │беспламенной атомной │ │

│ │ │абсорбции │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│363. │ГОСТ 5363-93 │Водка. Правила приемки и │ │

│ │ │методы анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│364. │ГОСТ 5472-50 │Масла растительные. │ │

│ │ │Определение запаха, цвета и │ │

│ │ │прозрачности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│365. │ГОСТ 5474-66 │Масла растительные. Метод │ │

│ │ │определения золы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│366. │ГОСТ 5475-69 │Масла растительные. Методы │ │

│ │ │определения йодного числа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│367. │ГОСТ 5477-93 │Масла растительные. Методы │ │

│ │ │определения цветности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│368. │ГОСТ 5480-59 │Масла растительные и │ │

│ │ │натуральные жирные кислоты. │ │

│ │ │Методы определения мыла │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│369. │ГОСТ 5481-89 │Масла растительные. Методы │ │

│ │ │определения нежировых примесей│ │

│ │ │и отстоя │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│370. │ГОСТ 5487-50 │Масла растительные. │ │

│ │ │Качественная реакция на │ │

│ │ │хлопковое масло │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│371. │ГОСТ 5488-50 │Масла растительные. │ │

│ │ │Качественная реакция на │ │

│ │ │кунжутное масло │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│372. │ГОСТ 5512-50 │Продукты и напитки пищевые и │ │

│ │ │вкусовые. Методы определения │ │

│ │ │мышьяка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│373. │ГОСТ 5667-65 │Хлеб и хлебобулочные изделия. │ │

│ │ │Правила приемки, методы отбора│ │

│ │ │образцов, методы определения │ │

│ │ │органолептических показателей │ │

│ │ │и массы изделий. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│374. │ГОСТ 5668-68 │Хлеб и хлебобулочные изделия. │ │

│ │ │Методы определения массовой │ │

│ │ │доли жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│375. │[ГОСТ 5669-96](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA787BDB0D57A5CEDA8DB8C7B5533F0CF9AB165D0733EW2J6M) │Хлебобулочные изделия. Метод │ │

│ │ │определения пористости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│376. │[ГОСТ 5670-96](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA685BEB5D57A5CEDA8DB8C7B5533F0CF9AB165D0733EW2J6M) │Хлебобулочные изделия. Методы │ │

│ │ │определения кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│377. │ГОСТ 5672-68 │Хлеб и хлебобулочные изделия. │ │

│ │ │Методы определения массовой │ │

│ │ │доли сахара │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│378. │ГОСТ 5698-51 │Хлеб и хлебобулочные изделия. │ │

│ │ │Методы определения массовой │ │

│ │ │доли поваренной соли │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│379. │ГОСТ 5698-51 │Хлеб и хлебобулочные изделия. │ │

│ │ │Методы определения массовой │ │

│ │ │доли поваренной соли │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│380. │ГОСТ 5867-90 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Методы определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│381. │ГОСТ 5896-51 │Кондитерские изделия. Метод │ │

│ │ │определения спирта │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│382. │ГОСТ 5897-90 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения органолептических │ │

│ │ │показателей качества, │ │

│ │ │размеров, массы нетто и │ │

│ │ │составных частей │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│383. │ГОСТ 5898-87 │Изделия кондитерские. Метод │ │

│ │ │определения кислотности и │ │

│ │ │щелочности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│384. │ГОСТ 5899-85 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │жира. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│385. │ГОСТ 5900-73 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения влаги и сухих │ │

│ │ │веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│386. │ГОСТ 5901-87 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения массовой доли золы│ │

│ │ │и металломагнитной примеси │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│387. │ГОСТ 5901-87 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения массовой доли золы│ │

│ │ │и металломагнитной примеси. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│388. │ГОСТ 5902-80 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения степени │ │

│ │ │измельчения и плотности │ │

│ │ │пористых изделий │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│389. │ГОСТ 5903-89 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения сахара │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│390. │ГОСТ 5904-82 │Изделия кондитерские. Правила │ │

│ │ │приема, методы отбора проб. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│391. │ГОСТ 5964-93 │Спирт этиловый. Правила │ │

│ │ │приемки и методы анализа. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│392. │ГОСТ 6687.0-86 │Продукция безалкогольной │ │

│ │ │промышленности. Правила │ │

│ │ │приемки и методы отбора проб. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│393. │ГОСТ 6687.2-90 │Продукция безалкогольной │ │

│ │ │промышленности. Методы │ │

│ │ │определения сухих веществ. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│394. │ГОСТ 6687.3-87 │Напитки безалкогольные │ │

│ │ │газированные и напитки из │ │

│ │ │хлебного сырья. Метод │ │

│ │ │определения двуокиси углерода │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│395. │ГОСТ 6687.4-86 │Напитки безалкогольные, квасы │ │

│ │ │и сиропы. Метод определения │ │

│ │ │кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│396. │ГОСТ 6687.5-86 │Продукция безалкогольной │ │

│ │ │промышленности. Методы │ │

│ │ │определения органолептических │ │

│ │ │показателей и объема │ │

│ │ │продукции │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│397. │ГОСТ 6687.6-88 │Напитки безалкогольные, │ │

│ │ │сиропы, квасы и напитки из │ │

│ │ │хлебного сырья. Метод │ │

│ │ │определения стойкости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│398. │ГОСТ 6687.7-88 │Напитки безалкогольные и │ │

│ │ │квасы. Метод определения │ │

│ │ │спирта │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│399. │ГОСТ 7047-55 │Витамины A, C, Д, B1, B2 и PP.│ │

│ │ │Отбор проб, методы определения│ │

│ │ │витаминов и испытания качества│ │

│ │ │витаминных препаратов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│400. │ГОСТ 7194-81 │Картофель свежий. Правила │ │

│ │ │приемки и методы определения │ │

│ │ │качества │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│401. │ГОСТ 7269-79 │Мясо. Методы отбора образцов и│ │

│ │ │органолептические методы │ │

│ │ │определения свежести │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│402. │ГОСТ ИСО 7304-94 │Крупка и макаронные изделия из│ │

│ │ │твердой пшеницы. │ │

│ │ │Органолептическая оценка │ │

│ │ │кулинарных свойств спагетти │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│403. │ГОСТ 7631-85 │Рыба, морские млекопитающие, │ │

│ │ │морские беспозвоночные и │ │

│ │ │продукты их переработки. │ │

│ │ │Правила приемки, │ │

│ │ │органолептические методы │ │

│ │ │оценки качества, методы отбора│ │

│ │ │проб для лабораторных │ │

│ │ │испытаний │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│404. │ГОСТ 7636-85 │Рыба, морские млекопитающие, │ │

│ │ │морские беспозвоночные и │ │

│ │ │продукты их переработки. │ │

│ │ │Методы анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│405. │ГОСТ 7698-93 │Крахмал. Правила приемки и │ │

│ │ │методы анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│406. │ГОСТ 7702.1-74 │Мясо птицы. Методы химического│ │

│ │ │и микроскопического анализа │ │

│ │ │свежести мяса │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│407. │ГОСТ 7702.2.0-95 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │отбора проб и подготовка к │ │

│ │ │микробиологическим │ │

│ │ │исследованиям │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│408. │ГОСТ 7702.2.1-95 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. │ │

│ │ │Метод определения количества │ │

│ │ │мезофильных аэробных и │ │

│ │ │факультативно-анаэробных │ │

│ │ │микроорганизмов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│409. │ГОСТ 7702.2.2-93 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий группы │ │

│ │ │кишечных палочек (колиформных │ │

│ │ │бактерий родов Escherichia, │ │

│ │ │Citrobacter, Enterobacter, │ │

│ │ │Kiebsiella, Seratia) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│410. │ГОСТ 7702.2.4-93 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества Staphylococcus │ │

│ │ │aureus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│411. │ГОСТ 7702.2.6-93 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества сульфитредуцирующих│ │

│ │ │клостридий │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│412. │ГОСТ 7702.2.7-95 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления бактерий рода │ │

│ │ │Proteus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│413. │ГОСТ 8218-89 │Молоко. Метод определения │ │

│ │ │чистоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│414. │ГОСТ 8285-91 │Жиры животные топленые. │ │

│ │ │Правила приемки и методы │ │

│ │ │испытания │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│415. │ГОСТ 8558.1-78 │Продукты мясные. Методы │ │

│ │ │определения нитрита │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│416. │ГОСТ 8756.0-70 │Продукты пищевые │ │

│ │ │консервированные. Отбор проб и│ │

│ │ │подготовка их к испытанию │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│417. │ГОСТ 8756.13-87 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │сахаров │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│418. │ГОСТ 8756.1-79 │Продукты пищевые │ │

│ │ │консервированные. Методы │ │

│ │ │определения органолептических │ │

│ │ │показателей, массы нетто или │ │

│ │ │объема и массовой доли │ │

│ │ │составных частей │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│419. │ГОСТ 8756.18-70 │Продукты пищевые │ │

│ │ │консервированные. Методы │ │

│ │ │определения внешнего вида, │ │

│ │ │герметичности тары и состояния│ │

│ │ │внутренней поверхности │ │

│ │ │металлической тары │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│420. │ГОСТ 8756.21-89 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│421. │ГОСТ 8756.22-80 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Метод определения │ │

│ │ │каротина │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│422. │ГОСТ 8756.4-70 │Продукты пищевые │ │

│ │ │консервированные. Метод │ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │минеральных примесей (песка) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│423. │ГОСТ 8764-73 │Консервы молочные. Методы │ │

│ │ │контроля │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│424. │ГОСТ 9404-88 │Мука и отруби. Метод │ │

│ │ │определения влажности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│425. │ГОСТ 976-81 │Маргарин, жиры для кулинарии, │ │

│ │ │кондитерской и хлебопекарной │ │

│ │ │промышленности. Правила │ │

│ │ │приемки и методы испытаний │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│426. │ГОСТ 9792-73 │Колбасные изделия и продукты │ │

│ │ │из свинины, баранины, говядины│ │

│ │ │и мяса других видов убойных │ │

│ │ │животных и птиц. Правила │ │

│ │ │приемки и методы отбора проб. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│427. │[ГОСТ 9793-74](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116EAD88B6E782780DB8A6WDJEM) │Продукты мясные. Методы │ │

│ │ │определения влаги. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│428. │ГОСТ 9794-74 │Продукты мясные. Метод │ │

│ │ │определения содержания общего │ │

│ │ │фосфора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│429. │[ГОСТ 9957-73](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116EAD89B6E782780DB8A6WDJEM) │Колбасные изделия и продукты │ │

│ │ │из свинины, баранины и │ │

│ │ │говядины. Методы определения │ │

│ │ │хлористого натрия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│430. │ГОСТ 9958-81 │Изделия колбасные и продукты │ │

│ │ │из мяса. Методы │ │

│ │ │бактериологического анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│431. │ГОСТ 9959-91 │Продукты мясные. Общие условия│ │

│ │ │проведения органолептической │ │

│ │ │оценки │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│432. │ГОСТ ИСО 11050-2002 │Мука пшеничная и крупка из │ │

│ │ │твердой пшеницы. Метод │ │

│ │ │определения загрязнений │ │

│ │ │животного происхождения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│433. │ГОСТ 10114-80 │Изделия кондитерские мучные. │ │

│ │ │Метод определения намокаемости│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│434. │ГОСТ 10444.11-89 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения молочнокислых │ │

│ │ │микроорганизмов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│435. │ГОСТ 10444.12-88 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │определения дрожжей и │ │

│ │ │плесневых грибов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│436. │ГОСТ 10444.14-91 │Консервы. Метод определения │ │

│ │ │содержания плесеней по │ │

│ │ │Говарду. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│437. │[ГОСТ 10444.15-94](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361C6AAB80BEB7D57A5CEDA8DB8CW7JBM) │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения количества │ │

│ │ │мезофильных аэробных и │ │

│ │ │факультативно-анаэробных │ │

│ │ │микроорганизмов. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│438. │ГОСТ 10444.1-84 │Консервы. Приготовление │ │

│ │ │растворов реактивов, красок, │ │

│ │ │индикаторов и питательных │ │

│ │ │сред, применяемых в │ │

│ │ │микробиологическом анализе. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│439. │ГОСТ 10444.7-86 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления ботулинических │ │

│ │ │токсинов и Clostridium │ │

│ │ │botulinum │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│440. │ГОСТ 10444.8-88 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения Bacillus cereus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│441. │ГОСТ 10444.9-88 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │определения Clostridium │ │

│ │ │perfringens │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│442. │ГОСТ 10574-91 │Продукты мясные. Методы │ │

│ │ │определения крахмала │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│443. │ГОСТ 10840-64 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │натуры │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│444. │ГОСТ 10842-89 │Зерно зерновых и бобовых │ │

│ │ │культур и семена масличных │ │

│ │ │культур. Метод определения │ │

│ │ │массы 1000 зерен или 1000 │ │

│ │ │семян │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│445. │ГОСТ 10843-76 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │пленчатости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│446. │ГОСТ 10844-74 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │кислотности по болтушке │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│447. │ГОСТ 10845-98 │Зерно и продукты его │ │

│ │ │переработки. Метод определения│ │

│ │ │крахмала │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│448. │ГОСТ 10846-91 │Зерно и продукты его │ │

│ │ │переработки. Метод определения│ │

│ │ │белка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│449. │ГОСТ 10847-74 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │зольности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│450. │ГОСТ 10940-64 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │типового состава │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│451. │ГОСТ 10967-90 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │запаха и цвета │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│452. │ГОСТ 10987-76 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │стекловидности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│453. │ГОСТ 11225-76 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │выхода зерна из початков │ │

│ │ │кукурузы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│454. │ГОСТ 11812-66 │Масла растительные. Методы │ │

│ │ │определения влаги и летучих │ │

│ │ │веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│455. │ГОСТ 12136-77 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │экстрактивности ячменя │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│456. │ГОСТ 12231-66 │Овощи соленые и квашеные, │ │

│ │ │плоды и ягоды моченые. Отбор │ │

│ │ │проб. Методы определения │ │

│ │ │соотношения составных частей │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│457. │ГОСТ 12258-79 │Советское шампанское, игристые│ │

│ │ │и шипучие вина. Метод │ │

│ │ │определения давления двуокиси │ │

│ │ │углерода в бутылках │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│458. │[ГОСТ 12569-99](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F4805DE6796361D6BA685BEB3D57A5CEDA8DB8C7B5533F0CF9AB165D0733EW2J6M) │Сахар. Правила приемки и │ │

│ │ │методы отбора проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│459. │ГОСТ 12570-98 │Сахар. Метод определения влаги│ │

│ │ │и сухих веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│460. │ГОСТ 12572-93 │Сахар-песок и сахар-рафинад. │ │

│ │ │Методы определения цветности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│461. │ГОСТ 12573-67 │Сахар. Метод определения │ │

│ │ │ферропримесей │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│462. │ГОСТ 12576-89 │Сахар. Методы определения │ │

│ │ │внешнего вида, запаха, вкуса и│ │

│ │ │чистоты раствора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│463. │ГОСТ 12787-81 │Пиво. Методы определения │ │

│ │ │спирта, действительного │ │

│ │ │экстракта и расчет сухих │ │

│ │ │веществ в начальном сусле │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│464. │ГОСТ 12788-87 │Пиво. Методы определения │ │

│ │ │кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│465. │ГОСТ 13192-73 │Вина, виноматериалы и коньяки.│ │

│ │ │Метод определения сахаров │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│466. │ГОСТ 13194-74 │Коньяки и коньячные спирты. │ │

│ │ │Метод определения метилового │ │

│ │ │спирта │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│467. │ГОСТ 13195-73 │Вина, виноматериалы, коньяки и│ │

