

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

**МЕДИКО—БИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ
КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Издание официальное

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Издание официальное

Москва
ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
1990

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

Разработаны: Институтом питания АМН СССР (Волгарев М.Н., Тугальян В.А., Скурихин И.М., Высоцкий В.Г., Куваева И.Б., Шевелева С.А., Иваницкий А.М., Зайцев А.Н., Левачев М.М., Степанова Е.Н., Гаптаров М.М.-Т., Фатеева Е.М., Щорбакова А.И., Ладо К.С., Конь И.Я., Карликанова Н.Р., Кондратьева И.И., Шумилова С.Л., Батурин А.К., Эллер К.И., Спиричев В.Б., Адыгамов Л.Ф., Мещерякова В.А., Комлев В.А., Смирнова Л.И., Рахманина Н.Л.), ВНИИГИНТОКС Минздрава СССР (Подрешняк А.Е.), Санитарно-гигиеническим отделом ГСПУ Минздрава СССР (Селиванова Л.В.), Госкомитетом СССР по науке и технике (Богатырев А.Н.).

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Заместитель Министра
здравоохранения СССР

_____ Кондрусев А.И.

1 августа 1989 г.

№ 5061-89

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ЧАСТЬ I

I. Общие положения

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

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

Они предназначены для использования при:

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

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

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

I. I. Термины и определения

Настоящим документом предусматриваются следующие термины и определения:

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

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

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

Пищевые продукты подразделяются на:

Продукты массового потребления традиционной технологии, предназначенные для регулярного использования в питании основной массы населения.

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

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

Продукты детского питания – специально созданные для питания здоровых и больных детей до 3-х летнего возраста.

Продовольственное сырье – сырье для получения пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

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

1.2. Порядок внедрения и контроля

1.2.1. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.

Конкретные величины нормируемых показателей пищевой ценности по отдельным продуктам разрабатываются их производителями в соответствии с требованиями, изложенными в 3-й части настоящего документа, и согласовываются с органами Госстандарта СССР или союзных республик в установленном порядке.

По требованию органов государственного санитарного надзора в перечень нормируемых показателей пищевой ценности к отдельным продуктам могут быть включены, помимо указанных в 3-й части, другие дополнительные показатели.

Маркируемые показатели должны соответствовать требованиям, изложенным в 3-й части настоящего документа.

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

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

Конкретные величины нормируемых показателей пищевой ценности по отдельным продуктам должны соответствовать требованиям, изложенным в 3-й части настоящего документа, а для витаминизированных продуктов – СанПиН 42-123-4717-88 с последующими дополнениями и изменениями. Согласование дополнительных показателей пищевой ценности проводится с органами Госстандарта в установленном

ном порядке и должно указываться в нормативно-технической документации. На потребительской упаковке должны указываться маркируемые показатели пищевой ценности в соответствии с требованиями, изложенными в 3-й части настоящего документа, и рекомендации по применению продукта.

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

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

1.2.3. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов.

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

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

Весь комплекс нормативно-технической документации тесно взаимосвязан.

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

1.2.4. Критерии безопасности

Критерии безопасности вводятся в нормативно-техническую документацию в соответствии с требованиями, изложенными в 4-й части настоящего документа. В соответствии с требованиями органов Госсаннадзора в НТД на отдельные продукты в перечень нормируемых для них показателей безопасности могут быть введены дополнительные критерии или действующие величины могут быть изменены.

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

1.2.5. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.

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

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

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

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

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

ЧАСТЬ II

2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

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

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

ЧАСТЬ III

3. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

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

- для выпускаемых пищевыми отраслями промышленности видов - по одобренным Минздравом СССР справочным таблицам "Химический состав пищевых продуктов" (М., Агропромиздат, 1987, том I и 2);

- для принципиально новых продуктов и продуктов, не вошедших в перечень вышеуказанных справочных таблиц, - по результатам специальных исследований о использовании методов, одобренных Межведомственной комиссией (МВК) по составлению таблиц химического состава пищевых продуктов; возможность проставления этих данных на потребительской упаковке и вкладышах утверждается председателями соответствующих отраслевых подкомиссий МВК после согласования с методической подкомиссией МВК, функционирующей в Институте питания АМН СССР;

- для продуктов, выработанных из традиционного сырья и полученных по традиционной технологии, но с несущественными изменениями рецептуры, допускается использование данных по их пищевой

и энергетической ценности, полученных расчетным методом, которые утверждаются председателями соответствующих отраслевых подкомиссий без согласования с методической подкомиссией МВК;

- для мелкостучных продуктов допускается маркировка пищевой и энергетической ценности в расчете на массу этого продукта в одной единице упаковки.

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

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

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

3.1. Пищевая ценность продуктов, относящихся к первой группе, которая включает мясо сельскохозяйственных животных и птицу, колбасные, кулинарные изделия и консервы из мяса этих животных и птицы, субпродукты, яйца и яичнопродукты определяется, в основном,

содержанием в них высокоценного белка, насыщенного жира, некоторых витаминов и микроэлементов, а также энергетической ценностью. В таблице 3.1 приведены медико-биологические требования к данному показателю качества этой группы продуктов, распространяющиеся на подавляющее большинство из них и отражающие усредненные значения их должного химического состава. Не подпадающие под данные требования специфические сорта колбасных изделий, такие, как например, "Эстонская", "Говяжья", "Зернистая", "Свиная" и некоторые другие, должны по химическому составу и энергетической ценности удовлетворять нормативным показателям соответствующих ГОСТов и НТД.

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

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

Включение в некоторые рецептуры молока и молочных продуктов

Фруктовых наполнителей и пищевых добавок должно регламентировать соответствующими ГОСТами и НТД. В сырах и некоторых творожных изделиях регламентируется содержание поваренной соли.

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

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

Использование в производстве рыбных фаршковых продуктов пищевых добавок таких, как соли фосфорной кислоты, желатин, агар, пищевые кислоты, глутаминат натрия, красители и консерванты, регулируется "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (Минздрав СССР, 1979 г., № 1923-78) и специальными разрешениями Минздрава СССР; пищевые добавки, требующие систематического лабораторного контроля по критериям безопасности, перечислены ниже в

специальном разделе (4.2).

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

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

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

Пищевая ценность сахаристых кондитерских изделий может колебаться в широких пределах и зависит от содержания сахара (40-65 %) и других углеводов, жира (в среднем 10-15%; по рецептуре от 3% в карамели до 42% в шоколаде) и в некоторых случаях белка (в шоколаде 5-8%, халве 11-13%). Энергетическая ценность этих продуктов колеблется от 300 до 550 ккал и в среднем может быть приравнена к сахару.

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

группы продуктов составляет 400–500 ккал.

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

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

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

В сахарном и сахарорафинадном производстве применяются:

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

- для фильтрования - диатомит, перлит, тканевые фильтры;
- для гудкрашивания - ультрамарин и индигокармин.

При изготовлении кондитерских изделий широко применяются пищевые добавки:

- студнеобразователи (агар, агароид или фуцеллеран, пектин, желатин);
- эмульгаторы (фосфатиды, лецитин);
- пенообразователи (отвар мыльного корня, глицеризин);
- химические разрыхлители (двууглекислый натрий, двууглекислый аммоний, виннокислый калий ("кремортартар"));
- пищевые кислоты (лимонная, молочная, виокаменная, о-фосфорная кислота, а также их натриевые, калиевые и кальциевые соли);
- пищевые красители (натуральные растительные, синтетические: тартразин и индигокармин);
- пищевые ароматические эссенции, ванилин;
- сладкие многоатомные спирты (сорбит, ксилит) и интенсивные подсластители - сахарин, аспартам - используются в производстве диетических (для лиц, страдающих сахарным диабетом, избыточным весом) кондитерских изделий;

- для повышения рассычатости затяжного печенья, галет, крекеров допускается добавление пиросульфита натрия в количествах, рассчитанных так, чтобы остатки диоксида серы ($S O_2$) не превышали установленных нормативов; кроме того, остатки диоксида серы, обусловленные использованием сульфитированных плодово-ягодных полуфабрикатов, допускаются в мармеладе, пастильных изделиях, некоторых сортах карамели и конфет.

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

Использование пищевых добавок в производстве сахара и кондитерских изделий регулируется "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (Минздрав СССР, 1979, № 1923-8), специальными разрешениями Минздрава СССР, а также технологическими инструкция-

ми по применению отдельных добавок или по производству различных изделий.

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

Применяемые в промышленности способы переработки большинства видов продуктов из этой группы (соленье, консервирование, замораживание, высушивание, получение соков, паст и др.) также могут снижать их пищевую ценность и, прежде всего, за счет разрушения витаминов. В связи с этим по степени девитаминизации можно судить о качестве переработанной продукции и о совершенстве технологии ее обработки. Учитывая изложенное, важнейшей задачей является альтернатива между возможностью сохранения витаминной ценности этой продукции применением щадящей технологии или ее поддержания дополнительным внесением в продукты витаминов; не исключается и смешанный вариант.

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

3.7. Пищевая ценность группы жировых продуктов, к которой относятся масла растительные, майонез, молочный жир

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

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

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

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

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

и заместителей в продуктах массового потребления.

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
52. Второй категории		+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
53. Паштеты		+	>I2	+	<28	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
54. Субпродукты кур		+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

XI. Яйца и яичные продукты

55. Яйца куриные		+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Витамин А	-
56. Меланж		+	>I3	+	<II	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Витамин А	-
57. Яичный порошок		+	>46	+	<37	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Витамин А	-

XII. Витаминизированные мясные продукты

58. Колбасные изделия и мясные консервы массового потребления		+	>I2	+	<28	+	0,8-I,2	+	0,8-I,2	+	8-I2	+	-	+	-	+	-	Витамин С	30-50
59. Колбасные изделия и мясные консервы специального назначения		+	>I2	+	<28	+	I-2	+	I,2	+	10-20	+	-	+	-	+	-	Витамин С	50-70
60. Колбаски детские витаминизированные		+	>I2	+	<24	+	I	+	I	+	II	+	-	+	-	+	-	Нитрат натрия	0,003
																		Витамин А	0,5
																		Витамин Е	4,8
																		Поваренная соль	1,5-1,8

Продолжение табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<u>III. Мясопродукты школьного питания</u>																			
61. Колбаса киевская	+	> I4	+	< I6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нитрит натрия 0,0015 Поваренная соль 1,5-1,8
62. Колбаски детские	+	> I2	+	< 24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нитрит натрия 0,0015 Поваренная соль 1,5-1,8
63. Полуфабрикат-ромштекс	+	> II	+	< I7	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поваренная соль 0,7-0,9
64. Паштеты из мяса	±	> 9	+	< I3	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
65. Консервы "Рулет мясной"	+	> I4	+	< I5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поваренная соль 1,0
66. Колбасы куриные	±	> I4	+	< I3	+	-	±	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Нитрит натрия 0,0015 Поваренная соль 1,3
67. Пельмени-полуфабрикаты	+	> I0	+	< I0	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поваренная соль 1,0-1,7
68. Паштеты из мяса птицы	+	> II	+	< II	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Поваренная соль 0,6-0,8

Таблица 3.2

3.2. Молоко и молочные продукты

№№ г.д.	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Углеводы		Каль- ций		Маг- ний		Фос- фор		Витамины				Энерге- тич. цен- ность		Дополнительные показатели				
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1.	Молоко сгущенное	-	> 2,9	> 3,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Показатели от- носятся к заго- товляемому мо- локу
2.	Молоко и кисломо- лочные изделия	+	> 2,8	+ 1-6	+	< 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
3.	Витаминизированные продукты этой группы	+	> 2,8	+ 1-6	+	< 10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	Витамины А - 0,15 С - 15
4.	Сливки и сметана	+	> 2,4	+ 10-30	+	< 4	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
5.	Консервы молочные	+	> 5	+ < 45	+	< 14	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	Сухие вещества 15-30
6.	Молоко и молочные изделия сухие	+	> 10	+ < 75	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	Содержание воды ≤ 5
7.	Сыры и творожные изделия	+	> 5	+ < 32	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	Сахароза ≤ 30; слизисты, напол- нители
8.	Мороженное	+	> 3	+ < 8	+	< 6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	Глазурь, напол- нители

Таблица 3.3

3.3. Рыба, рыбные и другие продукты моря

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Энергетическая ценность		Поваренная соль		Дополнительные вещества	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.	Рыба свежая, охлажденная, нежирная	+	-	+	<5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
2.	Рыба среднежирная	±	-	+	5-15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
3.	Рыба жирная	+	-	+	>15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
4.	Рыба слабосоленая	+	-	+	12-20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	4-6	-	-
5.	Рыба среднесоленая	+	-	+	5-18	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	6-10	-	-
6.	Рыба (сельдь) крепосоленая	+	-	+	<18	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	>10	-	-
7.	Рыба вяленая	+	-	+	4-6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	11-14	-	-
8.	Рыба холодного копчения, балочные изделия	+	-	+	+	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	5-10	-	-
9.	Консервы рыбные натуральные, натуральные с добавлением масла, в желе	+	>15	+	<25	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
10.	Консервы рыбные в томатном соусе	+	>12	+	<10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
11.	Консервы рыбные в масле	+	>15	+	<35	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
12.	Консервы рыбо-растительные (кусочки или фарш)	+	>10	+	<10	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,5	-	-
13.	Икра зернистая пробойная	+	-	+	<15	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	5-14	-	-
14.	Трепанг (мясо)	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
15.	Кальмар	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-

Продолжение табл. 3.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
16. Мидии		+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
17. Рапана		+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
18. Краб (мясо)		+	>16	+	<4	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
19. Креветка дальневосточная (мясо)		+	>19	+	<3	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
20. Мясо антарктической креветки варено-мороженое (хриль)		+	>21	+	<2	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
21. Паста "Океан"		+	>13	+	<4	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
22. Морская капуста		-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	год	-

Продолжение табл. 3.4

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
16. Хлеб ржаной		+	>6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-			
17. Хлеб из смеси муки		+	>6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Содержание белка в сме- шанных сор- тах зависит от пропорций муки			
18. Хлебобулочные изделия с повышенным содержа- нием жира		+	>8		5-12	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-			
19. Сдобные изделия		+	-	+	4-12	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	В изделиях с добавкой жи- ровых продук- тов нормиру- ется общее содержание жира с учетом добавки по рецептуре			
20. Сухарно-бараночные изделия		+	>8		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Общее содер- жание жира нормируется только в из- делиях с до- бавкой жиро- вых продуктов			
21. Мука пшеничная высшего сорта и I сорта вите- рминированная		+	>11,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	0,4 -0,5	+	0,4 -0,5	+	2,0 -3,0	+	-	-

Продолжение табл. 31

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
20. Макаaronные изделия витаминизированные	+ >11,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0,5 -0,3	0,5 -0,3	3,5 -3,0	+	-	-	-	-	-	-	-
23. Клебобулочные изделия из пшеничной муки витаминизированные	+ >8	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0,25 -0,4	0,25 -0,4	2,0 -3,0	+	-	-	-	-	-	-	-	-
24. Батоны из муки высшего сорта с отрубями витаминизированные	+ >8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	0,2 -0,3	0,25 -0,35	3-4	+	-	-	-	-	-	-	-	Витамины: В ₁ -0,1-0,2 В ₂ -2,2-3,0
25. Клебобулочные изделия для профилактического питания	+ >8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	0,5 -0,8	0,5 -0,8	5-8	+	-	-	-	-	-	-	-	Витамины: В ₁ -0,5-0,8; В ₂ 5-7; β-каротин - 0,5-1,0; Фолатин, мкг% 40-50
26. Сухари витаминизированные	+ >8,5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	1,0	1,0	5,0	+	-	-	-	-	-	-	-	-
27. Макаaronные изделия безбелковые	+ <0,8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
28. Клебобулочные изделия с пониженным содержанием натрия	+ >8	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	натрий < 30 мг%
29. Клебобулочные и макаaronные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон	+ >6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	пищевые волокна - 15 %