│ │ │коньячные спирты. Соки │ │

│ │ │плодово-ягодные спиртованные. │ │

│ │ │Метод определения железа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│468. │ГОСТ 13340.1-77 │Овощи сушеные. Методы │ │

│ │ │определения массы нетто, формы│ │

│ │ │и размера частиц, крупности │ │

│ │ │помола, дефектов по внешнему │ │

│ │ │виду, соотношения компонентов,│ │

│ │ │органолептических показателей │ │

│ │ │и развариваемости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│469. │ГОСТ 13340.2-77 │Овощи сушеные. Методы │ │

│ │ │определения металлических │ │

│ │ │примесей и зараженности │ │

│ │ │вредителями хлебных запасов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│470. │ГОСТ 13496.7-97 │Зерно фуражное, продукты его │ │

│ │ │переработки, комбикорма. │ │

│ │ │Методы определения токсичности│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│471. │ГОСТ 13496.11-74 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │содержания спор головневых │ │

│ │ │грибов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│472. │ГОСТ 13586.1-68 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │количества и качества │ │

│ │ │клейковины в пшенице │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│473. │ГОСТ 13586.3-83 │Зерно. Правила приемки и │ │

│ │ │методы отбора проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│474. │ГОСТ 13586.4-83 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │зараженности и поврежденности │ │

│ │ │вредителями │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│475. │ГОСТ 13586.5-93 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │влажности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│476. │ГОСТ 13586.6-93 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │зараженности вредителями │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│477. │ГОСТ 13928-84 │Молоко и сливки заготовляемые.│ │

│ │ │Правила приемки, методы отбора│ │

│ │ │проб и подготовки к анализу │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│478. │ГОСТ 13928-84 │Молоко и сливки заготовляемые.│ │

│ │ │Правила приемки, методы отбора│ │

│ │ │проб и подготовка их к │ │

│ │ │анализу │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│479. │ГОСТ 14138-76 │Коньячные и плодовые спирты. │ │

│ │ │Метод определения высших │ │

│ │ │спиртов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│480. │ГОСТ 14139-76 │Коньячные и плодовые спирты. │ │

│ │ │Метод определения средних │ │

│ │ │эфиров │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│481. │ГОСТ 14352-73 │Коньячные спирты. Метод │ │

│ │ │определения фурфурола │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│482. │ГОСТ 15113.0-77 │Концентраты пищевые. Правила │ │

│ │ │приемки, методы отбора и │ │

│ │ │подготовка проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│483. │ГОСТ 15113.1-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения качества упаковки,│ │

│ │ │массы нетто, объемной массы, │ │

│ │ │массовой доли отдельных │ │

│ │ │компонентов, размера отдельных│ │

│ │ │видов продукта и крупности │ │

│ │ │помола │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│484. │ГОСТ 15113.2-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения органолептических │ │

│ │ │показателей, готовности │ │

│ │ │концентратов к употреблению и │ │

│ │ │оценки дисперсности суспензии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│485. │ГОСТ 15113.3-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения органолептических │ │

│ │ │показателей, готовности │ │

│ │ │концентратов к употреблению и │ │

│ │ │оценки дисперсности суспензии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│486. │ГОСТ 15113.4-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения влаги. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│487. │ГОСТ 15113.5-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения кислотности. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│488. │ГОСТ 15113.6-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения сахарозы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│489. │ГОСТ 15113.7-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения поваренной соли │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│490. │ГОСТ 15113.8-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения золы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│491. │ГОСТ 15113.9-77 │Концентраты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│492. │ГОСТ 16990-88 │Рожь. Требования при │ │

│ │ │заготовках и поставках │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│493. │ГОСТ 18963-73 │Вода питьевая. Методы │ │

│ │ │санитарно-бактериологического │ │

│ │ │анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│494. │ГОСТ 19182-89 │Пресервы рыбные. Методы │ │

│ │ │определения буферности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│495. │ГОСТ 19496-93 │Мясо. Метод гистологического │ │

│ │ │исследования │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│496. │ГОСТ 19885-74 │Чай. Методы определения │ │

│ │ │содержания танина и кофеина │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│497. │ГОСТ 20221-90 │Консервы рыбные. Метод │ │

│ │ │определения отстоя в масле │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│498. │ГОСТ 20235.0-74 │Мясо кроликов. Методы отбора │ │

│ │ │образцов. Органолептические │ │

│ │ │методы определения свежести. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│499. │ГОСТ 20235.1-74 │Мясо кроликов. Методы │ │

│ │ │химического и │ │

│ │ │микроскопического анализа │ │

│ │ │свежести мяса │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│500. │ГОСТ 20235.2-74 │Мясо кроликов. Методы │ │

│ │ │бактериологического анализа. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│501. │ГОСТ 20239-74 │Мука, крупа и отруби. Метод │ │

│ │ │определения металломагнитной │ │

│ │ │примеси │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│502. │ГОСТ 21094-75 │Хлеб и хлебобулочные изделия. │ │

│ │ │Метод определения влажности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│503. │ГОСТ 21237-75 │Мясо. Методы │ │

│ │ │бактериологического анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│504. │ГОСТ ИСО 21569-2009 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │анализа для обнаружения │ │

│ │ │генетически модифицированных │ │

│ │ │организмов и производных │ │

│ │ │продуктов. Методы │ │

│ │ │качественного обнаружения на │ │

│ │ │основе анализа нуклеиновых │ │

│ │ │кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│505. │ГОСТ ИСО 21570-2009 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │анализа для обнаружения │ │

│ │ │генетически модифицированных │ │

│ │ │организмов и производных │ │

│ │ │продуктов. Количественные │ │

│ │ │методы, основанные на │ │

│ │ │нуклеиновой кислоте │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│506. │ГОСТ ИСО 21571-2009 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │анализа для обнаружения │ │

│ │ │генетически модифицированных │ │

│ │ │организмов и производных │ │

│ │ │продуктов. Экстрагирование │ │

│ │ │нуклеиновых кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│507. │ГОСТ 22760-77 │Молочные продукты. │ │

│ │ │Гравиметрический метод │ │

│ │ │определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│508. │ГОСТ 23041-78 │Мясо и продукты мясные. Метод │ │

│ │ │определения оксипролина │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│509. │ГОСТ 23042-86 │Мясо и мясные продукты. Методы│ │

│ │ │определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│510. │ГОСТ 23268.5-78 │Воды минеральные питьевые │ │

│ │ │лечебные, лечебно-столовые и │ │

│ │ │природно-столовые. Методы │ │

│ │ │определения ионов кальция и │ │

│ │ │магния │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│511. │ГОСТ 23268.6-78 │Воды минеральные питьевые │ │

│ │ │лечебные, лечебно-столовые и │ │

│ │ │природно-столовые. Методы │ │

│ │ │определения ионов натрия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│512. │ГОСТ 23268.7-78 │Воды минеральные питьевые │ │

│ │ │лечебные, лечебно-столовые и │ │

│ │ │природно-столовые. Методы │ │

│ │ │определения ионов калия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│513. │ГОСТ 23327-98 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Метод измерения массовой доли │ │

│ │ │общего азота по Кьельдалю и │ │

│ │ │определение массовой доли │ │

│ │ │белка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│514. │[ГОСТ 23392-78](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116EAC82B6E782780DB8A6WDJEM) │Мясо. Методы химического и │ │

│ │ │микроскопического анализа │ │

│ │ │свежести │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│515. │ГОСТ 23452-79 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Методы определения остаточных │ │

│ │ │количеств пестицидов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│516. │ГОСТ 23453-90 │Молоко. Методы определения │ │

│ │ │количества соматических клеток│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│517. │ГОСТ 23454-79 │Молоко. Методы определения │ │

│ │ │ингибирующих веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│518. │ГОСТ 23481-79 │Мясо птицы. Метод │ │

│ │ │гистологического анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│519. │ГОСТ 23651-79 │Продукция молочная │ │

│ │ │консервированная. Упаковка и │ │

│ │ │маркировка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│520. │ГОСТ 24027.2-80 │Сырье лекарственное │ │

│ │ │растительное. Методы │ │

│ │ │определения влажности, │ │

│ │ │содержания золы, экстрактивных│ │

│ │ │и дубильных веществ, эфирного │ │

│ │ │масла │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│521. │ГОСТ 24065-80 │Молоко. Методы определения │ │

│ │ │соды. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│522. │ГОСТ 24066-80 │Молоко. Метод определения │ │

│ │ │аммиака. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│523. │ГОСТ 24067-80 │Молоко. Метод определения │ │

│ │ │перекиси водорода. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│524. │ГОСТ 24283-80 │Консервы гомогенизированные │ │

│ │ │для детского питания. Метод │ │

│ │ │определения качества │ │

│ │ │измельчения. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│525. │ГОСТ 24556-89 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │витамина C. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│526. │ГОСТ 25011-81 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │ │определения белка. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│527. │ГОСТ 25101-82 │Молоко. Метод определения │ │

│ │ │точки замерзания. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│528. │ГОСТ 25102-90 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Методы определения содержания │ │

│ │ │спор мезофильных анаэробных │ │

│ │ │бактерий │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│529. │ГОСТ 25179-90 │Молоко. Методы определения │ │

│ │ │белка. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│530. │ГОСТ 25228-82 │Молоко и сливки. Метод │ │

│ │ │определения термоустойчивости │ │

│ │ │по алкогольной пробе │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│531. │ГОСТ 25268-82 │Изделия кондитерские. Методы │ │

│ │ │определения ксилита и сорбита │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│532. │ГОСТ 25555.0-82 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │титруемой кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│533. │ГОСТ 25555.1-82 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Метод определения │ │

│ │ │летучих кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│534. │ГОСТ 25555.2-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │содержания этилового спирта │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│535. │ГОСТ 25555.4-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │золы и щелочности общей и │ │

│ │ │водорастворимой золы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│536. │ГОСТ 25555.5-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │диоксида серы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│537. │ГОСТ 26035-86 │Продукты пищевые и │ │

│ │ │консервированные. Метод │ │

│ │ │определения олова │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│538. │ГОСТ 26181-84 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │сорбиновой кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│539. │ГОСТ 26183-84 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей, консервы мясные и │ │

│ │ │мясорастительные. Метод │ │

│ │ │определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│540. │ГОСТ 26186-84 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей, консервы мясные и │ │

│ │ │мясорастительные. Методы │ │

│ │ │определения хлоридов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│541. │ГОСТ 26188-84 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей, консервы мясные и │ │

│ │ │мясорастительные. Метод │ │

│ │ │определения pH │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│542. │[ГОСТ 26312.1-84](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116FA880B6E782780DB8A6WDJEM) │Крупа. Правила приемки и │ │

│ │ │методы отбора проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│543. │ГОСТ 26312.2-84 │Крупа. Методы определения │ │

│ │ │органолептических показателей,│ │

│ │ │развариваемости гречневой │ │

│ │ │крупы и овсяных хлопьев │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│544. │ГОСТ 26312.3-84 │Крупа. Метод определения │ │

│ │ │зараженности вредителями │ │

│ │ │хлебных запасов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│545. │[ГОСТ 26312.4-84](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116FA881B6E782780DB8A6WDJEM) │Крупа. Методы определения │ │

│ │ │крупности или номера, примесей│ │

│ │ │и доброкачественного ядра │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│546. │ГОСТ 26312.5-84 │Крупа. Методы определения │ │

│ │ │зольности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│547. │ГОСТ 26312.6-84 │Крупа. Метод определения │ │

│ │ │кислотности по болтушке │ │

│ │ │овсяных хлопьев │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│548. │ГОСТ 26312.6-84 │Крупа. Метод определения │ │

│ │ │кислотности по болтушке │ │

│ │ │овсяных хлопьев │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│549. │ГОСТ 26312.7-84 │Крупа. Метод определения │ │

│ │ │влажности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│550. │ГОСТ 26313-84 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Правила приемки, │ │

│ │ │методы отбора проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│551. │ГОСТ 26323-84 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │содержания примесей │ │

│ │ │растительного происхождения. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│552. │ГОСТ 26361-84 │Мука. Метод определения │ │

│ │ │белизны │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│553. │ГОСТ 26593-85 │Масла растительные. Метод │ │

│ │ │измерения перекисного числа. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│554. │ГОСТ 26664-85 │Консервы и пресервы из рыбы и │ │

│ │ │морепродуктов. Методы │ │

│ │ │определения органолептических │ │

│ │ │показателей, массы нетто и │ │

│ │ │массовой доли составных │ │

│ │ │частей. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│555. │ГОСТ 26668-85 │Продукты пищевые и вкусовые. │ │

│ │ │Методы отбора проб для │ │

│ │ │микробиологических анализов. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│556. │ГОСТ 26669-85 │Продукты пищевые и вкусовые. │ │

│ │ │Подготовка проб для │ │

│ │ │микробиологических анализов. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│557. │ГОСТ 26670-91 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │культивирования │ │

│ │ │микроорганизмов. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│558. │ГОСТ 26671-85 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей, консервы мясные и │ │

│ │ │мясорастительные. Подготовка │ │

│ │ │проб для лабораторных анализов│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│559. │ГОСТ 26754-85 │Молоко. Методы измерения │ │

│ │ │температуры │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│560. │ГОСТ 26781-85 │Молоко. Метод измерения pH │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│561. │ГОСТ 26808-86 │Консервы из рыбы и │ │

│ │ │морепродуктов. Методы │ │

│ │ │определения сухих веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│562. │ГОСТ 26809-86 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Правила приемки, методы отбора│ │

│ │ │и подготовка проб к анализу │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│563. │ГОСТ 26811-86 │Изделия кондитерские. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │общей сернистой кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│564. │ГОСТ 26829-86 │Консервы и пресервы из рыбы. │ │

│ │ │Методы определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│565. │ГОСТ 26889-86 │Продукты пищевые и вкусовые. │ │

│ │ │Общие указания по определению │ │

│ │ │содержания азота методом │ │

│ │ │Кьельдаля. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│566. │ГОСТ 26927-86 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Методы определения ртути │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│567. │ГОСТ 26928-86 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │определения железа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│568. │ГОСТ 26929-94 │Сырье и пищевые продукты. │ │

│ │ │Подготовка проб. Минерализация│ │

│ │ │для определения содержания │ │

│ │ │токсичных элементов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│569. │ГОСТ 26930-86 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Методы определения мышьяка. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│570. │ГОСТ 26931-86 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Методы определения меди. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│571. │ГОСТ 26932-86 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Методы определения свинца │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│572. │ГОСТ 26933-86 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Методы определения кадмия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│573. │ГОСТ 26934-86 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Метод определения цинка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│574. │ГОСТ 26935-86 │Продукты пищевые │ │

│ │ │консервированные. Метод │ │

│ │ │определения олова. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│575. │[ГОСТ 26968-86](consultantplus://offline/ref=695AC0507547EA8EB89F480EDB679636116FA883B6E782780DB8A6WDJEM) │Сахар. Методы │ │

│ │ │микробиологического анализа. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│576. │ГОСТ 26971-86 │Зерно, крупа, мука, толокно │ │

│ │ │для продуктов детского │ │

│ │ │питания. Метод определения │ │

│ │ │кислотности. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│577. │ГОСТ 26972-86 │Зерно, крупа, мука, толокно │ │

│ │ │для продуктов детского │ │

│ │ │питания. Методы │ │

│ │ │микробиологического анализа. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│578. │ГОСТ 27082-89 │Консервы и пресервы из рыбы и │ │

│ │ │морепродуктов. Методы │ │

│ │ │определения общей кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│579. │ГОСТ 27186-86 │Зерно заготовляемое и │ │

│ │ │поставляемое. Термины и │ │

│ │ │определения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│580. │ГОСТ 27207-87 │Консервы и пресервы из рыбы и │ │

│ │ │морепродуктов. Метод │ │

│ │ │определения поваренной соли │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│581. │ГОСТ 27493-87 │Мука и отруби. Метод │ │

│ │ │определения кислотности по │ │

│ │ │болтушке │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│582. │ГОСТ 27494-87 │Мука и отруби. Методы │ │

│ │ │определения зольности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│583. │ГОСТ 27495-87 │Мука. Метод определения │ │

│ │ │автолитической активности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│584. │ГОСТ 27543-87 │Изделия кондитерские. │ │

│ │ │Аппаратура, материалы, │ │

│ │ │реактивы и питательные среды │ │

│ │ │для микробиологических │ │

│ │ │анализов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│585. │ГОСТ 27543-87 │Изделия кондитерские. │ │

│ │ │Аппаратура, материалы, │ │

│ │ │реактивы и питательные среды │ │

│ │ │для микробиологических │ │

│ │ │анализов. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│586. │ГОСТ 27558-87 │Мука и отруби. Методы │ │

│ │ │определения цвета, запаха, │ │

│ │ │вкуса и хруста │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│587. │ГОСТ 27559-87 │Мука и отруби. Метод │ │

│ │ │определения зараженности и │ │

│ │ │загрязненности вредителями │ │

│ │ │хлебных запасов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│588. │ГОСТ 27560-87 │Мука и отруби. Метод │ │

│ │ │определения крупности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│589. │ГОСТ 27668-88 │Мука и отруби. Приемка и │ │

│ │ │методы отбора проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│590. │ГОСТ 27669-88 │Мука пшеничная хлебопекарная. │ │

│ │ │Метод пробной лабораторной │ │

│ │ │выпечки хлеба │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│591. │ГОСТ 27670-88 │Мука кукурузная. Метод │ │

│ │ │определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│592. │ГОСТ 27676-88 │Зерно и продукты его │ │

│ │ │переработки. Метод определения│ │

│ │ │числа падения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│593. │ГОСТ 27709-88 │Консервы молочные сгущенные. │ │

│ │ │Метод измерения вязкости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│594. │ГОСТ 27839-88 │Мука пшеничная. Методы │ │

│ │ │определения количества и │ │

│ │ │качества клейковины │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│595. │ГОСТ 27930-88 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Биокалориметрический метод │ │

│ │ │определения общего количества │ │

│ │ │бактерий │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│596. │ГОСТ 28038-89 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Метод определения │ │

│ │ │микотоксина патулина │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│597. │ГОСТ 28283-89 │Молоко коровье. Метод │ │

│ │ │органолептической оценки │ │

│ │ │запаха и вкуса │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│598. │ГОСТ 28418-2002 │Зерно и продукты его │ │

│ │ │переработки. Определение │ │

│ │ │зольности (общей золы) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│599. │ГОСТ 28419-97 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │сорной и зерновой примесей на │ │

│ │ │анализаторе засоренности У1- │ │

│ │ │ЕАЗ-М │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│600. │ГОСТ 28467-90 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Метод определения │ │

│ │ │бензойной кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│601. │ГОСТ 28550-90 │Чай. Метод приготовления │ │

│ │ │измельченной пробы и │ │

│ │ │определения сухих веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│602. │ГОСТ 28551-90 │Чай. Метод определения │ │

│ │ │водорастворимых экстрактивных │ │

│ │ │веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│603. │ГОСТ 28552-90 │Чай. Метод определения общей │ │

│ │ │водонерастворимой и │ │

│ │ │водорастворимой золы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│604. │ГОСТ 28553-90 │Чай. Метод определения сырой │ │

│ │ │клетчатки │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│605. │ГОСТ 28560-90 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │выявления бактерий родов │ │

│ │ │Proteus, Morganella, │ │

│ │ │Providencia │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│606. │ГОСТ 28561-90 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │сухих веществ или влаги. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│607. │ГОСТ 28562-90 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Рефрактометрический │ │

│ │ │метод определения растворимых │ │

│ │ │сухих веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│608. │ГОСТ 28566-90 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества энтерококков │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│609. │ГОСТ 28795-90 │Мука пшеничная. Физические │ │

│ │ │характеристики теста. │ │

│ │ │Определение реологических │ │

│ │ │свойств с помощью альвеографа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│610. │ГОСТ 28796-90 │Мука пшеничная. Определение │ │

│ │ │содержания сырой клейковины │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│611. │ГОСТ 28797-90 │Мука пшеничная. Определение │ │

│ │ │содержания сухой клейковины │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│612. │ГОСТ 28805-90 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества осмотолерантных │ │

│ │ │дрожжей и плесневых грибов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│613. │ГОСТ 28875-90 │Пряности. Приемка и методы │ │

│ │ │анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│614. │ГОСТ 28878-90 │Пряности и приправы. │ │

│ │ │Определение общего содержания │ │

│ │ │золы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│615. │ГОСТ 28914-91 │Консервы и пресервы из рыбы и │ │

│ │ │морепродуктов. Метод │ │

│ │ │определения алюминия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│616. │ГОСТ 28928-91 │Заменители масла какао. Метод │ │

│ │ │определения состава │ │

│ │ │триглицеридов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│617. │ГОСТ 28929-91 │Заменители масла какао. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │твердых триглицеридов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│618. │ГОСТ 28930-91 │Заменители масла какао. Метод │ │

│ │ │определения совместимости с │ │

│ │ │маслом какао │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│619. │ГОСТ 28972-91 │Консервы и продукты из рыбы и │ │

│ │ │нерыбных объектов промысла. │ │

│ │ │Метод определения активной │ │

│ │ │кислотности (pH) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│620. │ГОСТ 29030-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Пикнометрический метод│ │

│ │ │определения относительной │ │

│ │ │плотности и содержания │ │

│ │ │растворимых сухих веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│621. │ГОСТ 29031-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Метод определения │ │

│ │ │сухих веществ, не растворимых │ │

│ │ │в воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│622. │ГОСТ 29032-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │оксиметилфурфурола │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│623. │ГОСТ 29033-91 │Зерно и продукты его │ │

│ │ │переработки. Метод определения│ │

│ │ │жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│624. │ГОСТ 29059-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Титриметрический метод│ │

│ │ │определения пектиновых веществ│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│625. │ГОСТ 29138-91 │Мука, хлеб и хлебобулочные │ │

│ │ │изделия пшеничные │ │

│ │ │витаминизированные. Метод │ │

│ │ │определения витамина B1 │ │

│ │ │(тиамина) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│626. │ГОСТ 29139-91 │Мука, хлеб и хлебобулочные │ │

│ │ │изделия пшеничные │ │

│ │ │витаминизированные. Метод │ │

│ │ │определения витамина B2 │ │

│ │ │(рибофлавина) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│627. │ГОСТ 29140-91 │Мука, хлеб и хлебобулочные │ │

│ │ │изделия пшеничные │ │

│ │ │витаминизированные. Метод │ │

│ │ │определения витамина PP │ │

│ │ │(никотиновой кислоты) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│628. │ГОСТ 29142-91 │Семена масличных культур. │ │

│ │ │Отбор проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│629. │ГОСТ 29143-91 │Зерно и зернопродукты. │ │

│ │ │Определение влажности (рабочий│ │

│ │ │контрольный метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│630. │ГОСТ 29144-91 │Зерно и зернопродукты. │ │

│ │ │Определение влажности (базовый│ │

│ │ │контрольный метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│631. │ГОСТ 29177-91 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │состояния (степени деструкции)│ │

│ │ │крахмала │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│632. │ГОСТ 29184-91 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий семейства │ │

│ │ │Enterobacteriaceae │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│633. │ГОСТ 29185-91 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества сульфитредуцирующих│ │

│ │ │клостридий │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│634. │ГОСТ 29206-91 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │ксилита и сорбита в │ │

│ │ │диетических консервах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│635. │ГОСТ 29245-91 │Консервы молочные. Методы │ │

│ │ │определения физических и │ │

│ │ │органолептических показателей │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│636. │ГОСТ 29246-91 │Консервы молочные сухие. │ │

│ │ │Методы определения влаги │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│637. │ГОСТ 29247-91 │Консервы молочные. Методы │ │

│ │ │определения жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│638. │ГОСТ 29248-91 │Консервы молочные. │ │

│ │ │Йодометрический метод │ │

│ │ │определения сахаров │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│639. │[ГОСТ 29270-95](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0670C2AC9EE7A1FB054108074FX6J5M) │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методы определения │ │

│ │ │нитратов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│640. │ГОСТ 29299-92 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │ │определения нитрита │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│641. │ГОСТ 29300-92 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │ │определения нитрата │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│642. │ГОСТ 29935-86 │Продукты пищевые. │ │

│ │ │Конверсионный метод │ │

│ │ │определения олова │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│643. │ГОСТ 30004.2-93 │Майонезы. Правила приемки и │ │

│ │ │методы испытаний │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│644. │ГОСТ 30059-93 │Напитки безалкогольные. Методы│ │

│ │ │определения аспартама, │ │

│ │ │сахарина, кофеина и бензоата │ │

│ │ │натрия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│645. │ГОСТ 30061-93 │Зерно и солома зерновых │ │

│ │ │культур, лук репчатый, почва. │ │

│ │ │Метод измерения уровня │ │

│ │ │остаточных количеств гербицида│ │

│ │ │старане │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│646. │ГОСТ 30089-93 │Масла растительные. Метод │ │

│ │ │определения эруковой кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│647. │ГОСТ 30134-97 │Дрожжи кормовые. Метод │ │

│ │ │ускоренного обнаружения │ │

│ │ │сальмонелл │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│648. │ГОСТ 30178-96 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Атомно-абсорбционный метод │ │

│ │ │определения токсичных │ │

│ │ │элементов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│649. │ГОСТ 30305.1-95 │Консервы молочные сгущенные. │ │

│ │ │Методики выполнения измерений │ │

│ │ │массовой доли влаги │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│650. │ГОСТ 30305.2-95 │Консервы молочные сгущенные и │ │

│ │ │продукты молочные сухие. │ │

│ │ │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │массовой доли сахарозы │ │

│ │ │(поляриметрический метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│651. │ГОСТ 30305.3-95 │Консервы молочные сгущенные и │ │

│ │ │продукты молочные сухие. │ │

│ │ │Титриметрические методики │ │

│ │ │выполнения измерений │ │

│ │ │кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│652. │ГОСТ 30305.4-95 │Продукты молочные сухие. │ │

│ │ │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │индекса растворимости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│653. │ГОСТ 30347-97 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Методы определения │ │

│ │ │Staphylococcus aureus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│654. │ГОСТ 30360-96 │Семена эфиромасличных культур.│ │

│ │ │Методы определения │ │

│ │ │зараженности болезнями │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│655. │ГОСТ 30361-96 │Семена эфиромасличных культур.│ │

│ │ │Методы определения │ │

│ │ │заселенности вредителями │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│656. │ГОСТ 30364.0-97 │Продукты яичные. Методы отбора│ │

│ │ │проб и органолептического │ │

│ │ │анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│657. │ГОСТ 30364.2-96 │Продукты яичные. Методы │ │

│ │ │микробиологического контроля. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│658. │ГОСТ 30417-96 │Масла растительные. Методы │ │

│ │ │определения массовых долей │ │

│ │ │витаминов A и E │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│659. │ГОСТ 30418-96 │Масла растительные. Метод │ │

│ │ │определения жирнокислотного │ │

│ │ │состава │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│660. │ГОСТ 30425-97 │Консервы. Метод определения │ │

│ │ │промышленной стерильности. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│661. │ГОСТ 30450-95 │Семена хлопчатника │ │

│ │ │технические. Метод определения│ │

│ │ │массовой доли влаги │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│662. │ГОСТ 30451-95 │Семена хлопчатника │ │

│ │ │технические. Метод определения│ │

│ │ │опушенности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│663. │ГОСТ 30483-97 │Зерно. Методы определения │ │

│ │ │общего и фракционного │ │

│ │ │содержания сорной и зерновой │ │

│ │ │примесей; содержания мелких │ │

│ │ │зерен и крупности; содержания │ │

│ │ │зерен пшеницы, поврежденных │ │

│ │ │клопом-черепашкой; содержания │ │

│ │ │металломагнитной примеси │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│664. │[ГОСТ 30518-97](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0174C3A39BE7A1FB054108074FX6J5M) │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий группы │ │

│ │ │кишечных палочек (колиформных │ │

│ │ │бактерий) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│665. │ГОСТ 30519-97 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │выявления бактерий рода │ │

│ │ │Salmonella │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│666. │ГОСТ 30538-97 │Продукты пищевые. Методика │ │

│ │ │определения токсичных │ │

│ │ │элементов атомно-эмиссионным │ │

│ │ │методом │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│667. │ГОСТ 30556-98 │Семена эфиромасличных культур.│ │

│ │ │Методы определения всхожести │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│668. │ГОСТ 30562-97 │Молоко. Определение точки │ │

│ │(ИСО 5764-87) │замерзания. Термисторный │ │

│ │ │криоскопический метод │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│669. │ГОСТ 30615-99 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Метод определения фосфора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│670. │ГОСТ 30623-98 │Масла растительные и │ │

│ │ │маргариновая продукция. Метод │ │

│ │ │обнаружения фальсификации │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│671. │ГОСТ 30624-98 │Масла растительные. Метод │ │

│ │ │обнаружения фальсификации │ │

│ │ │концентратом витамина D │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│672. │ГОСТ 30627.1-98 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Метод измерения │ │

│ │ │массовой доли витамина A │ │

│ │ │(ретинола) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│673. │ГОСТ 30627.2-98 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Методы измерений │ │

│ │ │массовой доли витамина C │ │

│ │ │(аскорбиновой кислоты) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│674. │ГОСТ 30627.3-98 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Метод измерения │ │

│ │ │массовой доли витамина E │ │

│ │ │(токоферола) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│675. │ГОСТ 30627.4-98 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Метод измерения │ │

│ │ │массовой доли витамина PP │ │

│ │ │(ниацина) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│676. │ГОСТ 30627.5-98 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Метод измерения │ │

│ │ │массовой доли витамина B1 │ │

│ │ │(тиамина) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│677. │ГОСТ 30627.6-98 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Методы измерений │ │

│ │ │массовой доли витамина B2 │ │

│ │ │(рибофлавина) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│678. │ГОСТ 30637-99 │Молоко. Методы определения │ │

│ │ │раскисления │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│679. │ГОСТ 30648.1-99 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Методы определения │ │

│ │ │жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│680. │ГОСТ 30648.2-99 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Методы определения │ │

│ │ │общего белка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│681. │ГОСТ 30648.3-99 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Методы определения │ │

│ │ │влаги и сухих веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│682. │ГОСТ 30648.4-99 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Титриметрические │ │

│ │ │методы определения кислотности│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│683. │ГОСТ 30648.5-99 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Метод определения │ │

│ │ │активной кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│684. │ГОСТ 30648.6-99 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Метод определения │ │

│ │ │индекса растворимости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│685. │ГОСТ 30648.7-99 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Методы определения │ │

│ │ │сахарозы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│686. │ГОСТ 30669-2000 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Газохроматографический│ │

│ │ │метод определения содержания │ │

│ │ │бензойной кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│687. │ГОСТ 30670-2000 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Газохроматографический│ │

│ │ │метод определения содержания │ │

│ │ │сорбиновой кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│688. │ГОСТ 30705-2000 │Продукты молочные для детского│ │

│ │ │питания. Метод определения │ │

│ │ │мезофильных аэробных и │ │

│ │ │факультативно-анаэробных │ │

│ │ │микроорганизмов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│689. │ГОСТ 30706-2000 │Продукты молочные для детей. │ │

│ │ │Метод определения количества │ │

│ │ │дрожжей и плесневых грибов. │ │

│ │ │Межгосударственный стандарт │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│690. │ГОСТ 30711-01 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │содержания афлатоксинов B1 и │ │