Таблица 3.5

3.5. Сахар и кондитерские изделия

№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Еир		Углеводы		Энергетическая ценность	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Сахар рафинированный	-	-	-	-	+	99,7	+	-
2.	Карамель	-	-	+	≤ 10	+	75-85	+	-
3.	Конфеты помадные, фруктово-ягодные, обивные	-	-	+	≤ 15	+	65-74	+	-
4.	Конфеты грильяж, марципан	-	-	+	≤ 15	+	60-75	+	-
5.	Конфеты шоколадно-кремовые	-	-	+	≤ 30	+	≤ 50	+	-
6.	Шоколад	+	5-8	+	≤ 42	+	55-63	+	-
7.	Ирис	-	-	+	≤ 5	+	≤ 70	+	-
8.	Халва	+	II-III	+	≤ 30	+	25-45	+	-
9.	Пастила, зефир	-	-	-	-	+	≤ 80	+	-
10.	Мармелад, желейные изделия	-	-	-	-	+	≤ 80	+	-
11.	Печенье сахарное, затяжное	+	≥ 7	+	≤ 28 ^{X/}	+	≤ 36 ^{X/}	+	-
12.	Печенье слоное	+	≥ 7	+	≤ 1,9 ^{X/}	+	≤ 10	+	-
13.	Галеты, крекеры	+	≥ 9	+	≤ 15 ^{X/}	+	≤ 12 ^{X/}	+	-
14.	Пряники	+	≥ 3	+	≤ 22	+	≥ 49 ^{X/}	+	-
15.	Вафли с фруктовой, помадной начинками	+	≥ 3	+	≤ 17 ^{X/}	+	≥ 65 ^{X/}	+	-
16.	Вафли с жировой, пралиновой начинками	+	≥ 3	+	≤ 39 ^{X/}	+	≥ 51 ^{X/}	+	-
17.	Торт бисквитный с кремом	+	≥ 5	+	≤ 20	+	≥ 40	+	-
18.	Торт бисквитный фруктовый	+	≥ 4	+	≤ 10	+	≥ 40	+	-

Продолжение табл. 3.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Торт песочный фруктовый	+	>4	+	≤25	+	>50	+	-
20.	Торт слоеный с кремом	+	>4	+	≤40	+	>17 ^{x/}	+	-
31.	Нирожное белково-сбивное	+	-	-	-	+	60-65 ^{x/}	+	-
32.	Мед	-	-	-	-	+	≤62,5 ^{x/}		

x/ В расчете на продукт с товарной влажностью

Таблица 3.6

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

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Угле-воды		Поварен-ная соль		ка-лий		Каль-ций		Маг-ний		Фос-фор		Целе-зо		Витамины				Энергет. ценность	Дополни-тельные показат.			
		общие																						
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
1.	Консервы овощные натуральные	+	-	-	<1,5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
2.	Консервы овощные закусочные	+	-	-	1,2 -1,6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
3.	Икра из кабачков витамини- зированная	+	-	-	<1,6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	>30	+	-	-	
4.	Продукты томатные концент- рированные	+	+	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
5.	Соки овощные витаминизиро- ванные	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	>30	+	-	-	
6.	Соки овощные	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
7.	Овощи и картофель сушеные	-	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	Вода 8+12	
8.	Картофельное пюре (хлопья, крушка) витаминизированное	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	3-5	+	60-80	+	Вода 8-10; крахмал - 75-78
9.	Грибы сушеные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Вода 10-13	
10.	Компоты	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	Органические, кислоты - 0.2-2.0	

Таблица 3.7

3.7. Жировые продукты

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Жир			Вода			Нежировые при- меси	Кислотное число	Перекисное число	Витамины				Энергет. ценность	Дополнительные показатели
		A	β-каротин	Е	М	Н	М				Н	М	Н			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1.	Масла растительные	+	>99,8	0,1 -0,2	-	0	0,4-2,25	не более 10 мэкв активного кислорода кг масла	-	-	-	+	-	+	Температура вспышки для рафинированного масла 225°C; эруксовая кислота в пищевом рафинированном масле 5%; для олигидового масла специфическая экстинция в 1% E I см при 232 мм, рН-3,5-5,5	
2.	Витаминизированные салатные масла	+	>99,8	0,1 -0,2	-	0	0,4-2,25	-	-	-	-	+	20 -30	+	-	
3.	Продукты переработки растительных масел	+	>40	10 -50	+	+	<2 мг КОН на 1 г жира	-	-	+	-	+	-	+	Нормируется и маркируется содержание не-живного растительного масла или число ли-нолевой кислоты, са-хара 18% и содержа-ние NaCl	
4.	Витаминизированные маргарины	+	>40	10 -50	+	+	<2 мг КОН на 1 г жира	-	+	1,2 -3	-	+	20 -30	+	-	

Таблица 3.9

3.9. Другие продукты

№ п/п	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Углеводы			Энергетическая ценность			Дополнительные показатели
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.	Казеинат натрия	+	86	+	41,8	+	41	+	-	-	-	
2.	Казеин	+	76	+	41	+	41,5	+	-	-	-	
3.	Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ)	+	55	+	47	+	427	+	-	-	-	
4.	Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ-ЭД)	+	57	+	47	+	430	+	-	-	-	
5.	Сыворотка сухая деминерализованная (СД-ЭД)	+	13	+	40,7	+	480	+	-	-	-	
6.	Белок сухой пищевой молочный К/С	+	84	+	42	+	42	+	-	-	-	
7.	Белок соевый изолированный	+	91	+	41	+	42	+	-	+	Олигосахара	42
8.	Белок соевый концентрированный	+	70	+	41	+	420	+	-	+	Олигосахара	42

ЧАСТЬ IV

4. КРИТЕРИИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

"Временные гигиенические нормативы содержания N⁺ - нитрозаминов в пищевых продуктах" МЗ СССР № 4228-85.

"Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилтильбэотрола в продуктах животноводства" МЗ СССР, № 2944-83.

"Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17 β в продуктах животноводства" МЗ СССР, № 3208-85.

"Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства" МЗ СССР № 3049-84.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах" МЗ СССР, № 2273-80.

"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии" МЗ СССР, № 4082-86.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания патулина в фруктовых и овощных соках и пюре", МЗ СССР, № 2655-82.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах", МЗ СССР, № 2964-84.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье", МЗ СССР, № 3184-84.

"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению дезокоиниваленона (вомитоксина) в зерне и зернопродуктах", МЗ СССР, № 3940-84.

"Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, микробиологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценке продуктов животноводства", МЗ СССР, № 3202-85, ГАП СССР № 115-6а.

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

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

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

Контроль микробиологического качества консервов проводится в соответствии с действующей Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной МЗ СССР за № 1121-73 от 18.09.73 г.

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

I группа - санитарно-показательные микроорганизмы

Во всех видах продуктов, кроме кисломолочных, определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов проводят на плотной среде с инкубацией при 30°C в течение 72 часов в соответствии с "Методическими указаниями по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами", № 2657-82, М., 1983; ГОСТ 9958-81, ГОСТ 9225-84, ГОСТ 10444.5-85, ГОСТ 26972-86, "Методической инструкцией по санитарно-бактериологическому контролю на рыбоконсервных предприятиях и судах", Л., 1987, утвержденной МЗ СССР 4.12.86 г. Результаты исследований выражают: количеством колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1 г или см³ продукта; показатель "бактерии группы кишечных палочек" (БГКП) приведен в соответствии с принятой международной номенклатурой, который

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

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

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

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

II группа - потенциально патогенные микроорганизмы

Определение туберкулезоположительного стафилококка, бациллоусереус, сульфитредуцирующих клостридий, бактерий рода протей проводят в соответствии с вышеперечисленными МУ, СанПиН, ГОСТами. Парагемолитические галофильные вибрионы определяют в соответствии с "Временными методическими рекомендациями по контролю за содержанием парагемолитического вибриона в рыбе и рыбопродуктах. Методы исследования и нормативы", № 3933-85.

III группа - патогенные микроорганизмы

Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл проводят в соответствии с действующей "Инструкцией о порядке исследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях", № 1135-73, М., 1975, СТ СЭВ 5209-85 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода сальмонелла".

IV. группа - показатели микробиологической стабильности продукта

Для большинства продуктов питания в эту группу включены контроль за содержанием дрожжей и микроскопических грибов (плесеней).

Определение проводят в соответствии с "Методическими указаниями по микробиологическому контролю детских сухих молочных смесей и их компонентов. Нормативы и методы исследования", № 3928-85, М., 1985; ГОСТ 26972-86 "Зерно. Крупа. Мука. Толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологических исследований"; ГОСТ 26888-86 "Молоко и молочные продукты. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".

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

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

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

4.А. Загрязнители химической и биологической природы

I. Мясные продукты

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

I. I. Мясо и птица свежие, охлажденные и мороженые

Токсичные элементы:

свинец	0,5
кадмий	0,05
мышьяк	0,1
ртуть	0,03
медь	5,0
цинк	70,0

микотоксины:

афлатоксин В ₁	0,005
---------------------------	-------

антибиотики:

тетрациклиновой группы	<0,01 ед/г
гризин	<0,5 ед/г
цинкбацитрацин	<0,02 ед/г

гормональные препараты:

диэтилстильбэстрол	не доп.
эстрадиол-17β	0,0005
тестостерон	0,015

нитрозамин:

(сумма НДМА и НДЗА) 0,002

пестициды:

абат	1,0	
актеллик	0,01	мясо (птица)
алдрин	не доп.	печень птицы
амидфоф	0,3	мясо, мясн. пр.
атразин	0,02	
афуган	не доп.	
азероль-2	не доп.	(контролировать по ДДВФ и хлорофосу)
базудин	0,7	мясо (в пересчете на жир)
базудин	не доп.	мясо птицы
байтеко	0,2	мясо, мясн. пр.
гексахлоран	0,1	
гексахлоран	0,01	мясо морских животных (ларга, лахтак, морж, крылатка; акиба, тхлень)

Продолжение

1	2	3	4	5
гептажол			не доп.	
гиподермин-хлорофос			не доп.	(контролировать по хлорофосу)
глак Ц			0,1	(контролировать по циодрину)
ГХЦ гамма-изомер			0,1 0,01	мясо морских животных
2,4-Д-аминная соль			не доп.	
2,4-Д-бутиловый эфир			не доп.	
2,4-Д-дихлорфеноксуюксная кислота			не доп.	
2,4-Д-дихлорфенол			не доп.	
2,4-Д-кротиловый эфир			не доп.	
2,4-Д-малолетучие эфиры			не доп.	
2,4-ДМ			не доп.	
2,4-Д октиловый эфир			не доп.	
2,4-Д хлороктиловый эфир			не доп.	
ДНВ			не доп.	
ДНТ и его метаболиты			0,1	
-"-			0,2	мясо морских животных (морж, тюлень, ажиба)
-"-			0,03	мясо морских животных (ларга, крылатка, лахтак)
валексон дерматозоль			0,02	(контролировать по циодрину)
дибром			0,3	
диурон			не доп.	
ДНОК			не доп.	
дурбан			0,1	
карбофос			не доп.	
камбллен				(контролировать по 2М-4ХП и МЩА)
корал			0,1	мясо гов., птиц
-"-			0,2	мясо свин., мясопродукты
кремнефтористый натрий			0,4	(с учетом естеств. уровня, контролировать по фактору)
креолин				(контролировать по ГХЦ)
линурон			не доп.	
локтрал			0,3	мясо и мясопродукты
метилмеркаптофос			не доп.	
метафос			не доп.	
неопинамин			не доп.	
дихлоральмочевина			не доп.	
нитрафен			не доп.	
нитрофен			не доп.	
оксамат			не доп.	

Продолжение

1	1	2	1	3	1	4	1	5
				педико				(контролировать по хлорофосу)
				пентаклорфенолят натрия	не доп.			
				полхлоркамфен	не доп.			
				полхлорпинен	не доп.			
				пропоксур	не доп.			
				реглон	0,01			
				ртутьсодержащие пестициды	не доп.			
				сезин	не доп.			(контролировать по цинебу)
				серацин				
				тиофос	не доп.			
				тирам	не доп.			
				трихлорметафос	0,3			мясо и мясопродукты
				трихлорметафос-3	не доп.			
				фозалон	не доп.			
				хлорофос	не доп.			
				поликом				(контролировать по поликарбацину)
				циодрин	0,05			
				цирам	не доп.			
				этафос	0,01			
				фенагон	не доп.			(контролировать по 2,4-Д)

Микробиологические показатели

Группа продуктов	1. Микробиологические показатели и допустимые условия	Примечания
I. I. Мясо и птица свежие, охлажденные		
I. I. I. Мясо парное свежее	В мазках-отпечатках микрофлоры нет или видны единичные кокки или палочки	по ГОСТ 7269-79, ГОСТ 77021-74
I. I. 2. Мясо подозрительной свежести	Следы распада мышечной ткани; в мазках-отпечатках до 30 клеток кокков или палочек	ГОСТ 20235.1-74
I. I. 3. Неовежее м. . .	Значительный распад мышечной ткани; в отпечатках - свыше 30 клеток кокков и палочек	

Группа продуктов	Кол-во мезо-зоофильных аэробных и фака.-анаэробных микроорганизм. КОЕ в 1 г, не более	БГКП (колич-форма)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
I. I. 4. Мясо замороженное				
I. I. 4. I. Говядина замороженная куском	3×10^6 -3×10^7	-	В 25 г не допускаются	Финны на площади 40 см ² не допускаются
I. I. 4. 2. Телятина и свинина/замороженные куском	5×10^6	В 1 г не более 10^3	В 25г не допускаются	Х/Трихинеллы не допускаются в свинине
I. I. 4. 3. Птица замороженная (контроль из мышц тушки)	-	-	В 25 г не допускаются; при обнаружении сальмонелл анализ повторяют 5х25 г; допускается в 1 из 5 проб	
I. I. 4. 4. Фарш говяжий замороженный	1×10^6 -1×10^7	В 0,001 не допускаются	В 25 г не допускаются	

Ин-деко	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни !мг/кг, не более !	Примечания
I.2.	Колбасы и кулинарные изделия из мяса и птицы	Токсичные элементы:		
		овинец	0,5 (0,3)	В скобках приведены регламенты для специализированных продуктов школьного питания
		кадмий	0,05 (0,03)	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03 (0,02)	
		медь	5,0	
		цинк	70,0 (50)	
		микотоксины:		
		афлатоксины В ₁	0,005	
		нитрозамины (сумма НКМА и НКЗА)	0,002	
		гормональные препараты:		
		диэтилstilbэстрол не доп.		
		эстрадиол-17β	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		пестициды	по п. I.1	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Кол-во мезо-фильных аэр. и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта(г), в которой не допускаются		Примечания	
		БКП (колки-формы)	Сульфит-редуцирующие бактерии (отриц.)	Патогенные микробы, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
I.2.1. Колбасные изделия					
I.2.1.1. Колбаса оварокопченая	—	1,0	0,01	25	
I.2.1.2. "Колбасы полукопченые	—	1,0	0,01	25	
I.2.1.3. Колбасы варено-копченые	—	1,0	0,01	25	
I.2.1.4. Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные	1×10^3 (для вареных колбас 2 сорта до $2,5 \times 10^3$)	1,0	0,01	25	
I.2.1.4.1. Колбасы и колбаски вареные для школьного питания из мяса и мяса птицы	1×10^3	1,0	0,1	25	Коагулазонодополнительный стафилококк не допускается в 1 г продукта

Продолжение

I	2	3	4	5	6
I.2.I.5. Колбасы ли- зерные:					
- яичная высшего сорта	1×10^3	1,0	0,01	25	
- ливерная обыкновен- ная I сорта	$1,5 \times 10^3$ $- 2 \times 10^3$	1,0	0,01	25	
- ливерная раститель- ная II сорта	2×10^3 $- 5 \times 10^3$	0,1	0,01	25	
I.2.I.6. Колбасы кровяные					
	1×10^3 $- 2 \times 10^3$	1,0	0,01	25	
I.2.I.7. Залы:					
- русский высш. сорт	1×10^3	1,0	0,1	25	
- белый I сорта и серый II сорта	2×10^3	0,5	0,1	25	
I.2.2. Мясные вареные и запеченные продукты					
I.2.2.1. Окорки (Тамбовский, Москов- ский, Воронежский и т.п.); говядина прессованная, рулет из говядины в упа- ковке и без упаковки					
	5×10^2	5,0 ^{x/}	-	25	
I.2.2.2. Буженина (в целлофане и без упаковки), ветчина в оболочке, рулет (Ле- нинградский, Ростов- ский, Киевский, Совет- ский и т.п.)					
	1×10^2 $- 2 \times 10^2$	10	-	25	
I.2.2.3. Баранина в форме					
	1×10^3	1,0	-	25	
I.2.2.4. Бекон прео- сованный					
	1×10^3	5,0 ^{x/}	-	25	

x/ Для удоб-
ства проведения
анализа достато-
чен норматив -
БГКП в I г не
допускается

Группа продуктов	К-во мезо-фильных аэробн. и фак. анаэр. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта(г), в которой не допускаются:	Staph. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
------------------	---	--	---------------	--------------------------------	------------

1.2.3. Готовые мясные рубленые изделия, отулены, паштеты, соусы и т.п.