│ │ │M1 │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│691. │ГОСТ 30712-01 │Продукты безалкогольной │ │

│ │ │промышленности. Методы │ │

│ │ │микробиологического анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│692. │ГОСТ 30726-2001 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий вида │ │

│ │ │Escherichia coli. │ │

│ │ │Межгосударственный стандарт │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│693. │ГОСТ 31090.1-2002 │Мука пшеничная. Физические │ │

│ │ │характеристики теста. │ │

│ │ │Определение водопоглощения и │ │

│ │ │реологических свойств с │ │

│ │ │применением фаринографа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│694. │ГОСТ 31090.2-2002 │Мука пшеничная. Физические │ │

│ │ │характеристики теста. │ │

│ │ │Определение реологических │ │

│ │ │свойств с применением │ │

│ │ │экстенсографа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│695. │ГОСТ 31090.3-2002 │Мука пшеничная. Физические │ │

│ │ │характеристики теста. │ │

│ │ │Определение водопоглощения и │ │

│ │ │реологических свойств с │ │

│ │ │применением валориграфа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│696. │ГОСТ 31092-2002 │Семена масличные. Определение │ │

│ │ │кислотности масел │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│697. │ГОСТ 31094-2002 │Мука пшеничная. Определение │ │

│ │ │содержания сырой клейковины │ │

│ │ │механизированным способом │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│698. │ГОСТ 31100.1-2002 │Сок яблочный, сок яблочный │ │

│ │ │концентрированный и напитки, │ │

│ │ │содержащие яблочный сок. Метод│ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │патулина с помощью │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│699. │ГОСТ 31100.2-2002 │Сок яблочный. Сок яблочный │ │

│ │ │концентрированный и напитки, │ │

│ │ │содержащие яблочный сок. Метод│ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │патулина с помощью │ │

│ │ │тонкослойной хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│700. │[ГОСТ 31339-2006](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B067ECBA69EE3A1FB054108074FX6J5M) │Рыба, нерыбные объекты и │ │

│ │ │продукция из них. Правило │ │

│ │ │приемки и методы отбора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│701. │ГОСТ ИСО 6644-97 │Зерно и продукты его │ │

│ │ │переработки. Автоматический │ │

│ │ │отбор проб с применением │ │

│ │ │механического устройства │ │

├───────┴─────────────────────────┴──────────────────────────────┴─────────────┤

│ Национальные стандарты │

├───────┬─────────────────────────┬──────────────────────────────┬─────────────┤

│702. │ГОСТ Р 50206-92 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Определение │ │

│ │ │бутилоксианизола (БОА) и │ │

│ │ │бутилокситолуола (БОТ) методом│ │

│ │ │газожидкостной хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│703. │ГОСТ Р 50207-92 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │ │определения L (--)-оксипролина│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│704. │ГОСТ Р 50396.0-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │отбора проб и подготовка к │ │

│ │ │микробиологическим │ │

│ │ │исследованиям │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│705. │ГОСТ Р 50396.1-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Метод │ │

│ │ │определения количества │ │

│ │ │мезофильных аэробных и │ │

│ │ │факультативно-анаэробных │ │

│ │ │микроорганизмов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│706. │ГОСТ Р 50396.2-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий группы │ │

│ │ │кишечных палочек (колиформных │ │

│ │ │бактерий родов Escherichia, │ │

│ │ │Citrobacter, Enteroobacter, │ │

│ │ │Klebsiella, Serratia) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│707. │ГОСТ Р 50396.3-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Метод │ │

│ │ │выявления сальмонелл │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│708. │ГОСТ Р 50396.4-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества Staphylococcus │ │

│ │ │aureus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│709. │ГОСТ Р 50396.5-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества листерелл │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│710. │ГОСТ Р 50396.6-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества сульфитредуцирующих│ │

│ │ │клостридий │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│711. │ГОСТ Р 50396.7-92 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты птичьи. Методы │ │

│ │ │выявления бактерий рода │ │

│ │ │Proteus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│712. │ГОСТ Р 50453-92 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │ │Определение содержания азота │ │

│ │ │(арбитражный метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│713. │ГОСТ Р 50454-92 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │(ИСО 3811-79) │Обнаружение и учет │ │

│ │ │предполагаемых колиформных │ │

│ │ │бактерий и E coli (арбитражный│ │

│ │ │метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│714. │ГОСТ Р 50455-92 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │(ИСО 3565-75) │Обнаружение сальмонелл │ │

│ │ │(арбитражный метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│715. │ГОСТ Р 50456-92 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Определение │ │

│ │ │содержания влаги и летучих │ │

│ │ │веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│716. │ГОСТ Р 50457-92 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Определение │ │

│ │ │кислотного числа и │ │

│ │ │кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│717. │ГОСТ Р 50476-93 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Метод определения │ │

│ │ │содержания сорбиновой и │ │

│ │ │бензойной кислот при их │ │

│ │ │совместном присутствии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│718. │ГОСТ Р 50479-93 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Метод определения │ │

│ │ │содержания витамина PP. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│719. │ГОСТ Р 51074-03 │Продукты пищевые. Информация │ │

│ │ │для потребителя. Общие │ │

│ │ │требования │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│720. │[ГОСТ Р 50474-93](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0174C3A39BE7A1FB054108074FX6J5M) │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий группы │ │

│ │ │кишечных палочек (колиформных │ │

│ │ │бактерий) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│721. │ГОСТ Р 50480-93 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │выявления бактерий рода │ │

│ │ │Salmonella │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│722. │[ГОСТ Р 51135-98](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0671C1A59CE3A1FB054108074FX6J5M) │Изделия ликероводочные. │ │

│ │ │Правила приемки и методы │ │

│ │ │анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│723. │ГОСТ Р 51415-99 │Мука пшеничная. Физические │ │

│ │ │характеристики теста. │ │

│ │ │Определение реологических │ │

│ │ │свойств с применением │ │

│ │ │альвеографа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│724. │ГОСТ Р 51444-99 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │ │Потенциометрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │хлоридов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│725. │ГОСТ Р 51153-98 │Напитки безалкогольные │ │

│ │ │газированные и напитки из │ │

│ │ │хлебного сырья. Метод │ │

│ │ │определения двуокиси углерода │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│726. │ГОСТ Р 51196-2010 │Молоко сухое. Определение │ │

│ │ │содержания молочной кислоты и │ │

│ │ │лактатов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│727. │ГОСТ Р 51197-98 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │ │определения глюконо-дельта- │ │

│ │ │лактона │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│728. │ГОСТ Р 51198-98 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │ │определения L-(+)-глутаминовой│ │

│ │ │кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│729. │ГОСТ Р 51257-99 │Сыры плавленые. Метод │ │

│ │ │определения лимонной кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│730. │ГОСТ Р 51258-99 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │(ДИН 10326-86) │Метод определения сахарозы и │ │

│ │ │глюкозы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│731. │ГОСТ Р 51259-99 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │(ДИН 10344-82) │Метод определения лактозы и │ │

│ │ │галактозы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│732. │ГОСТ Р 51278-99 │Зерновые, бобовые и продукты │ │

│ │(ИСО 7698-90) │их переработки. Определение │ │

│ │ │количества бактерий, дрожжевых│ │

│ │ │и плесневых грибов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│733. │ГОСТ Р 51301-99 │Продукты пищевые и │ │

│ │ │продовольственное сырье. │ │

│ │ │Инверсионно- │ │

│ │ │вольтамперометрические методы │ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │токсичных элементов (кадмия, │ │

│ │ │свинца, меди и цинка) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│734. │ГОСТ Р 51435-99 │Сок яблочный, сок яблочный │ │

│ │ │концентрированный и напитки │ │

│ │ │содержащие яблочный сок. Метод│ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │патулина с помощью │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│735. │ГОСТ Р 51445-99 │Жиры и масла животные. Метод │ │

│ │ │определения показателя │ │

│ │ │преломления │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│736. │ГОСТ Р 51447-99 │Мясо и мясные продукты. Методы│ │

│ │(ИСО 3100-1-91) │отбора проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│737. │ГОСТ Р 51448-99 │Мясо и мясные продукты. Методы│ │

│ │(ИСО 3100-2-91) │подготовки проб для │ │

│ │ │микробиологических │ │

│ │ │исследований │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│738. │ГОСТ Р 51452-99 │Консервы молочные сгущенные. │ │

│ │ │Гравиметрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли жира│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│739. │ГОСТ Р 51453-99 │Жир молочный. Метод │ │

│ │ │определения перекисного числа │ │

│ │ │в безводном жире │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│740. │ГОСТ Р 51454-99 │Казеины и казеинаты. Метод │ │

│ │ │определения массовых долей │ │

│ │ │нитратов и нитритов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│741. │ГОСТ Р 51455-99 │Йогурты. Потенциометрический │ │

│ │ │метод определения титруемой │ │

│ │ │кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│742. │ГОСТ Р 51456-99 │Масло сливочное. │ │

│ │ │Потенциометрический метод │ │

│ │ │определения активной │ │

│ │ │кислотности плазмы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│743. │ГОСТ Р 51457-99 │Сыр и сыр плавленый. │ │

│ │ │Гравиметрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли жира│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│744. │ГОСТ Р 51458-99 │Сыр и сыр плавленый. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │общего фосфора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│745. │ГОСТ Р 51459-99 │Сыр и сыр плавленый. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │лимонной кислоты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│746. │ГОСТ Р 51460-99 │Сыр. Метод определения │ │

│ │ │массовых долей нитратов и │ │

│ │ │нитритов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│747. │ГОСТ Р 51461-99 │Сыры плавленые. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │добавленных цитратных │ │

│ │ │эмульгаторов и регуляторов │ │

│ │ │кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│748. │ГОСТ Р 51462-99 │Продукты молочные сухие. Метод│ │

│ │ │определения насыпной плотности│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│749. │ГОСТ Р 51463-99 │Казеины сычужные и казеинаты. │ │

│ │ │Метод определения массовой │ │

│ │ │доли золы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│750. │ГОСТ Р 51464-99 │Казеины и казеинаты. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │влаги. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│751. │ГОСТ Р 51465-99 │Казеины и казеинаты. Метод │ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │пригорелых частиц │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│752. │ГОСТ Р 51467-99 │Казеины и казеинаты. Метод │ │

│ │ │измерения активной кислотности│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│753. │ГОСТ Р 51468-99 │Казеины. Метод определения │ │

│ │ │свободной кислотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│754. │ГОСТ Р 51469-99 │Казеины и казеинаты. │ │

│ │ │Фотометрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │лактозы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│755. │ГОСТ Р 51470-99 │Казеины и казеинаты. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │белка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│756. │ГОСТ Р 51472-99 │Продукты молочные сухие. Метод│ │

│ │ │определения "количества белых │ │

│ │ │пятен" │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│757. │ГОСТ Р 51473-99 │Молоко. Спектрометрический │ │

│ │ │метод определения массовой │ │

│ │ │доли общего фосфора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│758. │ГОСТ Р 51478-99 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │ │Контрольный метод определения │ │

│ │ │концентрации водородных ионов │ │

│ │ │(pH) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│759. │ГОСТ Р 51479-99 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │(ИСО 1442-97) │определения массовой доли │ │

│ │ │влаги │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│760. │ГОСТ Р 51480-99 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │ │Определение массовой доли │ │

│ │ │хлоридов. Метод Фольгарда │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│761. │ГОСТ Р 51481-99 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Метод │ │

│ │ │определения устойчивости к │ │

│ │ │окислению (метод ускоренного │ │

│ │ │окисления) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│762. │ГОСТ Р 51482-99 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │ │Спектрофотометрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │общего фосфора. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│763. │ГОСТ Р 51483-99 │Масла растительные и жиры │ │

│ │ │животные. Определение методом │ │

│ │ │газовой хроматографии массовой│ │

│ │ │доли метиловых эфиров │ │

│ │ │индивидуальных жирных кислот к│ │

│ │ │их сумме │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│764. │ГОСТ Р 51484-99 │Масла растительные и жиры │ │

│ │ │животные. Метод определения │ │

│ │ │состава жирных кислот в │ │

│ │ │положении 2 в молекулах │ │

│ │ │триглицеридов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│765. │ГОСТ Р 51486-99 │Масла растительные и жиры │ │

│ │ │животные. Получение метиловых │ │

│ │ │эфиров жирных кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│766. │ГОСТ Р 51487-99 │Масла растительные и жиры │ │

│ │ │животные. Метод определения │ │

│ │ │перекисного числа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│767. │ГОСТ Р 51575-2000 │Соль поваренная пищевая │ │

│ │ │йодированная. Методы │ │

│ │ │определения йода и тиосульфата│ │

│ │ │натрия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│768. │ГОСТ Р 51600-2010 │Микробиологические методы │ │

│ │ │определения антибиотиков │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│769. │ГОСТ Р 51621-2000 │Алкогольная продукция и сырье │ │

│ │ │для ее производства. Методы │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации титруемых кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│770. │ГОСТ Р 51650-2000 │Методы определения массовой │ │

│ │ │доли бенз(а)пирена │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│771. │ГОСТ Р 51654-2000 │Алкогольная продукция и сырье │ │

│ │ │для ее производства. Метод │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации летучих кислот. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│772. │ГОСТ Р 51655-2000 │Алкогольная продукция и сырье │ │

│ │ │для ее производства. Метод │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации свободного и │ │

│ │ │общего диоксида серы. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│773. │[ГОСТ Р 51698-2000](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B067EC5A79DEBA1FB054108074FX6J5M) │Водка и спирт этиловый из │ │

│ │ │пищевого сырья. │ │

│ │ │Газохроматографический │ │

│ │ │экспресс-метод определения │ │

│ │ │содержания токсичных │ │

│ │ │микропримесей. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│774. │ГОСТ Р 51762-01 │Водка и спирт этиловый из │ │

│ │ │пищевого сырья. │ │

│ │ │Газохроматографический метод │ │

│ │ │определения содержания летучих│ │

│ │ │кислот и фурфурола. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│775. │ГОСТ Р 51766-01 │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Атомно-абсорбционный метод │ │

│ │ │определения мышьяка. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│776. │ГОСТ Р 51786-01 │Водка и спирт этиловый из │ │

│ │ │пищевого сырья. │ │

│ │ │Газохроматографический метод │ │

│ │ │определения подлинности. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│777. │ГОСТ Р 51880-2002 │Кофе растворимый. Определение │ │

│ │ │массовых долей свободных и │ │

│ │ │общих углеводов. Метод │ │

│ │ │высокоэффективной │ │

│ │ │анионообменной хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│778. │[ГОСТ Р 51921-2002](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0174C3A09EE4A1FB054108074FX6J5M) │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │бактерий Listeria │ │

│ │ │monocytogenes │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│779. │ГОСТ Р 51939-2002 │Молоко. Метод определения │ │

│ │ │лактулозы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│780. │ГОСТ Р 51944-2002 │Мясо птицы. Методы определения│ │

│ │ │органолептических показателей,│ │

│ │ │температуры и массы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│781. │ГОСТ Р 51962-2002 │Продукты пищевые и │ │

│ │ │продовольственное сырье. │ │

│ │ │Инверсионно- │ │

│ │ │вольтамперометрический метод │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации мышьяка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│782. │[ГОСТ Р 52173-2003](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0172C4A69BEAA1FB054108074FX6J5M) │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Метод идентификации │ │

│ │ │генетически модифицированных │ │

│ │ │источников (ГМИ) растительного│ │

│ │ │происхождения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│783. │[ГОСТ Р 52174-2003](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0173CBA19BE3A1FB054108074FX6J5M) │Биологическая безопасность. │ │

│ │ │Сырье и продукты пищевые. │ │

│ │ │Метод идентификации │ │

│ │ │генетически модифицированных │ │

│ │ │источников (ГМИ) растительного│ │

│ │ │происхождения с применением │ │

│ │ │биологического микрочипа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│784. │[ГОСТ Р 52179-2003](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0672CBAD9EE2A1FB054108074FX6J5M) │Маргарины, жиры для кулинарии,│ │

│ │ │кондитерской, хлебопекарной и │ │

│ │ │молочной промышленности. │ │

│ │ │Правила приемки и методы │ │

│ │ │контроля │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│785. │ГОСТ Р 52377-05 │Изделия макаронные. Правила │ │

│ │ │приемки и методы определения │ │

│ │ │качества. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│786. │ГОСТ Р 52415-2005 │Молоко натуральное коровье - │ │

│ │ │сырье. Люминесцентный метод │ │

│ │ │определения количества │ │

│ │ │мезофильных аэробных и │ │

│ │ │факультативно-анаэробных │ │

│ │ │микроорганизмов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│787. │[ГОСТ Р 52675-2006](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C0A09BE3A1FB054108074FX6J5M) │Изделия кулинарные и │ │

│ │ │полуфабрикаты из рубленого │ │

│ │ │мяса. Правила приемки и методы│ │

│ │ │испытаний. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│788. │ГОСТ Р 52677-2006 │Масла растительные, жиры │ │

│ │ │животные и продукты их │ │

│ │ │переработки. Методы │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │трансизомеров жирных кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│789. │ГОСТ Р 52689-2006 │Продукты пищевые. Инверсионно-│ │

│ │ │вольтамперометрический метод │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации йода │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│790. │ГОСТ Р 52690-2006 │Продукты пищевые. │ │

│ │ │Вольтамперометрический метод │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации витамина C │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│791. │ГОСТ Р 52749-2009 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Определение массовой доли │ │

│ │ │молочного жира методом │ │

│ │ │фотоколориметрирования │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│792. │ГОСТ Р 52750-2009 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Определение наличия жиров │ │

│ │ │немолочного происхождения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│793. │ГОСТ Р 52752-2009 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Определение содержания │ │

│ │ │консервантов и красителей │ │

│ │ │методом высокоэффективной │ │

│ │ │жидкостной хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│794. │ГОСТ Р 52753-2009 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Определение содержания │ │

│ │ │стабилизаторов методом газовой│ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│795. │ГОСТ Р 52761-2009 │Молоко. Идентификация │ │

│ │ │белкового состава │ │

│ │ │электрофоретическим методом в │ │

│ │ │полиакриламидном геле │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│796. │ГОСТ Р 52814-2007 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │(ИСО 6579:2002) │выявления бактерий рода │ │

│ │ │Salmonella │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│797. │[ГОСТ Р 52815-2007](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0170CBAC98E2A1FB054108074FX6J5M) │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества │ │

│ │ │коагулазоположительных │ │

│ │ │стафилококков и Staphylococcus│ │

│ │ │aureus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│798. │[ГОСТ Р 52816-2007](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0170CBAD91EBA1FB054108074FX6J5M) │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий группы │ │

│ │ │кишечных палочек (колиформных │ │

│ │ │бактерий) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│799. │ГОСТ Р 52829-2007 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │электронного парамагнитного │ │

│ │ │резонанса для выявления │ │

│ │ │радиационно-обработанных │ │

│ │ │продуктов, содержащих │ │

│ │ │кристаллический сахар │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│800. │ГОСТ Р 52830-2007 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов. Метод │ │

│ │ │обнаружения и определения │ │

│ │ │количества презумптивных │ │

│ │ │бактерий Escherichia coli. │ │

│ │ │Метод наиболее вероятного │ │

│ │ │числа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│801. │ГОСТ Р 52831-2007 │Молоко и сухое молоко. │ │

│ │ │Определение содержания │ │

│ │ │афлатоксина M1. Очистка с │ │

│ │ │помощью иммуноаффинной │ │

│ │ │хроматографии и определение с │ │

│ │ │помощью тонкослойной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│802. │ГОСТ Р 52832-2007 │Молоко и продукты на основе │ │

│ │(ИСО 8870:2006) │молока. Обнаружение │ │

│ │ │термонуклеазы, образуемой │ │

│ │ │коагулазоположительными │ │

│ │ │стафилококками │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│803. │ГОСТ Р 52842-2007 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │(ИСО 18330:2003) │Методы иммунологического или │ │

│ │ │бактериально-рецепторного │ │

│ │ │анализа для определения │ │

│ │ │остатков антибактериальных │ │

│ │ │веществ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│804. │ГОСТ Р 52993-2008 │Казеины и казеинаты. │ │

│ │(ИСО 5550:2006) │Определение содержания влаги │ │

│ │ │(Контрольный метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│805. │ГОСТ Р 52994-2008 │Жир молочный. Определение │ │

│ │(ИСО 3976:2006) │перекисного числа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│806. │ГОСТ Р 52995-2008 │Молоко сухое. Определение │ │

│ │(ИСО 17129-2006) │содержания соевого и │ │

│ │ │горохового белков с │ │

│ │ │использованием капиллярного │ │

│ │ │электрофореза в присутствии │ │

│ │ │додецил сульфата (SDS-CE). │ │

│ │ │Метод разделения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│807. │ГОСТ Р 52996-2008 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │(ИСО 11816-1:2006) │Определение активности │ │

│ │ │щелочной фосфатазы. Часть 1. │ │

│ │ │Флуориметрический метод для │ │

│ │ │молока и молочных продуктов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│808. │ГОСТ Р 53150-2008 │Продукты пищевые. Определение │ │

│ │ │следовых элементов. Подготовка│ │

│ │ │проб методом минерализации при│ │

│ │ │повышенном давлении │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│809. │ГОСТ Р 53152-2008 │Продукты пищевые. Определение │ │

│ │ │содержания полициклических │ │

│ │ │ароматических углеводородов │ │

│ │ │методом высокоэффективной │ │

│ │ │жидкостной хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│810. │ГОСТ Р 53160-2008 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Определение │ │

│ │ │устойчивости к окислению │ │

│ │ │(ускоренное испытание на │ │

│ │ │окисление). │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│811. │[ГОСТ Р 53161-2008](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0171C0AC9FEAA1FB054108074FX6J5M) │Органолептический анализ. │ │

│ │(ИСО 5495:2005) │Методология. Метод парного │ │

│ │ │сравнения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│812. │ГОСТ Р 53162-2008 │Продукты пищевые. Определение │ │

│ │ │афлатоксина B1 и общего │ │

│ │ │содержания афлатоксинов B1, │ │

│ │ │B2, G1 и G2 в зерновых │ │

│ │ │культурах, орехах и продуктах │ │

│ │ │их переработки. Метод │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│813. │ГОСТ Р 53182-2008 │Продукты пищевые. Определение │ │

│ │ │следовых элементов. │ │

│ │ │Определение общего мышьяка и │ │

│ │ │селена методом атомно- │ │

│ │ │абсорбционной спектрометрии с │ │

│ │ │генерацией гидридов с │ │

│ │ │предварительной минерализацией│ │

│ │ │пробы под давлением │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│814. │ГОСТ Р 53183-2008 │Продукты пищевые. Определение │ │

│ │ │следовых элементов. │ │

│ │ │Определение ртути методом │ │

│ │ │атомно-абсорбционной │ │

│ │ │спектрометрии холодного пара с│ │

│ │ │предварительной минерализацией│ │

│ │ │пробы под давлением. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│815. │ГОСТ Р 53184-2008 │Рыба, морские беспозвоночные и│ │

│ │ │продукты их переработки. │ │

│ │ │Определение содержания │ │

│ │ │диоксинов и диоксинподобных │ │

│ │ │полихлорированных бифенилов │ │

│ │ │хромато-масс-спектральным │ │

│ │ │методом │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│816. │ГОСТ Р 53186-2008 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │электронного парамагнитного │ │

│ │ │резонанса для выявления │ │

│ │ │радиационно-обработанных │ │

│ │ │продуктов, содержащих │ │

│ │ │целлюлозу │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│817. │ГОСТ Р 53212-2008 │Кондитерские изделия. Метод │ │

│ │ │определения сухого │ │

│ │ │обезжиренного остатка молока в│ │

│ │ │шоколадных изделиях с молоком │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│818. │[ГОСТ Р 53214-2008](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0171C0AC98E2A1FB054108074FX6J5M) │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │анализа для обнаружения │ │

│ │ │генетически модифицированных │ │

│ │ │организмов и полученных из них│ │

│ │ │продуктов. Общие требования и │ │

│ │ │определения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│819. │ГОСТ Р 53244-2008 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │анализа для обнаружения │ │

│ │ │генетически модифицированных │ │

│ │ │организмов и полученных из них│ │

│ │ │продуктов. Методы, основанные │ │

│ │ │на количественном определении │ │

│ │ │нуклеиновых кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│820. │ГОСТ Р 53359-2009 │Молоко и продукты переработки │ │

│ │ │молока. Метод определения pH │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│821. │ГОСТ Р 53430-2009 │Молоко и продукты переработки │ │

│ │ │молока. Методы │ │

│ │ │микробиологического анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│822. │ГОСТ Р 53592-2009 │Молоко. │ │

│ │(ИСО 9874:2006) │Спектрофотометрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │общего фосфора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│823. │ГОСТ Р 53598-2009 │Продукты пищевые. Рекомендации│ │

│ │ │по этикетированию │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│824. │ГОСТ Р 53601-2009 │Продукты пищевые, │ │

│ │ │продовольственное сырье. Метод│ │

│ │ │определения остаточного │ │

│ │ │содержания антибиотиков │ │

│ │ │тетрациклиновой группы с │ │

│ │ │помощью высокоэффективной │ │

│ │ │жидкостной хроматографии │ │

│ │ │смасс-спектрометрическим │ │

│ │ │детектором │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│825. │ГОСТ Р 53665-2009 │Мясо птицы, субпродукты и │ │

│ │ │полуфабрикаты из мяса птицы. │ │

│ │ │Метод выявления сальмонелл │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│826. │ГОСТ Р 53749-2009 │Молоко и молочная продукция. │ │

│ │ │Определение массовой доли │ │

│ │ │молочного жира методом │ │

│ │ │фотоколориметрирования │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│827. │ГОСТ Р 53750-2009 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Определение наличия жиров │ │

│ │ │немолочного происхождения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│828. │ГОСТ Р 53751-2009 │Молоко, молочные продукты и │ │

│ │ │продукты детского питания на │ │

│ │ │молочной основе. Методы │ │

│ │ │определения содержания йода │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│829. │ГОСТ Р 53752-2009 │Молоко и молочная продукция. │ │

│ │ │Определение содержания │ │

│ │ │консервантов и красителей │ │

│ │ │методом высокоэффективной │ │

│ │ │жидкостной хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│830. │ГОСТ Р 53753-2009 │Молоко и молочная продукция. │ │

│ │ │Определение содержания │ │

│ │ │стабилизаторов методом газовой│ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│831. │ГОСТ Р 53761-2009 │Молоко. Идентификация │ │

│ │ │белкового состава │ │

│ │ │электрофоретическим методом в │ │

│ │ │полиакриламидном геле │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│832. │[ГОСТ Р 53774-2010](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0074C3A791E5A1FB054108074FX6J5M) │Иммуноферментные методы │ │

│ │ │определения наличия │ │

│ │ │антибиотиков │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│833. │ГОСТ Р 53912-2010 │Продукты пищевые. Экспресс- │ │

│ │ │метод определения антибиотиков│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│834. │ГОСТ Р 53913-2010 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов для │ │

│ │ │животных. Горизонтальный метод│ │

│ │ │обнаружения Escherichia coli │ │

│ │ │0157 │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│835. │ГОСТ Р 53951-2010 │Продукты молочные, молочные │ │

│ │ │составные и молокосодержащие. │ │

│ │ │Определение массовой доли │ │

│ │ │белка методом Кьельдаля │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│836. │ГОСТ Р 53973-2010 │Ферментные препараты для │ │

│ │ │пищевой промышленности. Методы│ │

│ │ │определения Бета-глюканазной │ │

│ │ │активности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│837. │ГОСТ Р 53974-2010 │Ферментные препараты для │ │

│ │ │пищевой промышленности. Методы│ │

│ │ │определения протеолитической │ │

│ │ │активности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│838. │ГОСТ Р 53993-2010 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов для │ │

│ │ │животных. Часть 2. Метод │ │

│ │ │подсчета колоний Campylobacter│ │

│ │ │spp. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│839. │ГОСТ Р 54004-2010 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │отбора проб для │ │

│ │ │микробиологических испытаний │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│840. │ГОСТ Р 54005-2010 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │выявления и определения │ │

│ │ │количества бактерий семейства │ │

│ │ │Enterbacteriaceae │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│841. │ГОСТ Р 54015-2010 │Продукты пищевые. Метод отбора│ │

│ │ │проб для определения стронция │ │

│ │ │Sr-90 и цезия Cs-137 │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│842. │ГОСТ Р 54016-2010 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │определения содержания цезия │ │

│ │ │Cs-137 │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│843. │ГОСТ Р 54017-2010 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │стронция Sr-90 │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│844. │ГОСТ Р 54074-2010 │Молоко сухое обезжиренное. │ │

│ │ │Методы оценки пригодности для │ │

│ │ │сыроделия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│845. │ГОСТ Р 54075-2010 │Молоко и молочная продукция. │ │

│ │ │Методы определения содержания │ │

│ │ │спор мезофильных анаэробных │ │

│ │ │микроорганизмов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│846. │ГОСТ Р 54076-2010 │Сыры и сырные продукты. │ │

│ │ │Кондуктометрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │хлористого натрия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│847. │ГОСТ Р 54077-2010 │Молоко. Методы определения │ │

│ │ │количества соматических клеток│ │

│ │ │по изменению вязкости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│848. │ГОСТ Р 54085-2010 │Продукты пищевые. Метод │ │

│ │ │выявления бактерий рода │ │

│ │ │Shigella │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│849. │ГОСТ Р 54045-2010 │Сыры и плавленые сыры. │ │

│ │ │Определение содержания │ │

│ │ │хлоридов. Метод │ │

│ │ │потенциометрического │ │

│ │ │титрования │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│850. │ГОСТ Р 54330-2011 │Ферментные препараты для │ │

│ │ │пищевой промышленности. Методы│ │

│ │ │определения амилолитической │ │

│ │ │активности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│851. │ГОСТ Р ИСО 707-2010 │Молоко и молочные продукты. │ │

│ │ │Руководство по отбору проб │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│852. │[ГОСТ Р ИСО 3972-2005](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0174C6A59BEAA1FB054108074FX6J5M) │Органолептический анализ. │ │

│ │ │Методология. Метод │ │

│ │ │исследования вкусовой │ │

│ │ │чувствительности. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│853. │ГОСТ СЭВ 4251-83 │Пищевые продукты. Метод │ │

│ │ │определения количества дрожжей│ │

│ │ │и плесневых грибов. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│854. │[ГОСТ Р ИСО 7218-2008](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0170CBAD90E0A1FB054108074FX6J5M) │Микробиология. Продукты │ │

│ │ │пищевые. Общие правила │ │

│ │ │микробиологических │ │

│ │ │исследований. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│855. │ГОСТ Р ИСО 8156-2010 │Молоко сухое и сухие молочные │ │

│ │ │продукты. Определение индекса │ │

│ │ │растворимости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│856. │ГОСТ Р ИСО 8967-2010 │Молоко сухое и сухие молочные │ │

│ │ │продукты. Определение насыпной│ │

│ │ │плотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│857. │ГОСТ Р ИСО 10272-1-2010 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов для │ │

│ │ │животных. Часть 1. Метод │ │

│ │ │обнаружения Campylobacter spp.│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│858. │ГОСТ Р ИСО 11133-1-2008 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов для │ │