1.2.3.1. Готовые мясные рубленые изделия 5×10^2 - 1×10^3 0,5 1,0 25

1.2.3.2. Студни:

1.2.3.2.1 высшего сорта 1×10^3 - 2×10^3 0,1 0,1 25

1.2.3.2.2 второго сорта 5×10^3 0,1 0,1 25

1.2.3.3. Паштет из печени высшего сорта 1×10^3 1,0 0,1 25

1.2.3.4. Паштет ветсовой в целлофановой упаковке 2×10^3 0,1 0,1 25

1.2.3.5. Готовые мясные блюда замороженные 2×10^4 0,1 0,1 25

1.2.3.6. Быстро-замороженные мясные блюда:

1.2.3.6.1. Из порционных кусков мяса без соусов (жаренные, стварные, говядина, свинина, баранина, птица, субпродукты) 1×10^4 0,01 - 25

Энтерокки
ки КОЕ в 1 г
не более 10^5

1.2.3.6.2. Из рубленого мяса с соусами, блинчики с начинкой из мяса и т.п. 2×10^4 0,01 - 25

Энтерокки
ки КОЕ в 1 г.
не более
 5×10^3

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечания
1.3. Консервы мясные и мясо-растительные				
1.3.1.	Консервы из мяса и птицы в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03	
		медь	5,0	
		цинк	70,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин В ₁	0,005	
		нитрозамины	0,002	
		гормональные препараты:		
		диэтилstilb-эстрол	не доп.	
		эстрадиол		
		17 β	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		пестициды	по п. 1.1	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезо-фильных аэр. и фак. анаэроб. микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются <i>Staph. aureus</i>	Мезоф. сульфит редукция кластридии	в которой не допускаются <i>Bact. cereus</i>	Патогенные микроорг. в т.ч. сальмонеллы	Примечания											
						1	2	3	4	5	6	7					
1.3. Консервы мясные и мясо-растительные																	
1.3.1.1. Мясные пастеризованные консервы																	
1.3.1.1.1. Мясо птицы пастеризованное	2:10 ²	1,0	0,1	1,0	25	x/ В продукте после приготовления при соблюдении условий хранения											

Продолжение

	1	2	3	4	5	6	7
1.3.1.1.2. Говядина пастеризованная		2x10 ²	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.1.1.3. Ветчина рубленая		2x10 ²	1,0	0,1	1,0	25	от 0 до +5°C
1.3.1.1.4. Ветчина любительская		2x10 ²	1,0	0,1	1,0	25	
1.3.1.2. Консервы мясные и мясорастительные							Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов.

Микробиологическая группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания	
		1	2		3
1.3.2. Консервы из мяса и птицы в сборной жестяной таре	Токсичные элементы:				
		свинец	1,0		
		кадмий	0,1		
		мышьяк	0,1		
		ртуть	0,03		
		медь	5,0		
		цинк	70,0		
		олово	200,0		
		микотоксины:			
		афлатоксин-B ₁	0,005		
		гормональные препараты:			
		диэтилstilb-эстрол	не доп.		
		эстрадиол-17β	0,0005		
	тестостерон	0,015			
	пестициды:	по п. 1.1			
	N-нитрозамины	0,002			
1.4. Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц	Токсичные элементы:				
		свинец	0,6		
		кадмий	0,3		
		мышьяк	1,0		
		ртуть	0,1		
		медь	20,0		
	цинк	100,0			

Продолжение

1	2	3	4	5
	микотоксины:			
	афлатоксин-В ₁	0,005		
	гормональные препараты:			
	диэтилстильбэстрол не доп.			
	эстрадиол-17 β	0,0005		
	тестостерон	0,015		
	антибиотики:			
	тетрациклиновой группы:	менее 0,01 ед/г		
	гризин	менее 0,5 ед/г		
	цинкбацитрацин	менее 0,02 ед/г		
	пестициды	по п. I.I		
I.4.1. Почки и продукты их переработки	Токсичные элементы:			
	свинец	1,0		
	кадмий	1,0		
	мышьяк	1,0		
	ртуть	0,2		
	медь	20,0		
	цинк	100,0		
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁			
	гормональные препараты:			
	диэтилстильбэстрол	не доп.		
	эстрадиол-17 β	0,0005		
	тестостерон	0,015		
	антибиотики и пестициды	по п. I.I		

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэроб. и анаэроб. микроорганизмов в 1 г, не более	Формы (колия)	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Примечания
		БГКП	Мезоф. сульфит редукт. клостридии	Staph. Патоген. микро-орган. в т.ч. сальмонеллы
I	2	3	4	5 6 7

I.4.2. Продукты переработки мясного пищевого сырья

I.4.2.1. "Кровь пищевая. Продукты из пищевой крови":

Продолжение

	1	2	3	4	5	6	7
- высший сорт ^{х/}	5×10^5	0,1	1,0	1,0	25	^{х/} Bac. Cereus в 0,1 г не до- пускаются	
- I сорт ^{х/}	1×10^6	0,1	1,0	1,0	25		
I.4.2.2. "Альбумин пищевой светлый:							
- высший сорт	$2,5 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	25		
- I сорт	$3,0 \times 10^5$	0,1	не бо- лее 10 КОЕ в 1 г	1,0	25		
I.4.2.3. "Белковый обоганитель"							
	1×10^4	1,0	-	-	25		
I.4.2.4. Бульоны пи- щевые							
- сухой белковый концентрат	5×10^4	1,0	не бо- лее 50 КОЕ/г	-	25		
- сухой бульон с пряностями	5×10^4	1,0	не более- 50 КОЕ/г	-	25		
- "Белкон" (продукт из кости или костного остатка от мех. дооб- валки, предназначенный для производства су- хих бульонных кон- центратов)							
	5×10^4	0,1	0,1	-	25		
I.4.2.5. Казеин пищевой							
- высший сорт	1×10^4	1,0	-	-	25	кол-во жема- тинразжижающих бактерий в 1 г, КОЕ не более 10 КОЕ не более 200	
- I, II, III сорта	1×10^5	0,01	-	-	25		
I.4.2.6. Сухой кон- центрат плазмы (су- воротки) крови							
	5×10^4	0,1	0,1	-	25	сульфит-реду- цир. клостридии в 0,1 г не допуск.	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустим. уровни, мг/кг; не более	Примечания
1	2	3	4	5

I.5. Яйца и яйцопродукты

I.5.1. Яйца

Токсичные элементы:

свинец	0,3	
кадмий	0,01	
мышьяк	0,1	
ртуть	0,02	
медь	3,0	
цинк	50,0	
афлатоксин В ₁	0,005	

антибиотики:

антибиотики тетрациклиновой группы	<0,01	ед/г
стрептомицин	<0,5	ед/г

пестициды:

абат	1,0	
актеллик	не доп.	
алдрин	не доп.	
афос	не доп.	
аэразин	0,02	
аэуган	не доп.	
азроль-2	не доп.	
базудин	не доп.	
гексахлоран	0,1	
валексон	не доп.	
гептахлор	не доп.	
гиподермин-хлорофос	не доп.	(контролировать по хлорофосу)
ГХЦГ гамма-измер	0,1	
2,4-Д аминная соль	не доп.	
2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
2,4-Д дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	
2,4-Д дихлорбензол	не доп.	
2,4-Д кроциловый эфир	не доп.	
2,4-Д малометилтио эфиры	не доп.	
2,4-Дм	не доп.	
2,4-Д октиловый эфир	не доп.	

Продолжение

I	2	3	4	5
	2,4-Д хлорокродило- вый эфир		не доп.	
	ДДТ и его метаболиты		0,1	
	дибром		не доп.	
	дикрезил		не доп.	
	диурон		не доп.	
	ДНОК		не доп.	
	дурсбан		г доп.	
	карбофос		не доп.	
	камилбен			(контролировать по 2М-4М и МЦПА)
	корал		не доп.	
	линурон		не доп.	
	метилмеркаптофос		не доп.	
	метафос		не доп.	
	дихлоральмочев. ла		не доп.	
	нитрафен		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
	оксамат		не доп.	
	педликс			(контролировать по хлорофосу)
	пентахлорфенслят			
	натрия		не доп.	
	поликом			(контролировать по полимарбацину)
	полихлоркамфен		не доп.	
	полх. рпинен		не доп.	
	пропоксур		не доп.	
	ртутьсодержащие			
	пестициды		не доп.	
	ос. оцин			(контролировать по цинебу)
	тиофос		не доп.	
	тирам		не доп.	
	трихлорметафос		не доп.	
	трихлорметафос-3		не доп.	
	фозалон		не доп.	
	хлорофос		не доп.	
	циклофос		не доп.	
	цирам		не доп.	
	этафос		не доп.	
	Фенагон		не доп.	(контролировать по 2,4-Д)
	гормональные препараты:			
	диэтилсульфид-			
	бестрол		не доп.	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Кол-во мезо-фильных аэробных и фак. анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колич-формы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
1.5.1.1. Яйцо куриное диетическое	$5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$	0,1	5 x 25		
1.5.1.2. Яйцо куриное ошоловое	$5 \times 10^4 - 5 \times 10^5$	0,1-0,01	25		
1.5.1.3. Меланж яичный мороженный; желтки и белки яичные мороженные	5×10^5	0,1	25		Х/ Не допускаются <i>Staph. aureus</i> и протей в 1 г
1.5.1.4. Продукты яичные мороженные: - меланж яичный мороженный	5×10^5	0,1	25		Х/ Дополнительно к ОСТ 4911 197-83, а также протей и <i>Staph. aureus</i>
- меланж яичный мороженный с солью и сахаром	5×10^5	0,1	25		в 1 г не допускаются

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые значения уровня, мг/кг не более	Примечания
1	2	3	4	5

1.5.2. Яичный порошок Токиичные элементы:

свинец	3,0
кадмий	0,1
мышьяк	0,5
ртуть	0,1
медь	15,0
цинк	200,0
афф. атомы В ₁	0,005

гормональные препараты:
дизентерийный бациллезис не доп.

Продолжение

1	2	3	4	5
	антибиотики и пестициды		по п. 1.5.1	

Микробиологические показатели

Группы продуктов	Кол-во мезофильных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (количественные формы)	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
1.5.2. Яичный порошок	-	0,1	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются	
1.5.2.1. Яичный порошок для продуктов энтерального питания	1×10^5	0,1	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются <i>Staph. aureus</i> в 1 г не допускаются	

2. Молоко и молочные продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
2.1.	Молоко и кисломолочные изделия	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк	0,1 (0,05) 0,03 (0,02) 0,05 0,005 1,0 5,0	В окобках указаны ШДК для продовольственного сырья, предназначенного для производства детских и диетических продуктов
		микотоксины: афлатоксин В ₁ афлатоксин М ₁	не доп. (< 0,001) < 0,0005	
		антибиотики: антибиотики тетрациклиновой группы	< 0,01	ед/г

Продолжение

1	2	3	4	5
	пенициллин	<0,01		ед/г
	стрептомицин	<0,5		ед/г
	гормональные препараты:			
	диэтилстиль-			
	бэстрол	не доп.		
	эстрадиол-17 β	0,0002		
	пестициды:			
	абат (дифос)	не доп.		
	адрич	не доп.		
	афос	не доп.		
	амидофос	не доп.		
	атразин	не доп.		
	афуган	не доп.		
	азроль-2	не доп.		
	базудин	не доп.		
	байтекс	не доп.		
	гексахлоран	0,05		
	гептахлор	не доп.		
	гипоцермин-			
	хлорофос	не доп.		
	глак Ц	контролировать по циодрину		
	ГХЦГ гамма-			
	изомер	0,05 (0,01)		
	2,4Д	не доп.		
	2,4ДМ	не доп.		
	ДДВЭ	не доп.		
	ДДТ	0,05 (0,01)		
	дерматозоль	контроль по циодрину		
	дибром	не доп.		
	дикрезил	не доп.		
	диурон	не доп.		
	ДНОК	не доп.		
	дурсбан	не доп.		
	карбофос	не доп.		
	ка. билен	(контр. по 2-М-4ХП и МША)		
	корал (кумафос)	не доп.		
	линурон	не доп.		
	лонтрел	не доп.		
	метилмеркаптофос	не доп.		
	метафос	не доп.		
	дихлоральмочевина	не доп.		
	нитрафен, нитрофен	не доп.		
	оксамат	не доп.		
	пентахлорфенолят			
	натрия	не доп.		
	полихлоркамфен	не доп.		
	полихлорвинен	не доп.		
	пропоксур	не доп.		
	реглон	не доп.		
	ртутьсодержащие			
	пестициды	не доп.		

Продолжение

1	2	3	4	5
		севин	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трихлорметафос	не доп.	
		трихлорметафос-3	не доп.	
		фозалон	не доп.	
		хлор доо	не доп.	
		циклофос	не доп.	
		циодлин	не доп.	
		цирам	не доп.	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	К-во продукта (г/см ³), в котором не допускаются		Примечания
		БГКП (количественные формы)	Патогенные микроорганизмы (в т.ч. сальмонеллы)	
1	2	3	4	5

2.1. Молоко и кисломолочные изделия

2.1.1. Молоко пастеризованное (для детского питания)

5x10⁴

1,0

50

2.1.2. Молоко пастеризованное:

группа А

5x10⁴

1,0

25

группа В

1x10⁵

0,1

25

во флягах и цистернах

2x10⁵

0,1

25

2.1.3. Кисломолочные продукты:

2.1.3.1. Кефир

-

0,1

25

2.1.3.2. Простокваша

-

0,1

25

2.1.3.3. Йогурт

-

0,1

25

2.1.3.4. Молоко ацидофильное дрожжевое

В препаратах-мазках должны преобладать ацидофильные палочки и от 4 до 6 клеток дрожжей в одном поле зрения

0,1

25

Продолжение

1	2	3	4	5
2.1.3.5. Напиток "Кажный"	-	0,1	25	
2.1.3.6. Напиток из пахты "Новинка"	-	0,1	25	
2.1.3.7. Сметана всех видов	-	0,01 ^{x/}	25	x/ с 1992 г.
2.1.3.8. Сметана "Городская" с 20% и 25% жирности (без наполнителей)	-	0,01	25	
2.1.3.9. Паста ацидофильная столовая	В препарате должны обнаруживаться в большом количестве молочнокислые палочки. Допускаются единичные клетки молочнокислых стрептококков	0,001 ^{x/}	20	x/ с 1992 г.
2.1.4. Заправки жидкие	Отсутствуют посторонние микроорганизмы при посеве на плотную питательную среду	10	100	

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

2.2. Консервы молочные

2.2.1. Молоко огущенное стерилизованное в банках	Токсичные элементы:				
		свинец	0,3		
		кальций	0,1		
		мышьяк	0,15		
		ртуть	0,015		
		медь	3,0		
		цинк	15,0		
		олово	200,0		
		микотоксины:		не доп.	
		афлатоксин В ₁	<0,001		
		афлатоксин М ₁	<0,005		
		антибиотики:			
		антибиотики тетрациклиновой группы	<0,01	ед/г	
	пенициллины	<0,01	ед/г		
	стрептомицин	<0,5	ед/г		
	лизин	<25,0			

Продолжение

1	2	3	4	5
		гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17β пестициды: - по п. 2.1	не доп. 0,0002	

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробн. и фак.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются:	Примечания
			БГКП (коли-формы)	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы

1	2	3	4	5	6
2.2. Консервы молочные					
2.2.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках					
			должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		
2.2.2. Молоко цельное сгущенное с сахаром					
	- расфасованное в потребительскую тару	$\times/2,5 \times 10^4$	1,0	25	$\times/$ в свежемприготовленном продукте
	- расфасованное в транспортную тару	-	0,3	25	
2.2.3. Молоко нежирное сгущенное с сахаром					
	- расфасованное в потребительскую тару	$\times/2,5 \times 10^4$	1,0	25	"-
	- расфасованное в транспортную тару		0,3	25	"-
2.2.4. Какао со сгущенным молоком и сахаром					
		$\times/3,5 \times 10^4$	1,0	25	"-
2.2.5. Сливки сгущенные с сахаром					
		$\times/3,5 \times 10^4$	1,0	25	"-
2.2.6. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром					
		$\times/3,5 \times 10^4$	1,0	25	"-

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

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэроб. и фак.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1г, не более	Масса продукта (г), в которой допускается БГКП (колич-форма)	Примечания
			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
2.3. Молоко и молочные изделия сухие:			
2.3.1. Молоко коровье сухое цельное			
- высший сорт	5×10^4	0,1	25
- первый сорт	7×10^4	0,1	25
2.3.2. Молоко коровье сухое обезжиренное:			
- для непосредственного употребления	5×10^4	0,1	25
- для промышленной переработки	1×10^5	0,1	25
2.3.3. "Продукт молочный сухой"	1×10^5	0,1	25
2.3.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром:			
- высший сорт	5×10^4	0,1	25
- первый сорт	1×10^5	0,1	25
2.3.5. Закваски сухие сульфитной сушки		1,0	50

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

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Примечания	
	БГКП (коли-формы)	<i>Staph. aureus</i> КОЕ в 1 г, не более	патогенные микрорган. в т.ч. сальмонеллы	
2.4. Сыры и творожные изделия				
2.4.1. Сыры				
2.4.1.1. Сыры сычужные твердые	0,001 ^x	5x10 ²	25	x/с 01.01.92г. ввести показатель БГКП -"в 0,01 г не допускаются
2.4.1.2. Сыры мягкие (Адыгейский, Днепровский, Гордоский и т.п.)	0,001 ^x	5x10 ²	25	

Продолжение

I	2	3	4	5
2.4.1.3. Сыр "Российский"	0,001 ^x	5х10 ⁷	25	
2.4.2. Творог мягкий диетический	0,001 ^{xx}	в 0,01 г не доп.	25	^{xx} Взамен показателя у "отсутствия в 0,0001 г по ТУ 4025-71
Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
2.5. Мороженое				<i>Staph. aureus</i> B
2.5.1. Мороженое	1х10 ⁵	0,1	25	1 г не допускается

3. Рыба, рыбные и другие продукты моря

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
3.1. Рыба свежая, охлажденная и мороженая				
3.1.1. Пресноводная хищная		Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,6	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		N-нитрозамин	0,003	
		гистамин	100,0	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		гексахлоран	0,03	

Продолжение

1	2	3	4	5
		гентахлор ГХПГ гамма- изомер	не доп. 0,03	рыба пресноводная (хищная и omnivorous): свежая, охлажденная, мороженая.
		2,4-Д а.я.нная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорофеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д крогилловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлорокродигиловый эфир	не доп.	
		ДЦТ и его метаболиты	0,3	
		изатрин	0,0015	
		камбифен		контролировать по 2М-4УП и МЦПА
		метафос	не доп.	
		рипкорд	0,0015	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сумцидин	0,0015	
		тиазол	0,5	
		тиофос	не доп.	
		фенагон	не доп.	
3.1.2. Пресноводная не хищная		Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кальций	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,3	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		N-нитрозамины	по п. 3.1.1	
		гистамин	по п. 3.1.1	
		пестициды	по п. 3.1.1	
3.1.3. Морская		Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кальций	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		N-нитрозамины	0,003	

Продолжение

1	2	3	4	5
		пестициды:		
		гексахлоран	0,2	
		ГМДГ гамма-изомер	0,2	
		ДДТ	0,2	
		остальные пестициды		по п. 3.1.1
3.1.3.1. Рыба тунцовая		Токсичные элементы:		
		свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды		по п. 3.1.3

Микробиологические показатели

Продукт или группа продуктов	К-во мезофильных аэр. и Факт.-анаэроб. микроов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колич-форм.)	Staph. aureus	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Примечания

3.1. Рыба свежая, охлажденная и мороженая

3.1.1. Рыба охлажденная и замороженная

5x10⁴

0,001

0,01

25

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

3.2. Рыбные консервы и пресервы

3.2.1. Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и цельнолуженой жестяной таре

Токсичные элементы:

свинец	1,0
кадмий	0,2
мышьяк	1,0
ртуть	0,3

Продолжение

1	2	3	4	5
3.2.1.1. Пресноводная	медь		10,0	
	цинк		40,0	
	гистамин			
	N-нитрозамины и пестициды			п. п. 3.2.1.2
3.2.1.2.	Токсичные элементы:			
	свинец		1,0	
	кадмий		0,2	
	мышьяк		5,0	
	ртуть		0,4	
	медь		10,0	
	цинк		40,0	
	гистамин		100,0	
	N-нитрозамины		0,003	
	пестициды:			
	алдрин		не доп.	
	гексахлоран		0,2	(в т.ч.: из осетровых, лососевых, тунцовых)
	гептахлор		1,0	из печени рыб
	ГХЦГ гамма-изомер		не доп.	
			0,2	(в т.ч.: из осетровых, тунцовых, лососевых)
			1,0	из печени рыб
	2,4-Д аминная соль		не доп.	
	2,4-Д бутиловый эфир		не доп.	
	2,4-Д дихлорофеноксипикриновая к-та		не доп.	
	2,4-Д дихлорфенол		не доп.	
	2,4-Д кротиловый эфир		не доп.	
	2,4-Д малолетучие эфиры		не доп.	
	2,4-ДМ		не доп.	
	2,4-Д октиловый эфир		не доп.	
	2,4-Д хлорокротиловый эфир		не доп.	
	ДДТ и его метаболиты		0,4	консервы из рыб (кроме осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб)
			0,2	консервы из рыб (семгуства осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб)
			3,0	консервы из рыб (семгуства осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб)

Продолжение

1	2	3	4	5
	камбулен			контролируются по ЗМ-4ЛП и МЦПА)
	метафос		не доп.	
	ртутьсодержащие пестициды		не доп.	
	тиазол		0,5	
	фенагон		не доп.	
3.2.1.2.1.	Тунцовая	Токсичные элементы:		
		свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды		по п. 3.2.1.2
3.2.2.	Рыба консервиро- ванная в оборной жестяной таре			
3.2.2.1.	Преоноводная	свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,3	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин		
		N-нитрозамины и пестициды см. п. 3.2.1.2		
3.2.2.2.	Морская	свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин, N-нитрозамины и пестициды см. п. 3.2.1.2.		
3.2.2.2.1.	Тунцовая	свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин	100	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды		по п. 3.2.1.2.

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильн. аэробн. и Фак. - анаэробн. микро-организмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечания
		ЕКСП (коли-формы)	Staph. Петог., aureus в т.ч. сальмон.

3.2.1. Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре

Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных организмов или их токсинов

3.2.2. Рыба горячего копчения	1×10^3	10	1,0	25	*Vibrio parahaemolyticus-КС : в 1 г не более 10. Дополн. показатель при эпид. неблагополучии
3.2.3. Рыба холодного копчения	5×10^3	1,0	1,0	25	х/ То же

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

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и Фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г не более	Масса продукта(г), в которой не допускают	Глици (колич-формы)	Staph. aureus	Патог. микро-орган. в т.ч. сальмо-неллы	Приме-чания
1	2	3	4	5	6	7	
3.3. Кулинарные изделия							
3.3.1.	Рыба жареная, печеная (после упаковки)	1×10^4 1×10^3	1,0	1,0	25		
3.3.2.	Рыбные палочки обжаренные, упакованные, замороженные	1×10^3	1,0	1,0	25		
3.3.3.	Фаршковые изделия из рыбы (колбаса, котлеты и т.п.)	1×10^3	1,0	1,0	25		
3.3.4.	Рыба заливная	1×10^4	0,1	1,0	25		
3.3.5.	Студень	5×10^4	0,1	1,0	25		
3.3.6.	Пастообразные изделия из рыбы (паштеты, сельдь рубленая)	2×10^5	0,01	0,1	25		
3.3.7.	Паста "Океан"	5×10^4	1,0	1,0	25		
3.3.8.	Вареномороженое мясо антарктической креветки (крыля)	5×10^4	1,0	1,0	25		
3.3.9.	Многокомпонентные изделия:						
	салаты из морской капусты	1×10^4	1,0	1,0	25		
	пловы	5×10^4	0,1	1,0	25		
	а также быстрозамороженные блюда	2×10^4	0,1	0,1	25		
3.3.10.	Кулинарная продукция из моллюсков						
	мясо вареномороженое	1×10^4	1,0	1,0	25	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> в 25 г не допускаются	
	сухой моллюжковый бульон	5×10^4	1,0	1,0	25		
3.3.11.	Белок изолированный и белок изолированный модифицированный из моллюсков						
		5×10^4	1,0	-	25		

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

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезоф. аэроб. и фак. анаэроб. микр. организмов КОЕ на 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:					Примечания
		БГКП (колки формы)	Staph. aureus	Сульф. родуц. мезоф. кластер.	Патог. в т.ч. сальмо. холды.		
1	2	3	4	5	6	7	

3.4. Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря

3.4.1. Икра

3.4.1.1. Икра осетровых рыб - зернистая фаршная, паюсная

- яичная^{x/} слабо-соленая, соленая
- зернистая^{x/} пастеризованная

1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	x/ Плесени - не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 30 КОЕ/г
5×10^4	1,0	1,0	1,0	25	x/ то же
1×10^3	1,0	1,0	1,0	25	x/ то же

Продолжение

	1	2	3	4	5	6	7
3.4.1.2. Икра лососевых рыб -зернистая (баночная, боченочная)	1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	Плесени - не более 50 КОЕ/г Дрожжи - не более 30 КОЕ/г	
3.4.1.3. Икра других видов рыб - пробойная соленая	1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	Плесени - не более 50 КОЕ/г Дрожжи - не более 50 КОЕ/г	
- икра мойвы	5×10^4	0,1	1,0	1,0	25	"--"	
- соленая "деликатесная"	1×10^4	0,1	1,0	1,0	25		
- пастеризованная ястычная	5×10^3	1,0	1,0	1,0	25		
- слабосоленая, соленая	5×10^4	1,0	1,0	1,0	25	"--"	
- копченая	5×10^3	1,0	1,0	-	25	Плесени - не более 50 КОЕ/г, Дрожжи - не более 50 КОЕ/г	
- вяленая	5×10^3	1,0	1,0	-	25		
3.4.1.4. Икра белковая (черная, красная)	1×10^4	0,1	1,0	0,1	25		
3.4.1.5. Мидии							
а/ сырье для консервного производства	1×10^5	0,1	0,1	-	25		
б/ сырье для кулинарного производства	5×10^4	0,1	0,1	-	25	энтерококки в 0,1 г не допускаются	

4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

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

4.1. Зерно и зернобобовые

4.1.1. Зерновые

Токсичные элементы:

свинец	0,5 (0,3)
кадмий	0,1 (0,03)
мышьяк	0,2
ртуть	0,03
медь	10,0

В скобках указаны ПДК продовольственного сырья, предназначенного для

Продолжение

1	2	3	4	5
	цинк	50,0		производства детокс. и диетических продуктов
	микотоксины:			
	Флатоксин В ₁	0,005		
	зеараленон	1,0		
	T-2 токсин	0,1		
	дезоксиниляленол	1,0		Пшеница твердых и мягких сортов
		0,5		остальная пшеница
	N-нитрозамины	0,002		
		0,015		пивоваренный солод
	пестициды:			
	агелон	0,1		кукуруза
	актеллик	1,0		при сборе урожая
		5,0		при обработке
	актрил	0,05		по 2M-4X
	алахлор	не доп.		
	адприн	не доп.		
	аФос	не доп.		
	амбуш	0,1		
	амидат	не доп.		по 2,4-Д
	анилат	1,0		
	анитен С,М			контр. по 2M-4X
	атразин	0,1		
	ацетохлор	0,03		
	ацетозин			контр. по ацетохлору и атразину
	аФуган	не доп.		
	базатран	0,1		
	базудин	0,1		
	байлетон	0,5		
	байтос	0,15		
	байялан	0,2		
	банлен	0,05		
	борицид			контр. по поликарбацину
	бромистый метил	50,0		для ввозимых продуктов
				после 24х проветривания
				контр. по неорган. бромиду
	валексон	0,05		
	гезаран 1617			контр. по симазину
	гексахлоран	0,2		
	гексахлорбензол	0,01		
	гептахлор	не доп.		
	гербан	0,1		
	гетерофос	не доп.		
	ГХЦГ гамма-изомер	0,5		
	дактал	не доп.		
	2,4-Д и все препараты на ее основе	не доп.		

Продолжение

1	2	3	4	5
	ДПВЭ		0,3	
	ДДТ		0,02	
	децис		0,01	
	диален			контр. по 2,4-Д
	диамет Д			контр. по 2М-4Х
	дианат		не доп.	
	диурон		не доп.	
	дихлорпроп (2,4-ДП)		0,05	
	дихлорэтан		7,0	
	ДНОК		не доп.	
	дозанеко		0,1	
	дуробан		0,1	
	дуал		0,05	
	изофоо-3		0,1	рис
	иллксан		не доп.	
	карбофоо		3,0	
	карбин		1,0	
	камолен			контр. по 2М-4Х
	кинолят-15		1,0	и МЦПА
	компазан		0,5	
	которан		0,5	ячмень
	кронетон		0,05	
	кротон-лактон-сырец		0,2	
	купрозан		5,0	контр. по меди
	ладок			контр. по атразину и базатрану
	лентагран		0,05	кукуруза
	лигурон		не доп.	
	лонтрел		0,1	
	лонтрел 416 С			контр. по 2М-4ХП
	малоран		0,1	
	малоран-специаль		0,05	контр. по хлорбром- урану и дуалу
	2М-4Х		0,05	
	2М-4ХП		0,25	
	2М-4ХМ		0,1	
	меркаптофоо		0,35	
	метилмеркаптофоо		не доп.	
	милльго		0,1	
	милльгокс-специаль		1,0	контр. по пинебу
	металлхлорид		3,5	
	метальдегид		0,7	
	метатион		1,0	
	метафоо		не доп.	
	дихлоральмочевина		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
	нитрафен		не доп.	
	диапрен		0,25	контр. по 2М-4ХП
	Н-серве		0,4	
	пентахлорфенолят Ni		не доп.	
	поликарбация		0,2	
	плантвакс		0,2	
	плондрел		0,1	
	препарат 242 (хлорпикрин)		0,1	зерно для переработки
	примияцид		0,1	кукуруза

Продолжение

1	2	3	4	5
	примескстра			контр. по дуалу и атразину
	пропазин	0,2		
	пропанид	0,3		рис
	пентахлорнитробензол	не доп.		
	рамрод	0,3		
	ришкорд	0,05		
	ртутьсодержащие програвители	не доп.		
	ронстар III			контр. по пропаниду
	ромуцид	0,1		
	сангор	0,01		контр. по пиклорану
		не доп.		кукуруза
		0,3		рис
	оатури			
	сероуглеродная эмульсия	10,0		
	сероцин			контр. по цинебу
	симазин	1,0		
	сумилдин	0,1		кукуруза
	сурпао	0,5		кукуруза
	уфаг	0,5		контр. по бутилату
	суффико-БВ	0,2		
	тачигарен	не доп.		рис
	текто	0,2		
	тилт	0,1		
	тиофоо	не доп.		
	тирам	не доп.		
	толуин	0,5		/ кукуруза
	тирам ТМД	не доп.		
	топсин М	1,0		
	тордон 22Ж	не доп.		
	триаллат	0,05		
	трихлорацетат Na	0,01		
	трихлорметафос-3	0,5		
	тур:	0,1		
	фостак	0,01		
	Фенагон	не доп.		
	Феноксозин			контр. по 2,4Д и атразину
	Фитобактериомитрин	не доп.		
	Фозалон	0,2		
	Фостоксин	0,1		
	Фосфамид	0,4		
	Фундазол	0,5		
	Хлорат Mg	0,4		
	Хлорофос	0,1		
	Хостаквик	0,1		
	цинеб	0,2		
	цициал	0,1		рис
	цирам	не доп.		
	четырёххлористый углерод	50,0		для ввозных зерновых после 24 ч проветривания