│ │ │животных. Руководящие указания│ │

│ │ │по приготовлению и │ │

│ │ │производству культуральных │ │

│ │ │сред. Часть 1. Общие │ │

│ │ │руководящие указания по │ │

│ │ │обеспечению качества │ │

│ │ │приготовления культурных сред │ │

│ │ │в лаборатории │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│859. │ГОСТ Р ИСО 11133-2-2008 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов для │ │

│ │ │животных. Руководящие указания│ │

│ │ │по приготовлению и │ │

│ │ │производству культуральных │ │

│ │ │сред. Часть 2. Практические │ │

│ │ │руководящие указания по │ │

│ │ │эксплуатационным испытаниям │ │

│ │ │культуральных сред │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│860. │ГОСТ Р ЕН 12856-2010 │Продукты пищевые. Определение │ │

│ │ │ацесульфама калия, аспартама и│ │

│ │ │сахарина. Метод │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│861. │ГОСТ Р ИСО 13366-1-2010 │Молоко. Подсчет соматических │ │

│ │ │клеток. Часть 1. Метод с │ │

│ │ │применением микроскопа │ │

│ │ │(Контрольный метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│862. │ГОСТ Р ЕН 14130-2010 │Продукты пищевые. Определение │ │

│ │ │витамина C с помощью │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│863. │ГОСТ Р ИСО 16140-2008 │Микробиология продуктов │ │

│ │ │питания и кормов для животных.│ │

│ │ │Протокол валидации │ │

│ │ │альтернативных методов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│864. │ГОСТ Р ИСО 21527-1- │Микробиология пищевых │ │

│ │2010 │продуктов и кормов для │ │

│ │ │животных. Метод подсчета │ │

│ │ │дрожжевых и плесневых грибов. │ │

│ │ │Часть 1. Методика подсчета │ │

│ │ │колоний в продуктах, │ │

│ │ │активность воды в которых │ │

│ │ │больше 0,95 │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│865. │ГОСТ Р ИСО 21871-2010 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов для │ │

│ │ │животных. Метод обнаружения и │ │

│ │ │подсчета наиболее вероятного │ │

│ │ │числа. Bacillus cereus │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│866. │ГОСТ Р ИСО 27107-2010 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Определение │ │

│ │ │перекисного числа │ │

│ │ │потенциометрическим методом по│ │

│ │ │конечной точке │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│867. │СТБ 1181-99 │Продукты переработки плодов и │ │

│ │ │овощей. Методики определения │ │

│ │ │содержания сорбиновой и │ │

│ │ │бензойной кислот при их │ │

│ │ │совместном присутствии │ │

│ │ │спектрофотометрическим и │ │

│ │ │хроматографическим методами │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│868. │СТБ 1523-2005 │Зерно. Метод определения │ │

│ │ │условной крахмалистости │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│869. │СТБ 1869-2008 │Жиры и масла животные и │ │

│ │(ISO 6885:2006) │растительные. Определение │ │

│ │ │анизидинового числа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│870. │СТБ 1889-2008 │Маргарины, жиры для кулинарии,│ │

│ │ │кондитерской, хлебопекарной │ │

│ │ │молочной промышленности, │ │

│ │ │спреды. Правила приемки и │ │

│ │ │методы контроля. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│871. │СТБ 1907-2008 │Спирты коньячные, коньяки, │ │

│ │ │вина, виноматериалы, ликеры и │ │

│ │ │настойки. Метод определения │ │

│ │ │содержания углеводов и │ │

│ │ │глицерина с использованием │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│872. │СТБ 1924-2008 │Кислота уксусная для пищевых │ │

│ │ │целей (приложение А) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│873. │СТБ 1929-2009 │Винодельческая продукция и │ │

│ │(ГОСТ Р 51653-2000) │винодельческое сырье. Метод │ │

│ │ │определения объемной доли │ │

│ │ │этилового спирта │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│874. │СТБ 1930-2009 │Винодельческая продукция и │ │

│ │(ГОСТ Р 51654-2000) │винодельческое сырье. Методы │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации летучих кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│875. │СТБ 1931-2009 │Винодельческая продукция и │ │

│ │(ГОСТ Р 51621-2000) │винодельческое сырье. Методы │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации титруемых кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│876. │СТБ 1932-2009 │Винодельческая продукция и │ │

│ │(ГОСТ Р 51655-2000) │винодельческое сырье. Метод │ │

│ │ │определения массовой │ │

│ │ │концентрации свободного и │ │

│ │ │общего диоксида серы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│877. │СТБ 1933-2009 │Винодельческая продукция и │ │

│ │(ГОСТ Р 51619-2000) │винодельческое сырье. Метод │ │

│ │ │определения относительной │ │

│ │ │плотности │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│878. │СТБ 1982-2009 │Винодельческая продукция и │ │

│ │ │винодельческое сырье. Метод │ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │органических кислот с │ │

│ │ │использованием │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│879. │СТБ 2014-2009 │Какао-бобы. Определение │ │

│ │ │содержания влаги (общепринятый│ │

│ │ │метод) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│880. │СТБ 8019-2002 │Система обеспечения единства │ │

│ │ │измерений Республики Беларусь.│ │

│ │ │Товары фасованные. Общие │ │

│ │ │требования к количеству товара│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│881. │СТБ ISO 1114-2009 │Какао-бобы. Контроль │ │

│ │ │разрезанием │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│882. │СТБ ISO 1442-97 │Мясо и мясные продукты. Метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │влаги │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│883. │СТБ ISO 1841-1-2009 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │ │Определение массовой доли │ │

│ │ │хлоридов. Ч.1 метод Фольгарда │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│884. │СТБ ISO 2446-2009 │Молоко. Определение содержания│ │

│ │ │жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│885. │СТБ ИСО 5509-2007 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Методики │ │

│ │ │получения метиловых эфиров │ │

│ │ │жирных кислот │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│886. │СТБ ИСО 6468-2003 │Качество воды. Определение │ │

│ │ │некоторых хлорорганических │ │

│ │ │инсектицидов, │ │

│ │ │полихлорированных бифенилов и │ │

│ │ │хлорбензолов методом газовой │ │

│ │ │хроматографии после экстракции│ │

│ │ │жидкость - жидкость │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│887. │СТБ ISO 6735-2011 │Молоко сухое. Оценка класса │ │

│ │ │термообработки (контрольный │ │

│ │ │метод определения показателя │ │

│ │ │термообработки) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│888. │СТБ ИСО 11050-2001 │Мука пшеничная и крупка из │ │

│ │ │твердой пшеницы. Метод │ │

│ │ │определения загрязнений │ │

│ │ │животного происхождения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│889. │СТБ ИСО 11885-2011 │Качество воды. Определение │ │

│ │ │некоторых элементов методом │ │

│ │ │атомно-эмиссионной │ │

│ │ │спектрометрии с индуктивно- │ │

│ │ │связанной плазмой │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│890. │СТБ ИСО 15304-2007 │Жиры и масла животные и │ │

│ │ │растительные. Определение │ │

│ │ │содержания трансизомеров │ │

│ │ │жирных кислот в растительных │ │

│ │ │жирах и маслах методом газовой│ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│891. │СТБ ISO 21528-1-2009 │Микробиология пищевых │ │

│ │ │продуктов и кормов. │ │

│ │ │Горизонтальные методы │ │

│ │ │обнаружения и подсчета │ │

│ │ │бактерий семейства │ │

│ │ │Enterobacteriaceae. Часть 1. │ │

│ │ │Обнаружение и подсчет методом │ │

│ │ │MPN с предварительным │ │

│ │ │обогащением │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│892. │СТБ ГОСТ Р 51116-2002 │Комбикорма, зерно, продукты │ │

│ │ │его переработки. Метод │ │

│ │ │определения дезоксиниваленола │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│893. │СТБ ГОСТ Р 51209-2001 │Вода питьевая. Метод │ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │хлорорганических пестицидов в │ │

│ │ │газожидкостной хроматографии. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│894. │СТБ ГОСТ Р 51309-2001 │Вода питьевая. Определение │ │

│ │ │содержания элементов методами │ │

│ │ │атомной спектрометрии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│895. │СТБ ГОСТ Р 51413-2001 │Продукты переработки зерна. │ │

│ │ │Определение кислотного числа │ │

│ │ │жира │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│896. │СТБ ГОСТ Р 51435-2006 │Сок яблочный, сок яблочный │ │

│ │(ИСО 8128-1-93) │концентрированный и напитки, │ │

│ │ │содержащие яблочный сок. Метод│ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │патулина с помощью │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│897. │СТБ ГОСТ Р 51471-2008 │Жир молочный. Метод │ │

│ │ │обнаружения растительных жиров│ │

│ │ │газожидкостной хроматографией │ │

│ │ │стеринов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│898. │СТБ ГОСТ Р 51482-2001 │Мясо и мясные продукты. │ │

│ │(ИСО 13730-96) │Спектрофотометрический метод │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │общего фосфора │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│899. │СТБ ГОСТ Р 51487-2001 │Масла растительные и жиры │ │

│ │ │животные. Метод определения │ │

│ │ │перекисного числа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│900. │СТБ ГОСТ Р 51575-2004 │Соль поваренная пищевая │ │

│ │ │йодированная. Методы │ │

│ │ │определения йода и тиосульфата│ │

│ │ │натрия │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│901. │СТБ ГОСТ Р 51650-2001 │Продукты пищевые. Методы │ │

│ │ │определения массовой доли │ │

│ │ │бенз(а)пирена │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│902. │СТБ ГОСТ Р 51698-2001 │Водка и спирт этиловый. │ │

│ │ │Газохромкий эксперсс-метод │ │

│ │ │определения содержания │ │

│ │ │токсичных микропримесей │ │

├───────┴─────────────────────────┴──────────────────────────────┴─────────────┤

│ Инструкции, МУК, МВИ, МР │

├───────┬─────────────────────────┬──────────────────────────────┬─────────────┤

│903. │Инструкция │Инструкция по санитарно- │ │

│ │ГК СЭН РФ N 5319-91 │микробиологическому контролю │ │

│ │ │производства пищевой продукции│ │

│ │ │из рыбы и морских │ │

│ │ │беспозвоночных │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│904. │Инструкция │Отбор проб. Унифицированные │ │

│ │ГК СЭН РФ 01-19/9-11-92 │правила отбора проб │ │

│ │ │сельхозпродукции, пищевых │ │

│ │ │продуктов и объектов │ │

│ │ │окружающей среды для │ │

│ │ │определения микроколичеств │ │

│ │ │пестицидов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│905. │Инструкция │Порядок санитарно-технического│ │

│ │N 2.3.4.11-13-34-2004. │контроля консервированных │ │

│ │Утверждена Гл. гос. сан. │пищевых продуктов при │ │

│ │врачом РБ пост. N 122 │производстве, хранении и │ │

│ │от 23.11.2004 │реализации на производственных│ │

│ │ │предприятиях, оптовых базах, │ │

│ │ │организациях торговли и │ │

│ │ │общественного питания, │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│906. │Инструкция │Обнаружение, идентификация и │ │

│ │4.1.10-15-61-2005 │определение содержания │ │

│ │Утверждена МЗ РБ │дезоксиниваленола │ │

│ │21.11.2005 N 182 │(вомитоксина) и зеараленона в │ │

│ │ │зерне и зернопродуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│907. │Инструкция по применению │Экспресс-метод определения │ │

│ │N 33-0102 │антибиотиков в пищевых │ │

│ │Утверждена Главным │продуктах │ │

│ │государственным │ │ │

│ │санитарным врачом │ │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │11.07.2002 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│908. │Инструкция по применению │Методы санитарно- │ │

│ │N 072-0210 утверждена │микробиологического контроля │ │

│ │Главным государственным │минеральных вод │ │

│ │санитарным врачом │ │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │19.03.2010 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│909. │Инструкция по применению │Организация контроля и методы │ │

│ │N 81-0904 утверждена │выявления бактерий │ │

│ │Главным государственным │L.monocytogenes в пищевых │ │

│ │санитарным врачом │продуктах │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │13.10.2004 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│910. │Инструкция N 96-9612 │Подготовка проб продуктов │ │

│ │утверждена Главным │питания для микробиологических│ │

│ │государственным │исследовании │ │

│ │санитарным врачом │ │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │14.02.1997 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│911. │Инструкция по применению │Методика определения │ │

│ │N 107-1006 утверждена │нитрозаминов в пищевых │ │

│ │Главным государственным │продуктах и продовольственном │ │

│ │санитарным врачом │сырье хроматографическими │ │

│ │Республики Беларусь │методами │ │

│ │05.01.2007 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│912. │[МЗ СССР N 4237/86](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0072C5A793B4F6F9541406X0J2M) │Методические указания по │ │

│ │утверждена Минздравом │гигиеническому контролю за │ │

│ │СССР 29.12.1986 N │питанием в организованных │ │

│ │4237-86 │коллективах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│913. │[МР 2.3.1.2432-08](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F18E7A5B62D2B0477C5A39BEBA1FB054108074FX6J5M) │Нормы физиологических │ │

│ │ │потребностей в энергии и │ │

│ │ │пищевых веществах для │ │

│ │ │различных групп населения │ │

│ │ │Российской Федерации │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│914. │МР 2.3.2.2327-08 │Методические рекомендации по │ │

│ │ │организации производственного │ │

│ │ │микробиологического контроля │ │

│ │ │на предприятиях молочной │ │

│ │ │промышленности (с атласом │ │

│ │ │значимых микроорганизмов) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│915. │МР 123-11/284-7 │Методические рекомендации по │ │

│ │ │спектрофотометрическому │ │

│ │ │определению стирола и │ │

│ │ │акрилонитрила при совместном │ │

│ │ │присутствии их в вытяжках из │ │

│ │ │АБС-пластиков и сополимеров │ │

│ │ │стирола с акрилонитрилом │ │

│ │ │(водной и 5%-ном растворе │ │

│ │ │поваренной соли) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│916. │МР N 01.015-07 │Экспресс-определение │ │

│ │ │сакситоксина в моллюсках с │ │

│ │ │помощью тест-системы │ │

│ │ │"RIDASCREEN FAST PSP │ │

│ │ │(Saxitoxin)" │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│917. │МР N 01.016-07 │Экспресс-определение │ │

│ │ │окадаиковой кислоты в │ │

│ │ │моллюсках с помощью тест- │ │

│ │ │системы "DSP-Check" │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│918. │МУ 2.3.2.1917-2004 │Порядок и организация контроля│ │

│ │ │за пищевой продукцией, │ │

│ │ │полученной из/или с │ │

│ │ │использованием сырья │ │

│ │ │растительного происхождения, │ │

│ │ │имеющего генетически │ │

│ │ │модифицированные аналоги │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│919. │[МУ 2.3.2.2306-07](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F06FCB0B62D2B0272C7A29CE9FCF10D180405486A7DF0D5B997E527344EXAJ6M) │Медико-биологическая оценка │ │

│ │ │безопасности генно-инженерно- │ │

│ │ │модифицированных организмов │ │

│ │ │растительного происхождения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│920. │[МУ 4.1.4.2.2484-09](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F18E7A5B62D2B0474C3A599E2A1FB054108074FX6J5M) │Методические указания по │ │

│ │утверждены Главным │оценке подлинности и выявлению│ │

│ │государственным │фальсификации молочной │ │

│ │санитарным врачом РФ │продукции │ │

│ │11.02.2009 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│921. │[МУ 4.1.1501-03](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0670C1A69CEAA1FB054108074FX6J5M) │Методические указания. │ │

│ │утверждены Главным │Инверсионно- │ │

│ │государственным │вольтамперометрическое │ │

│ │санитарным врачом РФ │измерение концентрации цинка, │ │

│ │29.06.2003 │кадмия, свинца и меди в │ │

│ │ │пищевых продуктах и │ │

│ │ │продовольственном сырье │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│922. │[МУ 4.2.2723-10](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B017EC4AD9DE1A1FB054108074FX6J5M) │Лабораторная диагностика │ │

│ │ │сальмонеллезов, обнаружение │ │

│ │ │сальмонелл в пищевых продуктах│ │

│ │ │и объектах окружающей среды │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│923. │МУ 01-19/47-11-92 │Методические указания по │ │

│ │ │атомно-абсорбционным методам │ │

│ │ │определения токсических │ │

│ │ │элементов в пищевых продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│924. │МУ 01-19/60-11 │Методические указания по │ │

│ │ │определению канцерогенного │ │

│ │ │углеводорода бенз(а)пирена в │ │

│ │ │некоторых продуктах питания и │ │

│ │ │упаковочных материалов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│925. │МУ 1426-76 │Методические указания по │ │

│ │ │определению канцерогенного │ │

│ │ │углеводорода бенз(а)перена в │ │

│ │ │некоторых продуктах питания и │ │

│ │ │упаковочных материалах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│926. │[МУ 1541-76](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0472C4A09BE9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │определению 2,4- │ │

│ │ │дихлорфеноксиуксусной кислоты │ │

│ │ │(2,4 Д) в воде, почве, фураже,│ │

│ │ │продуктах питания │ │

│ │ │растительного и животного │ │

│ │ │происхождения │ │

│ │ │хроматографическими методами │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│927. │[МУ 1541-76](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0472C4A09BE9FCF10D180405X4J8M) │Методы определения │ │

│ │ │микроколичеств пестицидов в │ │

│ │ │продуктах питания, кормах, │ │

│ │ │внешней среде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│928. │МЗ СССР МУ 1766-77 │Методические указания по │ │

│ │ │определению остаточных │ │

│ │ │количеств хлорорганических │ │

│ │ │пестицидов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│929. │МЗ СССР МУ 2098-79 │Методические указания по │ │

│ │ │определению содержания общей │ │

│ │ │ртути в мясе, мясопродуктах, │ │

│ │ │яйцах, рыбе, молочных │ │

│ │ │продуктах, шоколаде, почве. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│930. │[МЗ СССР МУ 2142-80](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0D76C5AC93B4F6F9541406X0J2M) │Методические указания по │ │

│ │ │определению хлорорганических │ │

│ │ │пестицидов в воде, продуктах │ │

│ │ │питания, кормах и табачных │ │

│ │ │изделиях хроматографией в │ │

│ │ │тонком слое. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│931. │[МЗ СССР МУ 2657-82](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F18E7A5B62D2B0477C2A59BE6A1FB054108074FX6J5M) │Методические указания по │ │

│ │ │санитарно-бактериологическому │ │

│ │ │контролю на предприятиях │ │

│ │ │общественного питания и │ │

│ │ │торговли пищевыми продуктами │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│932. │[МЗ СССР МУ 3049-84](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0070C7A293B4F6F9541406X0J2M) │Методические указания по │ │

│ │ │определению остаточных │ │

│ │ │количеств антибиотиков в │ │

│ │ │продуктах животноводства │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│933. │[МЗ СССР МУ 3151-84](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0476C1A790E9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │избирательному │ │

│ │ │газохроматографическому │ │

│ │ │определению хлорорганических │ │

│ │ │пестицидов в биологических │ │

│ │ │средах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│934. │МЗ СССР МУ 3222-85 │Методические указания. │ │

│ │ │Унифицированная методика │ │

│ │ │определения остаточных │ │

│ │ │количеств фосфорорганических │ │

│ │ │пестицидов в продуктах │ │

│ │ │растительного и животного │ │

│ │ │происхождения, лекарственных │ │

│ │ │растениях, кормах, воде, почве│ │

│ │ │хроматографическими методами │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│935. │[МЗ СССР МУ 3940-85](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B047EC1A598E9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │обнаружению, идентификации и │ │

│ │ │определению содержания Т-2 │ │

│ │ │токсина в пищевых продуктах и │ │

│ │ │продовольственном сырье │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│936. │[МЗ СССР МУ 3184-84](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0473C7A590E9FCF10D180405X4J8M) │МУ по определению │ │

│ │ │микроколичеств пестицидов в │ │

│ │ │продуктах питания, кормах и │ │

│ │ │внешней среде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│937. │[МЗ СССР МУ 4082-86](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0C76C3A493B4F6F9541406X0J2M) │"Методические указания по │ │

│ │ │обнаружению, идентификации и │ │

│ │ │определению содержания │ │

│ │ │афлатоксинов в │ │

│ │ │продовольственном сырье и │ │

│ │ │пищевых продуктах с помощью │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии" │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│938. │[МЗ СССР МУ 4120-86](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0476C1A69FE9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │определению хлороганических │ │

│ │ │пестицидов (гамма изомера │ │

│ │ │ГХЦГ, альфа изомера ГХЦГ, │ │

│ │ │гептахлора, альдрина, │ │

│ │ │кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при │ │

│ │ │совместном присутствии в воде │ │

│ │ │хроматографическими методами │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│939. │[МЗ СССР МУ 4362-87](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0476C2A798E9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │систематическому коду анализа │ │

│ │ │биологических сред на │ │

│ │ │содержание пестицидов │ │

│ │ │различной химической природы │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│940. │[МЗ СССР МУ 5048-89](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0771C3A290E9FCF10D180405X4J8M) │МУ по определению нитратов и │ │

│ │ │нитритов в продукции │ │

│ │ │растениеводства │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│941. │[МЗ СССР МУ 5177-90](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0472C4A59FE9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │идентификации и определению │ │

│ │ │содержания дезоксиниваленола │ │

│ │ │(вомитоксина) и зеараленона в │ │

│ │ │зерне и зернопродуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│942. │[МЗ СССР МУ 5178-90](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0477C5AC9BE9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │обнаружению и определению │ │

│ │ │содержания общей ртути в │ │

│ │ │пищевых продуктах методом │ │

│ │ │беспламенной атомной абсорбции│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│943. │МЗ СССР МУ 5778-90 │Стронций-90. Определение в │ │

│ │ │пищевых продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│944. │[МЗ СССР МУ 5779-91](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0C70CBA493B4F6F9541406X0J2M) │Цезий-137. Определение в │ │

│ │ │пищевых продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│945. │[МЗ СССР МУ 6129-91](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0476C0A09EE9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │групповой идентификации │ │

│ │ │хлорорганических пестицидов и │ │

│ │ │их метаболитов в биоматериале,│ │

│ │ │продуктах питания и объектах │ │

│ │ │окружающей среды методом │ │

│ │ │абсорбционной │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│946. │[МЗ СССР МУ 942-72](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11F5A7B62D2B0473CAA199E9FCF10D180405X4J8M) │Методические указания по │ │

│ │ │определению перехода │ │

│ │ │органических растворителей из │ │

│ │ │полимерных материалов в │ │

│ │ │контактирующие с ними воздух, │ │

│ │ │модельные растворы, сухие и │ │

│ │ │жидкие пищевые продукты │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│947. │МУК 6129-91 │Методические указания по │ │

│ │ │групповой идентификации │ │

│ │ │хлорорганических пестицидов и │ │

│ │ │их метаболитов в биоматериале,│ │

│ │ │продуктах питания и объектах │ │

│ │ │окружающей среды методом │ │

│ │ │абсорбционной │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│948. │[МУК 2.3.2.721-98](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F18E7A5B62D2B0C7EC1A29BE9FCF10D180405X4J8M) │Определение безопасности и │ │

│ │ │эффективности биологически │ │

│ │ │активных добавок к пище │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│949. │[МУК 2.3.3.052-96](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C5A599E7A1FB054108074FX6J5M) │Санитарно-химическое │ │

│ │ │исследование изделий из │ │

│ │ │полистирола и сополимеров │ │

│ │ │стирола │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│950. │МУК 2.6.1.971-01 │Радиационный контроль. │ │

│ │ │Стронций-90 и цезий-137. │ │

│ │ │пищевые продукты. Отбор проб, │ │

│ │ │анализ и гигиеническая оценка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│951. │[МУК 2.6.1.1194-03](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0676C5A09BE6A1FB054108074FX6J5M) │Радиационный контроль │ │

│ │ │Стронций-90 и Цезий-137. │ │

│ │ │Пищевые продукты. Отбор проб, │ │

│ │ │анализ и гигиеническая оценка │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│952. │[МУК 4.1.1023-01](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C5A590E2A1FB054108074FX6J5M) │Изомерспецифическое │ │

│ │ │определение полихлорированных │ │

│ │ │бифенилов (ПХБ) в пищевых │ │

│ │ │продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│953. │[МУК 4.1.-1023-01](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C5A590E2A1FB054108074FX6J5M) │Изомерспецифическое │ │

│ │ │определение полихлорированных │ │

│ │ │бифенилов (ПХБ) в пищевых │ │

│ │ │продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│954. │[МУК 4.1.1472-03](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C1A59EE3A1FB054108074FX6J5M) │Методические указания. Атомно-│ │

│ │ │абсорбционное определение │ │

│ │ │массовой концентрации ртути в │ │

│ │ │биоматериалах животного и │ │

│ │ │растительного происхождения │ │

│ │ │(пищевых продуктах, кормах и │ │

│ │ │др.) │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│955. │[МУК 4.1.1481-03](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0676CAA29FE4A1FB054108074FX6J5M) │Определение массовой │ │

│ │ │концентрации йода в пищевых │ │

│ │ │продуктах, продовольственном │ │

│ │ │сырье, пищевых и биологически │ │

│ │ │активных добавках │ │

│ │ │вольтамперометрическим методом│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│956. │[МУК 4.1.1912-04](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0671C3A39DEBA1FB054108074FX6J5M) │Определение остаточных │ │

│ │ │количеств левомицетина │ │

│ │ │(хлорамфеникола, хлормецитина)│ │

│ │ │в продуктах животного │ │

│ │ │происхождения методом │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии и │ │

│ │ │иммуноферментного анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│957. │[МУК 4.1.1962-05](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B067FCAA79CE0A1FB054108074FX6J5M) │Определение фумонизинов В(1) и│ │

│ │ │В(2) в кукурузе (зерно, крупа,│ │

│ │ │мука) методом │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│958. │[МУК 4.1.2158-07](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B067EC2A49CEBA1FB054108074FX6J5M) │Методические указания по │ │

│ │ │определению остаточных │ │

│ │ │количеств антибиотиков │ │

│ │ │тетрациклиновой группы и │ │

│ │ │сульфаниламидных препаратов в │ │

│ │ │продуктах животного │ │

│ │ │происхождения методом │ │

│ │ │иммуноферментного анализа │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│959. │[МУК 4.1.2229-07](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0174C6A49EE3A1FB054108074FX6J5M) │Определение домоевой кислоты в│ │

│ │ │морепродуктах методом │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│960. │[МУК 4.1.2420-08](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0173C0A098E2A1FB054108074FX6J5M) │Определение меламина в молоке │ │

│ │ │и молочных продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│961. │[МУК 4.1.2479-09](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0171C7A69EE3A1FB054108074FX6J5M) │Определение пентахлорфенола в │ │

│ │ │пищевых продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│962. │[МУК 4.1.2480-09](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0171C7A69EE0A1FB054108074FX6J5M) │Определение остаточных │ │

│ │ │количеств дорамектина в │ │

│ │ │пищевых продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│963. │[МУК 4.1.2483-09](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0173C5A090E7A1FB054108074FX6J5M) │Определение непищевых │ │

│ │ │красителей судан I, судан II, │ │

│ │ │судан III, судан IV и Para Red│ │

│ │ │в пищевых продуктах и │ │

│ │ │биологически активных добавках│ │

│ │ │к пище │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│964. │[МУК 4.1.649-96](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0676CAAD9FE6A1FB054108074FX6J5M) │Методические указания по │ │

│ │ │хромато-масс- │ │

│ │ │спектрометрическому │ │

│ │ │определению летучих │ │

│ │ │органических веществ в воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│965. │[МУК 4.1.650-96](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0676CAAD9FE6A1FB054108074FX6J5M) │Методические указания по │ │

│ │ │газохроматографическому │ │

│ │ │определению ацетона, метанола,│ │

│ │ │бензола, толуола этилбензола, │ │

│ │ │пентана, о-, м-, п-ксилола, │ │

│ │ │гексана, октана и декана в │ │

│ │ │воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│966. │[МУК 4.1.658-96](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0676CAAD9FE6A1FB054108074FX6J5M) │Методические указания по │ │

│ │ │газохроматографическому │ │

│ │ │определению акрилонитрила в │ │

│ │ │воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│967. │[МУК 4.1.737-99](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C1A09EE2A1FB054108074FX6J5M) │Хромато-масс- │ │

│ │ │спектрометрическое определение│ │

│ │ │фенолов в воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│968. │[МУК 4.1.738-99](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C1A09EE3A1FB054108074FX6J5M) │Хромато-масс- │ │

│ │ │спектрометрическое определение│ │

│ │ │фталатов и органических кислот│ │

│ │ │в воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│969. │[МУК 4.1.739-99](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C1A09EE0A1FB054108074FX6J5M) │Хромато-масс- │ │

│ │ │спектрометрическое определение│ │

│ │ │бензола, толуола, хлорбензола,│ │

│ │ │этилбензола, о-ксилола, │ │

│ │ │стирола в воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│970. │[МУК 4.1.752-99](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C1A09FE7A1FB054108074FX6J5M) │Газохроматографическое │ │

│ │ │определение фенола в воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│971. │[МУК 4.1.753-99](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C1A09FE4A1FB054108074FX6J5M) │Ионохроматографическое │ │

│ │ │определение формальдегида в │ │

│ │ │воде │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│972. │[МУК 4.1.787-99](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B077FCBA49DE7A1FB054108074FX6J5M) │Определение массовой │ │

│ │ │концентрации микотоксинов в │ │

│ │ │продовольственном сырье и │ │

│ │ │продуктах питания. Подготовка │ │

│ │ │проб методом твердофазной │ │

│ │ │экстракции │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│973. │[МУК 4.1.985-00](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C5A599E5A1FB054108074FX6J5M) │Определение содержания │ │

│ │ │токсичных элементов в пищевых │ │

│ │ │продуктах и продовольственном │ │

│ │ │сырье │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│974. │[МУК 4.1.986-00](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C0A398E7A1FB054108074FX6J5M) │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │массовой доли свинца и кадмия │ │

│ │ │в пищевых продуктах и │ │

│ │ │продовольственном сырье │ │

│ │ │методом электротермической │ │

│ │ │атомно-абсорбционной │ │

│ │ │спектрометрии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│975. │[МУК 4.1.991-00](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B067FC2A291E2A1FB054108074FX6J5M) │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │массовой доли меди и цинка в │ │

│ │ │пищевых продуктах и │ │

│ │ │продовольственном сырье │ │

│ │ │методом электротермической │ │

│ │ │атомно-абсорбционной │ │

│ │ │спектрометрии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│976. │МУК 4.1.1418-2003 │Определение массовой │ │

│ │ │концентрации йода в пищевых │ │

│ │ │продуктах, продовольственном │ │

│ │ │сырье, пищевых и биологически │ │

│ │ │активных добавках │ │

│ │ │вольтамперометрическим методом│ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│977. │[МУК 4.1.2420-08](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0173C0A098E2A1FB054108074FX6J5M) │Определение меламина в молоке │ │

│ │ │и молочных продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│978. │МУК 4.1.2.2204-07 │Обнаружение, идентификация и │ │

│ │ │количественное определение │ │

│ │ │охратоксина А в │ │

│ │ │продовольственном сырье и │ │

│ │ │пищевых продуктах методом │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│979. │[МУК 4.2.026-95](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C0AD9BE1A1FB054108074FX6J5M) │Экспресс-метод определения │ │