Продолжение

1	2	3	4	5
		эдитон	1,0	
		эрадикан	0,05	
		этиленгликольмочевина	0,02	
		этилентриурраммоно-		
		сульфиц	0,3	
		ялан	0,2	рис
4.1.2. Зернобобо-	Токсичные элементы:			
вые	свинец	0,5	(0,3) ^{x/}	
	кадмий	0,1	(0,03) ^x	
	мышьяк	0,3		
	ртуть	0,02		
	медь	10,0		
	цинк	50,0		
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	зеараленон	1,0		
	пестициды:			
	актеллик	0,05		горох
	адриин	не доп.		
	афос	не доп.		
	амбуш	0,05		
	амибен	0,25		соя
	атразин	0,1		
	ацетохлор	0,03		соя
	ацетотрин			контр. по ацетохлору и
	афуган	не доп.		атразину
	базагран	0,1		соя
	близер	0,1		соя
	бромфос	0,05		фасоль
	вернам	0,5		
	волатон	0,05		горох
	гептахлор	не доп.		
	гербан	0,1		
	глицфос	0,3		
	ГМД га...ла-			
	изомер	0,5		
	дактал	не доп.		
	2,4Д и препараты			
	на ее основе	не доп.		
	дешио	0,01		
	динурон	не доп.		
	ДНОК	не доп.		
	дуал	0,05		
	зенкор	0,25		
	иллоксан	0,05		
	карбсфос	3,0		зеленый горошек -0,5
	кронетон	0,2		
	линурон	не доп.		
	малоран	0,1		
	малоран-специаль	0,05		контр. по дуалу
	ЭМ-4М	0,1		
	метилмеркаптофос	не доп.		
	металлихлорид	3,5		
	метафос	не доп.		
	набу-	0,05		соя

Продолжение

1	2	3	4	5
	нитрофен		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
	омалт		0,1	
	пиримор		не доп.	
	пентахлорфенолят			
	натрия		не доп.	
	пиктран		0,1	
	полхлорамфен		не доп.	
	полхлорпиринен		не доп.	
	пропазин		0,2	
	прометрин		0,1	
	рамрод		0,3	
	рилмор		не доп.	соя
	ртутьорганические		0,01	соя
	ротравители		не доп.	
	саккос		1,0	
	селокрон		0,3	соя
	стомл		0,1	
	сульфазин		0,1	
	сумитридин		0,1	соя
	сурпао		0,5	
	тачигарен		не доп.	
	тиосос		не доп.	
	тирам		не доп.	
	трефлан		0,5	соя
	триаллат		0,05	
	трихлорацетат			
	натрия		0,01	
	фенагоч		не доп.	
	фитос гербицидин		не доп.	
	фозалон		0,2	
			0,1	соя
	фосфамид		0,4	
	фулдазол		не доп.	соя
	хлорат магния		0,5	
	хлорофос		0,1	
	хостаквик		0,1	
	цинес		0,2	горох, кроме зеленого
	цирам		не доп.	
	эдиц		0,02	
	эдитон		1,0	
	экамлет		0,2	
	этилентеомочевина		0,02	
	этилентурамоно-			
	сульфид		0,3	

4.2. Крупы, мука и макаронные изделия

4.2.1. Крупы

Токсичные элементы:

свинцов	0,5(0,3)	В скобках ПДК
кадмий	0,1(0,03)	для круп, используемых
мышьяк	0,2	для производства про-
ртуть	0,03	дуктов детского пита-
магь	10,0	ния, при этом в греч-
цинк	50,0	невой крупе и гречихе

Продолжение

1	2	3	4	5
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		ЩК кадмия - 0,04
	зеараленон	1,0		меди - 15,0
	Т-2 токсин	0,1		
	дезоксиниваленон	0,5		
	пестициды:			
	алдрин	не доп.		
	афос	не доп.		
	афуган	не доп.		
	бромистый метил	10,0		продукты помола зерна, предназначенные для кулинарной обработки
	2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.		
	2,4-ДМ	не доп.		
	ДДВФ	не доп.		
	диурон	не доп.		
	ДНСК	не доп.		
	карбофос	1,0		кроме манной манная крупа
	метилмеркаптофос	не доп.		
	метафос	не доп.		
	дихлоральмочевина	не доп.		
	нитрафен	не доп.		
	нитрофен	не доп.		
	пентахлорфенолят натрия	не доп.		
	ртутьсодержащие пестициды	не доп.		
	серовуглеродная эмульсия	1,0		
	тиофос	не доп.		
	тирам	не доп.		
	четыреххлористый углерод	10,0		
	фенагон	не доп.		
4.2.2. Мука	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5(0,3)		В скобках для муки, предназначенной для производства продуктов детского питания
	кадмий	0,1 (0,03)		
	мышьяк	0,2		
	ртуть	0,02		
	медь	10,0		
	цинк	50,0		
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	зеараленон	1,0		
	Т-2 токсин	0,1		
	дезоксиниваленон	0,5		
	пестициды:			
	алдрин	не доп.		
	афуган	не доп.		
	афос	не доп.		
	бромистый метил	10,0		продукты помола зерна предназначенные для кулинарной обработки

Продолжение

1	2	3	4	5
	гептахлор		не доп.	
	2,4-Д и препараты на ее основе		не доп.	
	2,4-ДМ		не доп.	
	ДЦВФ		не доп.	
	диурон		не доп.	
	дихлорпроп		0,05	
	дихлоратан		5,0	
	ДНОК		не доп.	
	карбофос		1,0	
	камбилен			контролировать по М-4М и МЦА
	линурон		не доп.	
	металмеркаптофос		не доп.	
	метатион		0,3	
	метафос		не доп.	
	дихлоральмочевина		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
	пентахлорфенолят			
	натрий		не доп.	
	препарат 242 пиррин		не доп.	
	ртутьсодержащие пестициды		не доп.	
	серовуглеродные эмульсии		1,0	
	тиосуло		не доп.	
	тирмал		не доп.	
	феназон		не доп.	
	четырёххлористый титрод		10,0	
4.3. Хлебобулочные изделия				
4.3.1. Хлеб				
	Токсичные элементы:			
	свинец		0,3	
	кадмий		0,05	
	мышьяк		0,1	
	ртуть		0,01	
	мель		5,0	
	цинк		25,0	
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁		0,005	
	дезоксиниваленол		0,5	
	зеараленон		1,0	
	пестициды:			
	алдрин		не доп.	
	афос		не доп.	
	аэуган		не доп.	
	бромистый метил		0,5	
	гептахлор		не доп.	
	2,4-Д и препараты на ее основе		не доп.	
	2,4-ДМ		не доп.	
	диурон		не доп.	

Продолжение

1	2	3	4	5
		дихлоретан	0,1	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	1,0	
		камбипен		контролировать по ЗМ-4ХП и МЦПА
		линдурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,1	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		ртутьсодержащие эмульсии	не доп.	
		сероуглеродные эмульсии	0,006	
		тиофос	не доп.	
		цирам	не доп.	
		четырёххлористый углерод	0,05	
4.3.2. Бараночные и сахарные изделия	Токсичные элементы:	свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	
		цинк	30,0	
		другие показатели по п. 4.3.1.		

4.4. Требования к биологической безопасности

4.4.1. Рожь заготавливаемая (ГОСТ 16990-88 "Требования при заготовках и поставках").

- количество примесей, с которыми партия принимается без ограничений:

- зерна с признаками фузариоза - не более 1%;
- розовоокрашенные зерна - не более 3%

4.4.2. Пшеница заготавливаемая

- зерна с признаками фузариоза - не более 1%.

5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустим. уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.1.	Сахар-песок	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,01	
		медь	1,0	
		цинк	3,0	
		пестициды:		
		гексахлоран		
		ГХЦГ гамма-изомер	0,005	
		фостоксин	0,01	
		ДДТ	0,005	
5.2.	Кондитерские сахаристые изделия			
5.2.1.	Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, орех северный калифорнийский, орех pekan)	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,3	
		ртуть	0,05	
		медь	15,0	
		цинк	100,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин В ₁	0,005	
		зеараленон	1,0	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		бромистый метил	100,0	(для ввозимых)
			0,5	(предназначенных к употреблению)
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		карофос	1,0	(арахию)
		линурон	не доп.	
		металмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		ртутьорганические пестициды	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		фостоксин	0,01	
		цирам	не доп.	
5.2.2.	Семена (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рап-	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	(подсолнечник)
		микотоксины по п.п. 4.1 и		

Продолжение

1	2	3	4	5
ов, арахиса), кото- рые являются сырьем для производства масел, халвы, жмыха пищевого, пищевых концентратов	5.2.1. пестициды: агелон	0,1	(кукуруза-контр. по атразину)	
	алахлор	не доп.	(кукуруза)	
	алдрин	не доп.		
	афоо	не доп.		
	амбуш	че доп.		
		J, I	(кукуруза)	
		0,5	(хлопок)	
		I, 0	(подсолнечник)	
		0,05	(ося)	
	антио	0,25	(хлопчатник)	
	атразин	0,1	(кукуруза)	
		0,1	(сорго)	
	ацетохлор	0,03	(кукуруза, ося)	
	афуган	не доп.		
	ацетотрин		(ося-контр. по ацетохлору и арометрину)	
	ацетазин		(кукуруза-контр. по ацетохлору и атразину)	
	базудин	0,1	(кукуруза, хлоп- чатник)	
	близер	0,1	(ося)	
	бромистый метил	0,5		
	бронкот	не доп.	(хлопчатник)	
	валексон	0,05	(кукуруза)	
		0,1	(подсолнечник)	
	вернам	0,5	(ося)	
	гексахлоран			
	ГХЦГ гамма-изомер	0,2	(ося, хлопчатник, кукуруза)	
		0,4	(лен, горчица, рапо)	
		0,5	(подсолн., арах.)	
	гептахлор	0,05	(ося, хлопчатн.)	
		0,1	(лен, горчица, рапо)	
		0,125	(подсолн., арахис)	
	гербан	0,1	(хлопчатн.)	
	гетерофоо	не доп.		
		0,15	(хлопчатн.)	
	глифосат	0,3	(кукуруза)	
	далапон	0,2	(хлопчатн.)	
	2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.		
	2,4-ДМ	не доп.		
	ДДТ	0,05	(ося, хлопчатн.)	
		0,1	(лен, горчица, рапо)	
		0,125	(подсолн., арахис)	
	децио	0,1	(хлс матн., под- солнечн.)	
		0,01	(кукуруза,	

Продолжение

1	2	3	4	5
диален				(кукуруза-контр. по 2,4-Д)
дилор	0,2			(хлопчатн.)
диурон	не доп.			
ДНОК	не доп.			
дропи	не доп.			(хлопчатн.)
дурбан	0,1			(кукурузы)
	0,05			(хлопчатн.)
дэпра	0,15			(подсолнечн.)
дуал	0,1			(хлопчатн.)
	0,05			(кукурузы, ося)
зенкор	0,25			(ося)
иллоксан	0,05			(ося)
карбофос	3,0			(ося, кукуруза)
	0,5			(подсолнечн.)
	0,1			(горчица)
	1,0			(арахис)
кельтан	0,2			(хлопчатн.)
котран	0,1			(хлопчатн.)
котофор	0,1			(хлопчатн.)
кронетон	0,1			(хлопчатн.)
кротон-Л	0,2	тон-опреж		(кукуруза)
ладок				(кукуруза-контр. по атразину и ба- заграну)
линурон	не доп.			
лонтрел	0,1			(кукуруза)
малоран	0,1			(кукуруза, ося)
малоран-специаль	0,05			(кукуруза, ося - контр. по дуалу)
метилмеркаптофос	не доп.			
метатин	0,1			(подсолнечн.)
метафос	не доп.			
митран	0,1			(хлопчатн.)
монурон	0,1			(хлопчатн.)
неорон	0,02			(хлопчатн.)
дихлоральмочевина	не доп.			
нитрофен				
нитрафен	не доп.			
нурел-Д				(хлопчатн.-контр. по дурсбану)
омайт	0,1			(хлопчатн., ося)
пиримор	не доп.			(хлопчатн.)
пликтран	0,1			(ося)
	0,01			(хлопчатн.)
пентахлорфенолят	не доп.			
натрия				
примидид	0,1			(кукуруза)
нурелл-Д				(хлопчатн.-контр. по дурсбану)
омайт	0,1			(хлопчатн., ося)
пиримор	не доп.			(хлопчатн.)
пликтран	0,1			(ося)
	0,01			(хлопчатн.)
примидид	0,1			(кукуруза)

Продолжение

1	2	3	4	5
	примэкотра			(кукуруза-контр. по дуалду и атраз.)
	прометрин	0,1		(соя, подсолн.)
	рамрод	0,3		(кукуруза)
	реглон	0,5		(подсолн.)
	рипкорд	0,01		(хлопчатн.)
		0,05		(кукуруза)
	розалин	не доп.		(хлопчатн.)
	ронилан	0,5		(подсолн.)
	ртутьорганические			
	пестициды	не доп.		
	сантор	не доп.		контр. по пиклораму
	севин	не доп.		(кукуруза, хлопчат.)
	селекрон	0,3		(соя)
	симазин	1,0		(кукуруза)
	стомп	0,1		(соя)
		0,5		(хлопчатник)
	сумляцидин	0,1		(соя, кукуруза)
		0,2		(хлопчатн.)
	сурпао	0,5		(соя, кукуруза)
	сутан	0,5		(кукуруза)
	тедион	0,2		(хлопчатн.)
	тиодан	0,1		(хлопчатн.)
	тиофос	не доп.		
	тирам	не доп.		
	токутион	0,1		(хлопчатн.)
	толун	0,25		(хлопчатн.)
		0,5		(кукуруза)
	томилон	0,1		(хлопчатн.)
	тордон 22Ж	не доп.		(кукуруза)
	трефлан	0,5		(соя, подсолн.)
	трихлорацетат			
	натрия	0,01		(подсолн.)
	трихлорметафос-3	0,1		(хлопчатн.)
	фенагон	не доп.		
	феноксаз			(кукуруза-контр. по 2,4-Д и атразину)
	фитобактериомицин	не доп.		(соя)
	фозалон	0,2		(хлопчатн.)
		0,1		(соя)
	фостоксин	0,01		(арахио)
	фосфамид	0,1		(подсолн.)
	фундазол	не доп.		(соя)
	хлорат магния	0,5		(соя, хлопчатн.)
	хлорофос	0,1		(соя, кукуруза, подсолн., горчица, хлопчатн.)
	цирам	не доп.		
	эвэл	0,02		(соя, подсолн.)
	экамет	0,5		(хлопчатн.)
	эптам	0,05		(подсолн.)
	эрадикан	0,05		(кукуруза)
	эвфос	0,02		(хлопчат...)