│ │ │антибиотиков в пищевых │ │

│ │ │продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│980. │[МУК 4.2.1122-02](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0677C4AC99E6A1FB054108074FX6J5M) │Организация контроля и методы │ │

│ │ │выявления бактерий Listeria │ │

│ │ │monocytogenes в пищевых │ │

│ │ │продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│981. │МУК 4.2.1902-2004 │Определение генетически │ │

│ │ │модифицированных источников │ │

│ │ │(ГМИ) растительного │ │

│ │ │происхождения методом │ │

│ │ │полимеразной цепной реакции │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│982. │МУК 4.2.1913-2004 │Методы количественного │ │

│ │ │определения генетически │ │

│ │ │модифицированных источников │ │

│ │ │(ГМИ) растительного │ │

│ │ │происхождения в продуктах │ │

│ │ │питания │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│983. │[МУК 4.2.2046-06](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0671CBA199EBA1FB054108074FX6J5M) │Методы выявления и определения│ │

│ │ │парагемолитических вибрионов в│ │

│ │ │рыбе, нерыбных объектах │ │

│ │ │промысла, продуктах, │ │

│ │ │вырабатываемых из них, воде │ │

│ │ │поверхностных водоемов и │ │

│ │ │других объектах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│984. │[МУК 4.2.2304-07](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F06FCB0B62D2B0272C7A29CE9FCF10D180405486A7DF0D5B997E5273644XAJ8M) │О надзоре за оборотом пищевых │ │

│ │ │продуктов, содержащих ГМО │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│985. │[МУК 4.2.2428-08](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0172C3A69CEBA1FB054108074FX6J5M) │Метод определения бактерий │ │

│ │ │Enterobacter sakazakii в │ │

│ │ │продуктах для питания детей │ │

│ │ │раннего возраста │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│986. │[МУК 4.2.2429-08](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0076C4AC9AE4A1FB054108074FX6J5M) │Метод определения │ │

│ │ │стафилококковых энтеротоксинов│ │

│ │ │в пищевых продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│987. │[МУК 4.2.577-96](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0675C2A498E7A1FB054108074FX6J5M) │Методы микробиологического │ │

│ │ │контроля продуктов детского, │ │

│ │ │лечебного питания и их │ │

│ │ │компонентов │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│988. │[МУК 4.2.590-96](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0670C3A49BE4A1FB054108074FX6J5M) │Бактериологические │ │

│ │ │исследования с использованием │ │

│ │ │микробиологического экспресс- │ │

│ │ │анализатора "Бак Трак 4100" │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│989. │[МУК 4.2.762-99](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0671CBA49FE0A1FB054108074FX6J5M) │Методы микробиологического │ │

│ │ │контроля готовых изделий с │ │

│ │ │кремом │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│990. │[МУК 4.2.992-00](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B067FC1A790E7A1FB054108074FX6J5M) │Методы выделения и │ │

│ │ │идентификации │ │

│ │ │энтерогеморрагической кишечной│ │

│ │ │палочки E.coli │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│991. │[МУК 4.2.999-00](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0673C6A59EE2A1FB054108074FX6J5M) │Определение количества │ │

│ │ │бифидобактерий в кисломолочных│ │

│ │ │продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│992. │[МУК 4.4.1.011-93](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0177C0AD9BE6A1FB054108074FX6J5M) │Определение летучих │ │

│ │ │N-нитрозаминов в │ │

│ │ │продовольственном сырье и │ │

│ │ │пищевых продуктах. │ │

│ │ │Методические указания по │ │

│ │ │методам контроля. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│993. │[МУК 4.2.1890-04](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0674CBA790E2A1FB054108074FX6J5M) │Определение чувствительности │ │

│ │ │микроорганизмов к │ │

│ │ │антибактериальным препаратам. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│994. │[МУК 4.2.2304-07](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F06FCB0B62D2B0272C7A29CE9FCF10D180405486A7DF0D5B997E5273644XAJ9M) │Методы идентификации и │ │

│ │ │количественного определения │ │

│ │ │генно-инженерно-модифициро- │ │

│ │ │ванных организмов │ │

│ │ │растительного происхождения │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│995. │[МУК 4.2.2305-07](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F06FCB0B62D2B0272C7A29CE9FCF10D180405486A7DF0D5B997E526374EXAJBM) │Определение генно-инженерно- │ │

│ │ │модифицированных │ │

│ │ │микроорганизмов и │ │

│ │ │микроорганизмов, имеющих │ │

│ │ │генно-инженерно- │ │

│ │ │модифицированные аналоги, в │ │

│ │ │пищевых продуктах методами │ │

│ │ │полимеразной цепной реакции │ │

│ │ │(ПЦР) в реальном времени и ПЦР│ │

│ │ │с электрофоретической │ │

│ │ │детекцией │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│996. │[МУК 4.1.599-96](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0670C4AC9AE6A1FB054108074FX6J5M) │Методические указания по │ │

│ │ │газохроматографическому │ │

│ │ │определению ацетальдегида в │ │

│ │ │атмосферном воздухе. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│997. │[Р 4.1.1672-03](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0674CBA79DE4A1FB054108074FX6J5M) │Руководство по методам │ │

│ │ │контроля качества и │ │

│ │ │безопасности БАД к пище │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│998. │[МУК 4.3.2504-09](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0170C4A698E5A1FB054108074FX6J5M) │Цезий-137. Определение │ │

│ │ │удельной активности в пищевых │ │

│ │ │продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│999. │[МУК 4.3.2503-09](consultantplus://offline/ref=3B77E11731399F0FF65F11FEA2B62D2B0170C4A399E4A1FB054108074FX6J5M) │Стронций-90. Определение │ │

│ │ │удельной активности в пищевых │ │

│ │ │продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1000. │МВИ 2420/10-2001 │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │массовой доли индивидуальных │ │

│ │ │жирных кислот в растительных │ │

│ │ │жирах методом газовой │ │

│ │ │хроматографии с пламенно- │ │

│ │ │ионизирующим детонатором │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1001. │МВИ N 04-2006 Утверждена │Методика выполнения измерений │ │

│ │25.12.2006 │массовой доли лактозы в молоке│ │

│ │ │и молочных продуктах │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1002. │МВИ N ФР.1.31.2004.01107 │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │содержания растительного жира │ │

│ │ │в плавленом сырном продукте │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1003. │МВИ N 103.5-86-08 │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │определения летучих │ │

│ │ │вкусоароматических веществ в │ │

│ │ │масле и пасте масляной из │ │

│ │ │коровьего молока, спреде газо-│ │

│ │ │хроматографическим методом │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1004. │МВИ 114-94 │Методика экспрессного │ │

│ │ │радиометрического определения │ │

│ │ │по гамма-излучению объемной и │ │

│ │ │удельной активности │ │

│ │ │радионуклидов цезия в воде, │ │

│ │ │почве, продуктах питания, │ │

│ │ │продукции животноводства и │ │

│ │ │растениеводства радиометрами │ │

│ │ │РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ- │ │

│ │ │03. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1005. │МВИ МН.806-98 │Методика определения │ │

│ │ │концентрации бензойной и │ │

│ │ │сорбиновой кислот в пищевых │ │

│ │ │продуктах методом ВЭЖХ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1006. │МВИ.МН 1037-99 │Методика определения │ │

│ │ │концентраций кофеина в кофе │ │

│ │ │растворимом, молотом, зернах и│ │

│ │ │чае методом высокоэффективной │ │

│ │ │жидкостной хроматографии. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1007. │МВИ.МН 1264-2000 │Методика измерения │ │

│ │ │радиоактивных препаратов на │ │

│ │ │низкофоновой системе │ │

│ │ │регистрации бета-излучения │ │

│ │ │200/LBB │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1008. │МВИ.МН 1363-2000 │Метод по определению │ │

│ │ │аминокислот в продуктах │ │

│ │ │питания с помощью │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1009. │МВИ.МН 1364-2000 │Методика │ │

│ │ │газохроматографического │ │

│ │ │определения жирных кислот и │ │

│ │ │холестерина в продуктах │ │

│ │ │питания и сыворотке крови │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1010. │МВИ.МН 1792-2002 │Методика выполнения измерений │ │

│ │ │концентраций элементов в │ │

│ │ │жидких пробах на спектрометре │ │

│ │ │ARL3410+ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1011. │МВИ.МН 1823-2007 │Методика измерений объемной и │ │

│ │ │удельной активности гамма- │ │

│ │ │излучающих радионуклидов │ │

│ │ │137 40 │ │

│ │ │ Cs, K в воде, продуктах │ │

│ │ │питания, сельскохозяйственном │ │

│ │ │сырье и кормах, промышленном │ │

│ │ │сырье, продукции лесного │ │

│ │ │хозяйства, других объектах │ │

│ │ │окружающей среды; удельной │ │

│ │ │эффективной активности │ │

│ │ │естественных радионуклидов в │ │

│ │ │строительных материалах, а │ │

│ │ │также удельной активности │ │

│ │ │137 40 226 232 │ │

│ │ │ Cs, K, Ra, Th в │ │

│ │ │почве на гамма-радиометрах │ │

│ │ │спектрометрического типа РКГ- │ │

│ │ │АТ1320. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1012. │МВИ.МН 2052-2004 │Методика определения витамина │ │

│ │ │B1 (тиамина) в продуктах │ │

│ │ │питания │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1013. │МВИ.МН 2146-2004 │Методика определения фолиевой │ │

│ │ │кислоты в обогащенных │ │

│ │ │продуктах питания │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1014. │МВИ.МН 2147-2004 │Методика определения витамина │ │

│ │ │В2 (рибофлавина) в продуктах │ │

│ │ │питания │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1015. │МВИ.МН 2352-2005 │Методика одновременного │ │

│ │ │определения остаточных │ │

│ │ │количеств полихлорированных │ │

│ │ │бифенилов и хлорорганических │ │

│ │ │пестицидов в рыбе и рыбной │ │

│ │ │продукции с помощью │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1016. │МВИ.МН 2356-2005 │Методика определения лактулозы│ │

│ │ │в водных растворах и в молоке │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1017. │МВИ.МН 2398-2005 │Методика определения │ │

│ │ │синтетического красителя │ │

│ │ │азорубина в алкогольных и │ │

│ │ │безалкогольных напитках с │ │

│ │ │помощью высокоэффективной │ │

│ │ │жидкостной хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1018. │МВИ.МН 2399-2005 │Методика определения │ │

│ │ │синтетических красителей в │ │

│ │ │алкогольных и безалкогольных │ │

│ │ │напитках с помощью │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1019. │МВИ.МН 2665-2007 │Методика выполнения измерений.│ │

│ │Утверждена РУП │Определение содержания │ │

│ │"Белорусский │фенольных и фурановых │ │

│ │государственный институт │соединений в коньячных │ │

│ │метрологии" 28.03.2007 │спиртах, коньяках и коньячной │ │

│ │ │продукции методом │ │

│ │ │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │ │хроматографии. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1020. │МВИ.МН 2667-2007 │Методика выполнения измерений │ │

│ │Утверждена РУП "Научно- │Определение содержания │ │

│ │практический центр │дубильных веществ в коньяках и│ │

│ │Национальной академии │коньячных спиртах. │ │

│ │наук Беларуси по │ │ │

│ │продовольствию" │ │ │

│ │28.03.2007 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1021. │МВИ.МН 2668-2007 │Методика выполнения измерений.│ │

│ │Утверждена РУП "Научно- │Определение значений │ │

│ │практический центр │оптической плотности в │ │

│ │Национальной академии │коньяках и коньячных спиртах. │ │

│ │наук Беларуси по │ │ │

│ │продовольствию" │ │ │

│ │28.03.2007 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1022. │МВИ.МН 2669-2007 │Методика выполнения измерений.│ │

│ │Утверждена РУП "Научно- │Определение содержания общего │ │

│ │практический центр │экстракта в коньяках и │ │

│ │Национальной академии │коньячных спиртах и │ │

│ │наук Беларуси по │приведенного экстракта в │ │

│ │продовольствию" │коньяках. │ │

│ │28.03.2007 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1023. │МВИ.МН 2738-2007 │Определение содержания │ │

│ │Утверждена РУП │фруктозы, глюкозы, сахарозы в │ │

│ │"Научно-практический │виноградных винах, │ │

│ │центр Национальной │виноматериалах и ликерах. │ │

│ │академии наук Беларуси │ │ │

│ │по продовольствию" │ │ │

│ │14.08.2007 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1024. │МВИ.МН 2789-2007 │Методика определения лактулозы│ │

│ │утверждена Главным │в кисломолочных продуктах. │ │

│ │государственным │ │ │

│ │санитарным врачом │ │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │15.11.2007 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1025. │МВИ.МН 2842-2008 │Определение содержания │ │

│ │Утверждена РУП │фруктозы, глюкозы, сахарозы в │ │

│ │"Научно-практический │плодовых винах и │ │

│ │центр Национальной │виноматериалах. │ │

│ │академии наук Беларуси │ │ │

│ │по продовольствию" │ │ │

│ │25.02.2008 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1026. │МВИ.МН 3008-2008 │Методика определения массовой │ │

│ │утверждена Главным │доли пантотеновой кислоты в │ │

│ │государственным │специализированных продуктах │ │

│ │санитарным врачом │питания и БАД. │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │18.11.2008. │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1027. │МВИ.МН. 3239-2009 │Определение бета-каротина в │ │

│ │утверждена Главным │специализированных продуктах │ │

│ │государственным │питания. │ │

│ │санитарным врачом │ │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │03.11.2009 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1028. │МВИ.МН 3261-2009 │Определение содержания │ │

│ │утверждена Главным │насыщенных жирных кислот │ │

│ │государственным │(НЖК) и полиненасыщенных │ │

│ │санитарным врачом │жирных кислот (ПНЖК) классов │ │

│ │Республики Беларусь │омега-3, омега-6 в сырье и │ │

│ │31.12.2009 │готовой продукции для детского│ │

│ │ │питания. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1029. │МВИ.МН. 3287-2009 │Определение содержания │ │

│ │утверждена Главным │меламина в молоке, детском │ │

│ │государственным │питании на молочной основе, │ │

│ │санитарным врачом │молочных и соевых продуктах. │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │31.12.2009 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1030. │МВИ.МН 3491-2010 │Определение содержания │ │

│ │Утверждена Главным │хлоридов в специализированных │ │

│ │государственным │продуктах для детского питания│ │

│ │санитарным врачом │ │ │

│ │Республики Беларусь │ │ │

│ │09.07.2010 │ │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1031. │МВИ.МН 3543-2010 │Методика определения │ │

│ │утверждена Главным │нитрозаминов в пищевых │ │

│ │государственным │продуктах и продовольственном │ │

│ │санитарным врачом │сырье методом │ │

│ │Республики Беларусь │высокоэффективной жидкостной │ │

│ │27.08.2010 │хроматографии. │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1032. │Методика N 10-2-5/2733 │Методика определения │ │

│ │Утверждена начальника │микроколичеств левомицетина │ │

│ │Главного управления │(хлорамфеникола) в йогурте с │ │

│ │ветеринарии РБ от │использованием тест-системы │ │

│ │18.09.2009 │"Ridascreen хлорамфеникол" │ │

├───────┼─────────────────────────┼──────────────────────────────┼─────────────┤

│1033. │Методика N 10-1-5/3462 │Методика определения │ │

│ │Утверждена │микроколичеств тетрациклина в │ │

│ │Минсельхозпрод от │сыре с использованием тест- │ │

│ │22.10.2009 │системы "Ридаскрин │ │

│ │ │тетрациклин" │ │

└───────┴─────────────────────────┴──────────────────────────────┴─────────────┘