Продолжение

1	2	3	4	5
5.2.3. Конфеты и подобные изделия	Токсичные элементы:			
	свинец		1,0	
	кадмий		0,1	
	мышьяк		0,5	
	ртуть		0,01	
	медь		15,0	
	цинк		30,0	
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁		0,005	
	другие показатели регламентируются по сырью			
5.2.4. Какао, какао-порошок, шоколад	Токсичные элементы:			
	свинец		1,0	
	кадмий		0,5	
	мышьяк		1,0	
	ртуть		0,1	
	медь		50,0	
	цинк		70,0	
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁		0,005	
	пестициды:			
	алдрин		не доп.	
	оромитыл		50,0	(какао-бобы, для вводимых через 24 ч после проветривания)
	метил		0,5	(какао-продукты)
	амбул		0,05	
	гептахлор		не доп.	
	2,4-Д и препараты на основе		не доп.	
	дидис		0,05	(какао-бобы)
	метилмеркаптофос		не доп.	
	метафос		не доп.	
	ртутьсодержащие пестициды		не доп.	
	трифос		не доп.	
	фостоксин		не доп.	
	другие показатели регламентируются по сырью			
5.2.5. Кофе	Токсичные элементы:			
	свинец		1,0	
	кадмий		0,05	
	мышьяк		1,0	
	ртуть		0,02	
	афлатоксин В ₁		0,005	
	пестициды:			
	дифлофос (ДДФ)		0,02	
	ФЕНТЕН		0,1	
	монокротофос		0,02	
	дисульфотон		0,1	
	Фонамфос		0,1	
	хлорпирифосметил		0,1	
	альзинкарб		0,1	
	карбендазим		0,1	
	циперметрин		0,05	

Продолжение

1	2	3	4	5
		перметрин	0,05	
		оксамил	0,1	
		триацимефон	0,2	
		дельтаметрин	0,2	
		триазофос	0,05	
		фостоксин	0,01	
5.2.6. Печенье	Токсичные элементы:			
	свинец		0,5	
	кадмий		0,1	
	мышьяк		0,3	
	ртуть		0,02	
	медь		10,0	
	цинк		30,0	
другие показатели регламент учится по сырью				

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Кол-во мезо-фильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой допускается:	Дрожжи	Плесени	КОЕ в 1 г, не более
1	2	3	4	5	6
5.2. Кондитерские сахаристые изделия:					
5.2.1. Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фиолетовый, орех серый калифорнийский, орех pekan)		0,1	-	-	10 ⁸
5.2.3. Конфеты и подобные изделия					
5.2.3.1. Пастила, зефир:					
- пастила	1x10 ⁸	0,1	25	-	25
- зефир ванильный, зефир с везельной крошкой	1x10 ⁸	0,1	25	-	100
- пастила с шоколадной глазурью	5x10 ⁸	0,1	25	-	100

Продолжение

I	2	3	4	5	6
- зефир с шоколадной глазурью	5×10^3	0,1	25	-	50
5.2.3.2. Мармелад:					
- фруктово-ягодный железный	1×10^3	0,1	25	-	50
- резной	1×10^3	0,1	25	-	100
- все виды глазированной шоколадной глазурью мармелада	5×10^3	0,1	25	-	50
5.2.3.3. Кликва в сахарной пудре	5×10^2	0,1	25	-	50
5.2.3.4. Конфеты:					
- неглазированные, помадные, молочные	5×10^2	0,1	25	-	-
- на основе пралине	1×10^3	0,01	25	50	100
- глазированные шоколадной глазурью с корпусом:					
- фруктовым	5×10^3	0,01	25	-	-
- помадным	1×10^4	0,01	25	50	50
- кремовым	1×10^3	0,1	25	-	100
- молочным и обивным	5×10^4	0,01	25	-	50
- грильяжным	5×10^2	0,1	25	-	-
- на основе пралине	5×10^4	0,01	25	50	100
- глазированные жировой глазурью с корпусом фруктово-помадным и молочно-помадным	5×10^3	0,01	25	-	-
- глазированные шоколадной глазурью с начинками между вафель	5×10^4	0,01	25	-	-
- шоколадные типа Ассорти с начинками сливочной, помадно-сливочной, кремовой, шоколадной	1×10^4	0,01	25	-	-
- крис (всех наименований)	1×10^3	0,1	25	50	50
- монпансье:					
- с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, обивной	5×10^2	0,1	25	-	50
- с начинкой орехово-молочной	5×10^3	0,1	25	-	50
5.2.4. Какао, какао-порошок, шоколад					

Продолжение

	1	2	3	4	5	6
5.2.4.1. Какао-порошок						
- товарный		1×10^5	0,01	25	-	100
- для промпереработки		5×10^4	0,01	25	-	100
5.2.4.2. Шоколад:						
- обыкновенный и десертный без добавок		1×10^4	0,1	25	-	-
- с добавками		5×10^4	0,1	25	-	50
- с начинками (фруктовой, помадной, сливочной и др.)		5×10^4	0,1	25	50	50
5.2.4.3. Шоколадные батончики с начинками:						
- шоколадной		1×10^4	0,01	25	100	100
- помадно-сливочной		5×10^8	0,01	25	50	50
- шоколадные фитинги		5×10^8	0,1	25	50	100

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезо-фильн. аэроб. и фак.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г/см ³) в которой не допуск.	БКП	Staph. Штатаген (колич. aureus в т.ч. оальмо-неллы)	Дрожжи	Плесени
1	2	3	4	5	6	7	8

5.3. Кондитерские мучные изделия

5.3.1. Рулет (без крема и творога): с начинкой фруктовой, на кондитерском жире, с маком и т.п.	5×10^2	0,1-0,01	0,1	25	-	-
5.3.2. Рулет биоквитный	5×10^4	0,01	0,1	25	-	-
5.3.3. Рулет биоквитные с начинкой:						
- творожно-сливочной	5×10^4	0,01	0,1	25	-	-
- сливочной	5×10^4	0,01	0,01	25	-	-
- фруктовой	5×10^2	0,01	0,1	25	-	-

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
5.3.4. Торты и пирожные (без крема и творога)							
- бисквитные с отделкой фруктовой, песочные с отделкой помадной, миндальные и т.п.		5×10^4	0,01	1,0	25	-	-
- вафельные с отделкой пралине		5×10^4	0,01	-	25	50	100
5.3.5. Торты бисквитные и пирожные с отделками							
- творожно-сливочной		5×10^4	0,01	0,1	25	-	-
- сливочной ^{x/}		5×10^2	0,01	0,01	25	-	-
5.3.6. Кексы:							
- обсыпанные пудрой		5×10^2	0,1	-	25	-	-
- глазированные пралине		5×10^3	0,01	-	25	50	100
- шоколадом		5×10^3	0,01	-	25	-	-
- отделанные миндалем, цукатом		5×10^2	0,1	-	25	-	-
5.3.7. Вафли:							
- без начинки, с начинкой фруктовой, помадной, жировой		5×10^3	0,1	-	25	-	-
- с начинкой орехово-пралиновой		5×10^3	0,01	-	25	50	100
- глазированные шоколадной глазурью		5×10^3	0,01	-	25	-	-
5.3.8. Пряники, ховрижки:							
- без начинки		5×10^2	0,1	-	25	-	-
- с начинкой		5×10^3	0,1	-	25	-	-
5.3.9. Галеты и печенье:							
- галеты, печенье сухое (крекер), затяжное и т.п.		5×10^2	0,1	-	25	-	-
- сахарное неглазированное		5×10^3	0,1	-	25	-	-
- сахарное с шоколадной глазурью, одобное всех видов		1×10^4	0,1	-	25	-	-

^{x/} В тортах и пирожных со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют

6. Плодоовощная продукция

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

6.I. Свежие и свежемороженые фрукты, ягоды, овощи, картофель и грибы

6.I.I. Овощи и картофель	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	кадмий	0,03		
	мышьяк	0,2		
	ртуть	0,02		
	медь	5,0		
	цинк	10,0		
	микотоксин:			
	патулин	0,05		
	нитраты:			
	картофель	250		
	капуста белокочанная ранняя (до I сентября)	900		
	" поздняя	500		
	морковь ранняя	400		
	" поздняя	250		
	помидоры	150		
	огурцы	150(300)х	х/	защитенный грунт
	свекла столовая	1400		
	лук репчатый	80		
	лук-перо	600(800)х		
	лиственные овощи (салаты, шпинат, свекла, капуста салатная хх, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.п.)	2000(3000)х		хх/ капуста салатных сортов, поставляемая по общесоюзному Фонду до I июля
	дыни	90		
	арбузы	60		
	перец острый	200(400)х		
	кабачки	400		
	тыква (для изготовления консервов для питания детей)	200		
	пестициды:			
	абат (дифос)	0,3		
		0,3		(сахарная свекла)
	акреко	0,05		(огурцы, помидоры, капуста, сахарная свекла)
	актеллик	0,2		(помидоры, огурцы, перец, баклажаны, сахарная свекла)

Продолжение

1	2	3	4	5
			0,5	(капуста, брюква, турнепс)
			0,05	(картофель, редис, морковь)
	амбуш		0,4	(томаты, огурцы, капуста, брюква, турнепс)
			0,05	(картофель, сахарная свекла)
	амибен		0,25	(капуста, томаты)
	амифос		0,1	(сахарная свекла)
			0,3	(отоловая свекла)
	антио		0,2	(капуста, сахарная свекла, столовая свекла)
	арезин		не доп.	(картофель)
	арчерид		0,5	(томаты, огурцы)
			0,05	(картофель, лук, сахарная свекла)
	атразин		0,1	
	ацетатрин			картофель (контролировать по ацетохлору и прометри-ну)
	ацетохлор		не доп.	(картофель)
	ацетлур			сахарная свекла (контролировать по ТХАН)
	афган		не доп.	
	базудин		0,1	(капуста, лук, картофель, брюква, турнепс)
			0,5	(томаты, сахарная свекла, отоловая свекла, огурцы)
			не доп.	(морковь)
	байлетон		0,5	(сахарная свекла, томаты, огурцы)
			0,05	(дыни)
	байтеко		0,15	(сахарная свекла)
	бетанал		0,2	(сахарная свекла, столовая свекла)
	бетанал АМ			(контролировать по бетаналу)
	биосцин		0,1	(сахарная свекла)
	БМК		0,1	(сахарная свекла)
			не доп.	(огурцы)
	бордооская жидкость		5,0	(свекла, томаты, огурцы, лук, дыни, арбузы)
			10,0	(картофель)
	бромофос		0,05	(капуста, фасоль, огурцы, салат)
	валекон		0,02	(картофель, морковь, баклажаны, томаты)
			0,05	(турнепс, брюква)
			0,1	(капуста, сахарная свекла)
	видат		0,5	(томаты, огурцы)
			0,1	(сахарная свекла)
	виндигат		0,1	(огурцы)
	волатон		не доп.	(морковь)
	гардона		0,8	(капуста)
	гексахлоран		0,5	
			0,1	(сахарная свекла, картофель)

Продолжение

1	2	3	4	5
гептахлор		не доп.		
гербан		0,1		
гетерофос		не доп.		(картофель)
гидразин малеино- вой кислоты		8,0		(картофель, сахарная свекла, столовая свекла, лук, чеснок, морковь, томаты, арбузы)
гидрел		0,15		(картофель, томаты, огурцы)
глюфосат		0,3		
голтико		0,1		(сахарная свекла, столовая свекла)
ГХЦГ гамма- изомер		0,1		(картофель, сахарная свекла)
		0,5		(капуста)
даконил		0,1		(картофель)
		0,15		(огурцы)
дактал		не доп.		
делапон		1,0		(картофель, свекла)
2,4-Д-аминная соль		не доп.		
2,4-Д бутилловый эфир		не доп.		
2,4-Д дихлорфено- ксилосульфоновая кси- лота		не доп.		
2,4-Д дихлорфенол		не доп.		
2,4-Д кротилловый эфир		не доп.		
2,4-Д малолетучие эфир		не доп.		
2,4-ДМ		не доп.		
2,4-Д октилловый эфир		не доп.		
2,4-Д хлорократи- ловый эфир		не доп.		
ДЦВЭ		0,05		(капуста)
ДЦТ и его ме.а- болиты		0,1		(картофель, сахарная свекла, овощи)
дектрел		1,5		(томаты)
децис		0,01		(картофель, томаты, огурцы, капуста, салат, сахарная свекла, арбузы)
		0,1		(дengi)
дибром		0,2		(картофель)
		0,1		
диглор		0,2		(сахарная свекла, томаты, баклажаны, др. овощи)
		0,15		(картофель)
димелин		0,05		(капуста)
дитан М-45		0,1		(картофель)
		0,5		(томаты)
дитан-купрумико				картофель, томаты (контролировать по дитану)
диурон		не доп.		

Продолжение

1	2	3	4	5
дифенамид	0,1			(перец, томаты)
	не доп.			(капуста)
ДНОК	не доп.			
дозанекс	0,1			
	не доп.			(морковь)
дуробан	0,05			(сахарная свекла, картофель, овоши)
дэпра	0,1			(томаты, огурцы, тыква, кабачки)
дуал	0,05			(огурцы, сахарная свекла, бахчевые)
	0,02			(столовая свекла)
изатрин	0,01			(перец острый)
	0,4			(огурцы, томаты)
иллоксан	0,01			(сахарная свекла)
иодифенфос	0,5			(капуста)
ивин	0,04			(огурцы, томаты)
зеллек	0,01			(картофель)
каптан	не доп.			
каратан	1,0			(огурцы, бахчевые)
карбофос	0,5			(капуста, сахарная свекла, столовая свекла, огурцы, томаты, бахчевые)
карбин	0,1			
камбилэн				контролировать по 2М-4М и МЦА
картекс М	не доп.			(картофель)
контнер	0,01			(сахарная свекла)
кс_3-50	0,1			(сахарная свекла)
кальтан	1,0			(огурцы, перец, томаты, баклажаны, бахчевые)
кильваль	0,2			
кинولات 15	0,1			(сахарная свекла)
	1,0			(томаты, картофель)
комтаз	0,5			(томаты, огурцы)
кусагард	0,05			(сахарная и столовая свекла)
крептан				лук, томаты, картофель, сахарная свекла (контролировать по ридомилу)
кронетон	0,1			(сахарная свекла)
	0,04			(картофель)
купрозан	5,0			(сахарная свекла, томаты, огурцы, арбузы, дыни)
	10,0			(картофель)
лэнацил	0,5			(сахарная свекла, столовая свекла)
линурон	не доп.			
лонтрел	0,05			(капуста)
	0,1			(сахарная свекла)
малоран	не доп.			(морковь)
мезорань	0,2			
2М-4М	0,05			(картофель)
мезоко	0,3			(картофель)
метазин	0,05			(картофель)

Продолжение

1	2	3	4	5
метилмеркаптофоо	не доп.			
метококсилор	0,3		(картофель)	
мильтоко-специаль	0,5			
метальдегид	0,7			
метатион	0,1		(сахарная и столовая свекла)	
метафоо	не доп.			
мирал	не доп.		(томаты, огурцы)	
митак	0,2		(огурцы, томаты)	
монурон	0,05			
набу	0,02		(морковь)	
	0,03		(капуста)	
	0,05		(сахарная свекла)	
дихлоральмочевина	не доп.			
нимрост	0,1		(огурцы, дыня)	
нитрафен	не доп.			
нитрофен	не доп.			
нортрон	0,1		(сахарная свекла, столовая свекла)	
н-серве	0,4			
омайт	0,2		(огурцы)	
офнак	0,1		(капуста, сахарная свекла)	
паторан	0,1		(картофель)	
ширимор	не доп.		(картофель)	
	0,1		(огурцы)	
пентахлорфенолят				
натрия	не доп.			
полимарцин	0,1		(картофель, томаты)	
			контролировать по карба-	
поликарбадин	1,0		цину	
			(лук, сахарная свекла,	
	0,1		томаты)	
	0,5		(картофель)	
полихлоркамфен	не доп.		(огурцы)	
полихлорпипинен	не доп.		(картофель)	
			(картофель, сахарная свекла)	
плондрел	0,1		(огурцы)	
пропазин	не доп.		(морковь)	
прометрин	не доп.		(морковь)	
	0,1		(картофель, чеснок)	
рамрод	0,2		(капуста, лук, брюква,	
			чеснок, турнепс)	
ресин	0,04		(сахарная свекла)	
ридомил	0,5		(томаты, огурцы)	
	0,05		(лук, столовая свекла, са-	
			харная свекла, картофель)	
рипкорд	0,2		(огурцы, томаты, капуста)	
	0,01		(морковь, картофель)	
ровраль	не доп.		(огурцы, томаты, картофель)	
ронилан	1,0		(огурцы, томаты)	
ронит	0,3		(сахарная свекла, столовая свекла)	
ртутьсодержащие				
пестициды	не доп.			
ромуцид	не доп.		(огурцы)	

Продолжение

1	2	3	4	5
сайфос	1,0			
сандофан	0,1			(картофель)
сапроль	0,1			(огурцы)
селекрон	0,03			(капуста)
	0,05			(сахарная свекла)
семерон	0,05			(лук, капуста)
сероцин				контролировать по ценебу
симазин	0,1			(кар. свекла, капуста)
ситрин				картофель (контролировать по прометрину)
солан	1,5			(томаты)
отомп	0,05			(морковь, томаты, капуста)
	0,1			(чеснок)
сульфазин	0,05			(картофель)
сумицидин	0,01			(картофель, капуста)
сумилекс	0,3			(огурцы, томаты)
тедион	0,7			
такто	0,1			(томаты)
	1,0			(картофель)
теноран	0,02			(морковь)
тиазол	0,5			
тыллам	0,05			
топрил	0,1			(лук)
тачтарен	не доп.			(сахарная свекла)
ткюдан	не доп.			(огурцы, томаты)
тлюфос	не доп.			
терам	не доп.			
токутион	0,05			(капуста)
топони	0,5			(огурцы)
	1,0			(сахарная свекла)
топогард	0,1			(картофель)
трефлан	0,5			не 4, баклажаны, томаты, лук, чеснок, капуста)
	0,25			(морковь пучковой зрелости, арбузы)
	0,01			(морковь товарной зрелости)
трихлорацетат натрия	0,01			(капуста, картофель, огурцы, сахарная свекла, столовая свекла, лук, морковь)
трихлорметафос-3	1,0			(огурцы, томаты, капуста, сахарная свекла)
трихотецин	1,0			(огурцы)
тур	0,05			(томаты)
фостек	0,01			(картофель)
фадеморф	0,2			(огурцы)
флн	1,0			(огурцы)
феназон	0,1			(сахарная свекла, столовая свекла)
фенатон	не доп.			(контролировать по 2,4-Д)
фитобактериомицин	не доп.			(капуста)
фитон	не доп.			(сахарная свекла)
фозалон	0,2			(томаты, баклажаны, сахарная свекла, капуста)
	0,1			(картофель)

Продолжение

1	2	3	4	5
	Фосфамид	0,4 0,05 0,15 не доп.	(огурцы, томаты, бахчевые) (картофель, сахарная свекла) (столовая свекла) (капуста)	
	Фталая	не доп.	(картофель, томаты)	
	Фталофос	не доп.	(картофель)	
	Фундазол	0,25 0,1 не доп.	(сахарная свекла) (сахарная свекла) (вр.) (огурцы, томаты, капуста)	
	Фурадан	не доп.	(сахарная свекла)	
	Фузилад	0,1 0,2 0,02 0,03	(лук, столовая свекла) (сахарная свекла) кг уста) (морковь)	
	Хлорат магния	0,4	(картофель)	
	Хлор-ИЖ	0,05	(лук, морковь, цикорий)	
	Хлорокись меди	5,0	(томаты, огурцы, лук, сахарная свекла)	
	-хлорофос	10,0 0,1 0,05	(картофель) (картофель, бахчевые, томаты, огурцы, капуста, перец сладкий, зел, овощи) (лук, морковь, баклажаны, кабачки, сахарная свекла)	
	Хостаквик	0,1	(огурцы, томаты, перец)	
	цианокс	0,1	(капуста, сахарная свекла)	
	цинеб	0,1 0,6	(картофель) (томаты, огурцы, сахарная свекла, лук, бахчевые)	
	пирам	не доп.	(томаты)	
	ЭБФ	не доп.	(картофель)	
	эвисект	не доп. 0,02	(сахарная свекла) (картофель)	
	эдил	0,02	(картофель)	
	эдитон	1,0		
	экамет	0,1 0,01	(капуста, картофель) (сахарная свекла)	
	эптам	0,05	(сахарная свекла, столовая свекла)	
	этафос	0,02 0,01	(сахарная свекла) (капуста, картофель)	
	этилентимочевина	0,02		
	этилентигураммоно-			
	сульфид	0,3		
4.1.2. Фрукты и виноград	Токсичные элементы:			
	свинец	0,4		
	кальций	0,03		
	мышьяк	0,2		
	ртуть	0,02		
	медь	5,0		
	цинк	10,0		

Продолжение

1	2	3	4	5
		глицерат	0,3	яблони, цитрусовые (мякоть)
			0,1	виноград
		ГМЦГ гамма-изомер	0,05	яблоки, виноград
		дактал	не доп.	
		далапон	1,0	фрукты, виноград
		2,4-Д-аминая соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлор-феноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротилловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлоркродилловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	0,05	яблоки, груши, черешня, вишня, слива, цитрусовые (мякоть), виноград
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		дегис	0,01	яблоки, груши, виноград, цитрусовые (мякоть)
			0,05	бананы
		диалор	0,15	виноград
		димилин	0,1	яблоки
		дитан М-45	0,5	виноград
		дитан-курромикс		виноград (контролировать по дитану М-45)
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дравин 755	0,01	цитрусовые (мякоть)
		дуробан	0,05	
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		интраион	0,5	яблоки
		ипофенфо	0,5	виноград
		каптан	не доп.	
		карагард	0,1	виноград, цитрусовые (мякоть)
		каратан	1,0	яблоки, груши, виноград
		карбофос	1,0	яблоки, айва
			0,5	груши
			0,2	вишня, черешня, слива, виноград, цитрусовые (мякоть)
		карбин	0,1	фрукты

Продолжение

1	2	3	4	5
камбилен				контролировать по ЗМ-4ХП и МЦПА
каратэ	0,03			яблоки
кельтан	1,0			яблоки, груши, олива, вишня, черешня, виноград
	0,2			цитрусовые (мякоть)
кинолят I5	1,0			яблоки, груши
	0,5			виноград
купрозан	5,0			яблоки, груши, виноград, олива, персики, абрикосы
купронафт	2,0			яблоки, груши
	4,0			виноград
КЭИМ	не доп.			цитрусовые (мякоть)
крептан				виноград (контролировать по радиомилу)
линурон	не доп.			
медный купорос	5,0			яблоки, груши, абрикосы, олива, черешня, вишня, персики (контролировать по меди)
металмеркаптофос	не доп.			
мискал	не доп.			виноград (контролировать по Фоллету)
мильтокс-спецпаль	0,5			контролировать по цинебу
метальдагид	0,7			
	0,2			цитрусовые (мякоть)
метатион	0,1			яблоки, груши, вишня, олива, цитрусовые (мякоть)
метафос	не доп.			
митран	2,0			яблоки
	0,1			цитрусовые (мякоть), виноград
монурон	0,05			яблоки, груши, виноград, цитрусовые (мякоть)
морестан	не доп.			
морозиц	не доп.			
набу	0,05			плодовые, виноград
	0,02			цитрусовые (мякоть)
дихлоральмо- чевина	не доп.			
вимрод	0,1			яблоки
нитрафен	не доп.			
нитрофен	не доп.			
н-серве	0,4			
омайт	0,5			яблоки, виноград, вишня
	0,3			цитрусовые (мякоть)
офупак	0,1			цитрусовые (мякоть)
пиримор	0,05			персики, яблоки
пентахлорфено- лят натрия	не доп.			
полимарцин	0,1			яблоки, виноград
поликом				контролировать по поликарбацину

Продолжение

1	2	3	4	5
поликарбадин	1,0			яблоки, груши, виноград
пликстран	не доп.			яблоки, виноград, цитрусовые (мякоть)
плондрел	0,5			яблоки, виноград
ридомил	0,03			виноград
рипкорд	0,01			фрукты (семячк.) цитру- совые (мякоть), виноград
ровраль	0,4			виноград
ртутьсодержащие				
пестициды	не доп.			
сайфос	1,0			яблоки, груши, айва, пер- сики, слива, вишня
сапроль	0,01			яблоки, виноград
севин	не доп.			яблоки
селекрон	0,05			виноград, яблоки, перси- ки, цитрусовые (мякоть)
сероцин	0,2			контролировать по цинебу
симазин	0,05			косточковые, семячковые цитрусовые (мякоть), виноград
сумицидин	0,01			яблоки, виноград
сумилеко	0,5			виноград
тедион	0,7			яблоки
	0,2			цитрусовые (мякоть)
	0,1			виноград
тербацил	0,05			яблоки, груши, цитрусо- вые (мякоть), персики, абрикосы, слива, вишня, виноград
теофос	не доп.			
тирам	не доп.			
токутион	0,1			виноград
топсин М	0,5			яблоки, груши, вишня, виноград
	1,0			персики
	0,2			хурма, фейхоа
трихлорацетат	0,01			плодовые
натрия				
трихлормета-				
фос -З	1,0			яблоки, груша, айва, виш- ня, черешня, слива, абри- косы, алыча, виноград
	0,3			цитрусовые (мякоть)
тур	0,05			яблоки, груши, виноград
тубарид				виноград (контролировать по ридомилу)
Фадеморф	0,2			яблоки
	0,1			виноград
Фенагон	не доп.			контролировать по 2,4-Д
Фенкаптон	0,3			яблоки
Фитон	не доп.			цитрусовые (мякоть)
	0,1			лимон (весь плод)
Фозалон	0,2			яблоки, груши, персики, абрикосы, вишня, слива, цитрусовые (мякоть), виноград

Продолжение

1	2	3	4	5
	Фосфамид	0,4	яблоки, груши, слива, цитрусовые (мякоть), виноград	
	Фталан	не доп. не доп.	вишня яблоки, груши, персики, абрикосы, вишня, черешня, слива, виноград	
	Фундазол	не доп.	яблоки, груши	
	хлорат магния	0,4	виноград	
	хлорокись меди	5,0	яблоки, груши, слива, персики, абрикосы, вишня, черешня, виноград	
	хлорофос	0,1	яблоки, груши, слива, абрикосы, вишня, виноград	
	хостаквик	0,1	яблоки, груши, вишня, персики, виноград	
	цианокс	0,05 0,1	цитрусовые (мякоть) яблоки, виноград	
	цидидал	0,05 0,1	цитрусовые (мякоть) яблоки, груши, виноград, вишня, слива	
	хлофо-50	0,05	цитрусовые (мякоть) виноград (контролировать по хлорофосу и фосфамиду)	
	цинсб	0,6	яблоки, груши, абрикосы, персики, слива, вишня, черешня, виноград	
	пирам	не доп.		
	эдитон	1,0		
	экамет	0,5	яблоки, виноград	
	этафс	0,01	яблоки, цитрусовые (мякоть), персики, виноград	
	этилендиомочевина	0,02		
	этилентетрааммоний-сульфид	0,3		
	эфиросульфонат	3,0 0,6	яблоки, виноград цитрусовые (мякоть)	
	эуларен	не доп.	яблоки, виноград	
6.1.3. Ягоды	Токсичные элементы:			
	свинец	0,4		
	кадмий	0,03		
	мышьяк	0,2		
	ртуть	0,02		
	медь	5,0		
	цинк	10,0		
	микотоксины:			
	патулин	0,05		
	нитраты:			
	виноград столовых сортов	60,0		

Продолжение

1	2	3	4	5
пестициды:				
акрекс		не доп.		малина, смородина, крыжовник
актеллик		не доп.		малина, смородина, крыжовник, земляника, черноплодная рябина, облепиха
алдрин		не доп.		
афос		не доп.		
амбуш		0,01		крыжовник, смородина, земляника
атразин		не доп.		смородина, крыжовник, малина
афуган		не доп.		
байлетон		не доп.		земляника, смородина
БМК		не доп.		земляника, черная смородина
бордокая жидкость		5,0		смородина, крыжовник, земляника (контроль по меди)
бромфос		2,0		малина
		не доп.		смородина, крыжовник, малина
борицид				смородина (контролировать по поликарбидату)
гардона		0,01		крыжовник, земляника
гептахлор		не доп.		
гербан		0,1		
гербицид СП		не доп.		лесные ягоды (контроль по гликораму и симазину)
ГМЦ гамма-изомер		не доп.		ягоды лесные
глифоат		не доп.		малина, черника
дактал		не доп.		
далапон		не доп.		смородина, крыжовник, малина
2,4-Д-аминная соль		не доп.		
2,4-Д-бутиловый эфир		не доп.		
2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота		не доп.		
2,4-Д-дихлорфенол		не доп.		
2,4-Д-кrotиловый эфир		не доп.		
ДВБ		0,05		крыжовник, смородина
ДДТ и его метаболиты		0,005		ягоды
диурон		не доп.		
ДНОК		не доп.		
изатрин		не доп.		смородина
изоденфос		0,5		крыжовник
		не доп.		смородина, малина
каптан		не доп.		малина, смородина, земляника, крыжовник

Продолжение

1	2	3	4	5
	каратан		не доп.	смородина, крыжовник, земляника
	карбофос		не доп.	смородина, крыжовник, малина, земляника
	камбилен			контролировать по ЗМ-4ЛП и МЦПА
	кельтан		не доп.	земляника, крыжовник, смородина, малина
	купрозан		5,0 2,0	крыжовник малина земляника
	ленацил		не доп.	
	линурон		не доп.	
	лонтрел		не доп.	
	медный купорос		5,0	смородина, крыжовник
	метилмеркаптофос		не доп.	
	метатион		не доп.	лесные ягоды
	метафос		не доп.	
	мирал		не доп.	земляника
	дихлоральмоочевина			
	на		не доп.	
	нимрод		не доп.	черная смородина
	нитрафен		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
	н-серве		0,4	
	октаметил		не доп.	шелковица
	пентахлорфенолят натрия		не доп.	
	полкарбацин		1,0	
	плондрел		не доп.	черная смородина, земляника
	ровраль		не доп.	земляника
	ронилан		не доп.	земляника
	поликом			контролировать по полкарбацину
	ртутьсодержащие пестициды			
	сероцин		не доп.	контролировать по цинебу
	симазин		не доп.	смородина, крыжовник
	сумицидин		не доп.	малина, земляника
	сумилекс		не доп.	смородина земляника
	тиофос		не доп.	
	тирам		не доп.	
	топсин М		не доп.	смородина
	тордон 22 К		0,5	лесные ягоды
	трихлорацетат натрия			
	трихлорметафос-3		не доп.	крыжовник, смородина,
			не доп.	смородина, крыжовник, лесные ягоды
	фенурон		1,0	лесные ягоды
	фозалон		не доп.	лесные ягоды
	фофамид		не доп.	лесные ягоды, шелковица
	фталан		не доп.	смородина, крыжовник

Продолжение

1	2	3	4	5
	фталофос		не доп.	лесные ягоды
	фундазол		не доп.	земляника, смородина
	хлорофос		не доп.	лесные ягоды
	хостаквик		не доп.	смородина, черношлуд- ная рябина
	цинеб		не доп.	смородина, крыжовник
	цирам		не доп.	
	эдитон		не доп.	
	экамет		не доп.	смородина
	этафос		не доп.	смородина
	этилентисомоче- вина		0,02	
	этилентипураммо- носульфид		0,3	
	эупарен		не доп.	земляника
6.1.4. Грибы	Токсические элементы:			
	свинец		0,5	
	кадмий		0,1	
	мышьяк		0,5	
	ртуть		0,05	
	медь		10,0	
	цинк		20,0	
	пестициды:			
	алдрин		не доп.	
	афуган		не доп.	
	гептахлор		не доп.	
	герсан		0,1	
	гидфосат		0,3	
	ГХЦГ гамма-			
	изомер		0,5	
	дактал		не доп.	
	2,4-Д		не доп.	
	2,4-Д аминная соль		не доп.	
	2,4-Д бутиловый эфир		не доп.	
	2,4-Д хлорохро- тиловый эфир		не доп.	
	диурон		не доп.	
	ДНОК		не доп.	
	карбофос		1,0	
	камбилен			контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
	лонгрел		не доп.	
	метилмеркаптофос		не доп.	
	метатион		0,1	
	метафос		не доп.	
	дихлоральмо- чевина		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
	ртутьсодержащие пестициды		не доп.	

Продолжение

1	2	3	4	5
	сероцин			контролировать по цене
	тиофос	не доп.		
	тирам	не доп.		
	н-серве	0,4		
	тордон 22 К	0,5		
	трихлормета- фос-3	1,0		
	фенурон	1,0		
	фенагон	не доп.		
	фозалон	0,2		
	фосфамид	0,4		
	фталофос	0,1		
	хлорофос	0,2		
	цирам	не доп.		
	эдитон	1,0		
	этилентимоче- вина	0,02		
	этилентиураммо- носульфид	0,3		

6.2. Сухие фрукты,
ягоды, овощи, кар-
тофель, грибы

6.2.1. Овощи и кар-
тофель сушеные и
концентрированные

Токсичные элементы:	
свинец	0,5х
кадмий	0,03
мышьяк	0,2
ртуть	0,02
медь	5,0
цинк	10,0
нитраты: по п. 6.1.1	
пестициды:	
фостоксим	0,01
другие пестициды - по п. 6.1.1.	

х/ регламенты даны в
пересчете на исход-
ные продукты

6.2.2. Фрукты и
ягоды сушеные и
концентрирован-
ные

Токсичные элементы:	
свинец	0,4х
кадмий	0,03
мышьяк	0,2
ртуть	0,02
медь	5,0
цинк	10,0
нитраты - по п. 6.1.2	
пестициды:	
Оромистый метил	0,5
другие пестициды - по п. 6.1.2 и 6.1.3 (в пересчете на ис- ходный продукт)	

х/ регламенты даны в
пересчете на исход-
ные продукты

Продолжение

1	2	3	4	5
6.2.3. Грибы сушеные по п. 6.1.4	(в пересчете на исходный продукт)			
6.2.4. Специи и пряности	Токсичные элементы:			
	свинец	5,0		
	кадмий	0,2		
	мышьяк	5,0		
	пестициды:			
	актеллик	0,5	(сельдерей-зелень)	
		0,05	(сельдерей-корнеплоды)	
	алдрин	не доп.		
	атразин	0,1	(кориандр)	
	аотанал	0,5	(цикорий, цикорий салатный)	
	гептахлор	не доп.		
	гербан	0,1		
	ГДП гамма-изомер	0,2	(горчица)	
	2,4-Д	не доп.		
	2,4-Д аминная соль	не доп.		
	карбофос	0,1	(горчица)	
	камбилен		контролировать по 2М-4М и МПА	
	керо-50	1,0	(цикорий салатный)	
	метафос	не доп.		
	н-серве	0,4		
	пропазин	0,2	(кориандр)	
	прометрин	не доп.	(сельдерей, петрушка, укроп)	
		0,1	(кориандр, тмин)	
	ртутьсодержащие пестициды	не доп.		
	сероцин		контролировать по цинку	
	фостоксин	0,01		
	хлор-ММ	0,05	(цикорий)	
	цирам	не доп.		
	эдитон	1,0		
	этилендиомочевина	0,02		
	этилендиуралмоносульфид	0,3		
6.2.5. Чай	Токсичные элементы:			
	свинец	10,0		
	кадмий	1,0		
	мышьяк	1,0		
	ртуть	0,1		
	медь	100,0		
	афлатоксин	0,005		
	пестициды:			
	актеллик	0,5		

Продолжение

1	2	3	4	5
	алдрин		не доп.	
	антио		0,2	
	гептахлор		не доп.	
	далапон		0,2	
	2,4-Д		не доп.	
	2,4-Д аминная			
	соль		не доп.	
	ДДВФ		0,05	
	карбофос		0,5	
	метатисн		0,5	
	монурон		0,05	
	н-серве		0,4	
	ртутьсодержащие			
	пестициды		не доп.	
	симазин		0,05	
	трихлорметафос-3		0,5	
	фостоксин		0,01	
	цирам		не доп.	
	этиленглимочевина		0,02	
	этиленглиураммоно-			
	сульфид		0,3	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофиль- ных аэробных и Факульт.-ана- эробных микро- организмов, КОЕ в 1 г не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	БКИ (колифор- ми)	Патогенные микроорга- низмы, в т.ч. саль- монеллы	Примечания
1	2	3	4	5	
6.2.1. Овощи сухие	5×10^5	0,01	25	Кол-во <i>Bact cereus</i> в 1 г не более 10^3 КОЕ	
6.2.2. Фрукты сухие	-	0,1	25	Кол-во плесеней в 1 г не более 100-1000 КОЕ	
6.2.4. Специи и пряности	5×10^5 - 1×10^6	0,01	50	Сульфитредуциру- ющие клостридии в 0,01 г не допу- скаются; кол-во плесеней в 1 г. не более 10^3 КОЕ	

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

6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи, грибы

6.3.1. Консервы овощные

6.3.1.1. Консервы овощные в стеклянной, алюминиевой и цельноотянутой жестяной таре

Токсичные элементы:

свинец	0,5
кадмий	0,03
мышьяк	0,2
ртуть	0,02
медь	5,0
цинк	10,0

нитраты - по п. 6.1.1

афлатоксин В ₁	0,005	овощные соки и пюре
патулин	0,05	

пестициды

остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п. 6.1.1)

6.3.1.2. Консервы овощные в сборной жестяной таре

Токсичные элементы:

свинец	1,0
кадмий	0,05
мышьяк	0,2
ртуть	0,02
дъ	5,0
цинк	10,0
олово	200,0

нитраты - по п. 6.1.1

афлатоксин В ₁	0,005	овощные соки и пюре
патулин	0,05	

пестициды

остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п.6.1.1)

6.3.2. Консервы фруктовые и ягодные

6.3.2.1. Консервы фруктовые и ягодные и соки в стеклянной, алюминиевой и цельноотянутой жестяной таре

Продолжение

1	2	3	4	5
		Токсичные элементы:		
		свинец	0,4	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты - по п. 6.1.2 - 6.1.3		
		афлатоксин В _I	0,005	фруктовые соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные количе- ства пестицидов регламентируются в сырье (п.п. 6.1.2, 6.1.3)
6.3.2.2. Консервы фруктовые и ягодные, соки и в оборной жестяной таре		Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		олово	200,0	
		нитраты - по п. 6.1.2, 6.1.3		
		афлатоксин В _I	0,005	фруктовые соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные коли- чества пестицидов регламентируются в сырье (п.п. 6.1.1.2, 6.1.1.3)
6.3.3. Грибы консер- вированные (в стек- лянной таре) - по п. 6.1.4				

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и факульт.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ, в 1 г. не более	Масса продукта(г), в которой не допускается БГКП (колiformы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
------------------	---	--	---	------------

6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи и грибы

Микробиологические показатели устанавливаются в соответствии с действующей Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Минздравом СССР

7. Жировые продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4	5
7.1.	Масло растительное	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк	0,1 0,05 0,1	

Продолжение

1	2	3	4	5
	ртуть		0,03	
	медь		0,5	
	цинк		5,0	
	железо		5,0	
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁		0,005	
	гэараленон		1,0	
	пестициды		не доп.	
	A-I		не доп.	(хлопковое)
	абат-(дифос)		0,3	(хлопковое)
	акрекс		0,05	(хлопк.)
	актеллик		не доп.	(облепих.)
	алдрин		не доп.	
	амбуш		0,1	(хлопк., подсолн., соев.)
	амифос		0,3	(хлопк.)
	антио		0,2	(хлопк.)
	афуган		не доп.	
	базагран		0,1	(соевое)
	базудин		0,1	(хлопк.)
	бронкот		не доп.	(хлопк.)
	валексон		0,05	(подсолн.)
	гардона		0,1	(хлопк.)
	гексажлоран		0,05	(для употр. в пищу)
	ГЦГ гамма-изомер		1,0	(для пром. переработки)
			более 1,0	(на техн. цели)
			0,05	(детск. питания) и импортнцем.)
	гентамолор		не доп.	
	герб.		0,1	(хлопк.)
	гидрел		0,15	(хлопк.)
	далапон		0,1	(хлопк.)
	2,4-д и препара-			
	т' на ее основе		не доп.	
	2,4-ДМ		не доп.	
	ДДТ		0,1	(для употр. в пищу)
			0,25	(для пром. переработки)
			более 0,25	(для техн. целей)
			0,1	(для детск. питания)
			0,05	(для импортн.)
	прометрин		0,1	(соев., подсолнечн.)
	децис		0,05	(хлопк., подсолнечн.)
	дслор		0,15	(хлопк.)
	дхурон		не доп.	
	ДНОК		не доп.	
	дравин 755		не доп.	(хлопк.)
	ДФОП		не доп.	(хлопк.)
	дурсбан		0,05	(хлопк.)
	дэпра		0,05	(подсолнечн.)
	дуал		0,02	(соевое, хлопковое, подсолнечн.)
	зенкор		0,1	(соевое)
	хллоксан		0,02	(соевое)

Продолжение

1	2	3	4	5
	карбофос	0,1	(соевое, подсолнечн.)	
	керб-ультра	не доп.	(хлопк.)	
	кельтан	0,1	(хлопк.)	
	котран	0,1	(хлопк.)	
	котофор	не доп.	(хлопк.)	
	кронетон	0,05	(хлопк.)	
	лигурон	не доп.		
	малоран	0,1	(соевое)	
	малоран-опециаль	0,05	(соевое) контр. по дуалду	
	меркаптофос	0,35	(хлопк.)	
	метилмеркаптофос	не доп.		
	метатион	0,1	(подсолн.)	
	метафос	не доп.		
	митран	0,1	(хлопк.)	
	морфонол	не доп.	(хлопк.)	
	неорон	0,02	(хлопк.)	
	нурелл-Д		(хлопк.) контр. по дурбану	
	омайт	0,1	(хлопк. соевое)	
	пиримор	не доп.	(хлопк.)	
	полихлоркамфен	не доп.	(хлопк.)	
	пликтран	0,1	(соевое)	
		0,01	(хлопк.)	
	реглон	0,1	(подсолнечн.)	
	рипкорд	0,01	(соевое, хлопк.)	
	розалин	не доп.	(хлопк.)	
	ронилан	0,5	(подсолнечн.)	
	ртутьорганичес- кие пестициды	не доп.		
	севин	не доп.	(хлопк.)	
	селектрон	0,1	(соевое)	
	сонален	не доп.	(хлопк.)	
	стомп	0,1	(соевое)	
		0,5	(хлопк.)	
	сумицидин	0,1	(соевое, хлопк.)	
	сурпас	0,1	(соевое)	
	тедион	0,1	(хлопк.)	
	тиодан	0,05	(хлопк.)	
	тисфос	не доп.		
	тирам	не доп.		
	токутион	0,1	(хлопк.)	
	толун	0,25	(хлопк.)	
	томилсн	не доп.	(хлопк.)	
	трефлан	0,1	(соевое, подсолн.)	
	трилорацетат натрия	0,01	(подсолнечн.)	
	трихлорметафос-3	0,1	(хлопк.)	
	фитобактерио- мецин	не доп.	(соевое)	
	фозалон	0,1	(соевое)	
		0,2	(хлопк.)	

Продолжение

1	2	3	4	5
Токсичные элементы:				
	фосфамид	0,1		(подсолн.)
	фундазол	не доп.		{хлопк., соевое}
	хлорат магния	0,5		{хлопк., соевое}
	хлорофос	0,1		{соев., подсолн., хлопк.}
	цирам	не доп.		
	эдил	0,02		{соевое, подсолн.}
	экамет	0,1		{подсолн.}
		0,5		{хлопк.}
	эптам	0,05		
	этафос	0,02		{хлопк., подсолн.}

7.2. Продукты переработки растительных масел

7.2.1. Маргарины Токсичные элементы:

свинец	0,1	
кадмий	0,05	
мышьяк	0,1	
ртуть	0,05	
м.дб	1,0	0,4 мг/кг при хранении
цинк	10,0	
железо	5,0	1,5 мг/кг при хранении

остаточные количества микотоксинов и пестицидов регламентируются по сурьму

Микробиологические показатели

Видео	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробн. и факульт.-анаэробн. микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³ , не более	Масса продукта (г/см), в котором не допускаются	Примечания
			БГКП (колич-формы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы

7.2. Продукты переработки растительных масел

7.2.1. Майонез

16-6250

0,01	0,01	25	Дрожжи - в 1 см ³ не более 1×10^3 КОЕ
			Плесени - не более 10 КОЕ

Продолжение

1	2	3	4	5	6
7.2.2. Маргарин			0,001 ^{х/}	25	Дрожжи в 1 г не более 1х10 ⁸ г Плесени - не более 100 ^{х/} Для марга- рина, употребле- емого без терм. обр. рекоменду- ется отсутствие БГКП в 0,01 г

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

7.3. Масла животные

7.3.1. Масло коровье,
жиры животные

Токсичные элементы:

свинец	0,1	
кадмий	0,03	
мышьяк	0,1	
ртуть	0,03	
медь	0,5	0,4 мг/кг при хранении
цинк	5,0	1,5 мг/кг при хранении
железо	5,0	

микотоксины:

афлатоксин В ₁	не доп.	(< 0,001)
афлатоксин М ₁	0,0005	

антибиотики:

антибиотики тет- рациклиновой группы	0,01	ед/г
пенициллин	0,01	ед/г
стрептомицин	0,5	ед/г

гормональные препараты:

диэтилstilбестрол	не доп.	
эстрадиол-17	0,0005	

пестициды:

гексахлоран (гамма-изомер ГГЦГ)	0,2	
ДДТ	1,0	(в пересчете на жир)

Продолжение

1	2	3	4	5
Остаточные количества других пестицидов в масле сливочном не допускаются.				
7.3.1.1. Жиры живот- ные	Алдрин		не доп.	
	эфуган		не доп.	
	аэрозоль-2		не доп.	
	гептахлор		не доп.	
	гиподермин-			
	хлорофос		не доп.	
	ГХЦГ гамма-изомер		0,2	
	2,4-Д		не доп.	
	2,4-Д аминная соль		не доп.	
	2,4-Д бутиловый			
	эфир		не доп.	
	2,4-Д дихлорфенок-			
	сукциновая кислота		не доп.	
	2,4-Д дихлорфенол		не доп.	
	2,4-Д кротиловый			
	эфир		не доп.	
	2,4-Д малолетучие			
	эфир		не доп.	
	2,4-ДМ		не доп.	
	2,4-Д хл. кроктитоло-			
	вый эфир		не доп.	
	ДНОК		не доп.	
	камбилен			контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
	линдрон		не доп.	
	метилмеркаптофос		не доп.	
	метафос		не доп.	
	дихлоральмочевина		не доп.	
	нитрофен		не доп.	
оксамат		не доп.		
педико			контролировать по хлорофосу	
полихром			контролировать по поликарбацину	
пропокур		не доп.		
ртутьсодержащие				
пестициды		не доп.		
сероцин			контролировать по цинкису	
тиофос		не доп.		
трихлорметафос-3		не доп.		
цирам		не доп.		
фенагон		не доп.		

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробн. и факульт.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г/см ³ не более	Масса продукта (г/ом), в котором не допускаются БГКП (патогенные микрорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	Примечания
7.3.	Масла животные			
7.3.1.	Масло вологодское	1×10^4	0,1	25
7.3.2.	Масло несоленое и соленое			
	сладко-сливочн.	1×10^5	0,01	25
	кисло-сливочн.	-	0,01	25
7.3.3.	Масло любительское			
	сладко-сливочн.	1×10^5	$\times/0,001$	25
	кисло-сливочн.	-	0,001	25
7.3.4.	Масло крестьянское			
	сладко-сливочн.	1×10^5	$\times/0,001$	25
	кисло-сливочн.	-	0,001	25
7.3.5.	Масло сливочное в напозлит.	-	-	25
7.3.6.	Масло бутербродное	5×10^5	$\times/0,001$	25

$\times/$ Согласно ГОСТ 37-87 с 01.01.91 БГКП в 0,01 г продукта не допускаются

$\times/$ Согласно ГОСТ 37-87 с 01.01.91 БГКП в 0,01 г продукта не допускаются

$\times/$ с 01.01.91 БГКП в 0,01 г не допускаются

Продолжение

1	2	3	4	5
	пестициды: остаточные количества пестицидов нормируются в сырье			
12. Казеин	Токсичные элементы:			
	свинец		0,3	
	кадмий		0,2	
	медь		4,0	
	цинк		50,0	
	микотоксины:			
	афлатоксин В ₁		не доп. (< 0,001)	
	афлатоксин М ₁		0,0005	
	антибиотики:			
	антибиотики тетрациклиновой группы		0,01	ед/г
	пенициллин		0,01	ед/г
	стрептомицин		0,5	ед/г
	гормональные препараты:			
	диэтилstilбэстрол		не доп.	
	эстрадиол-17β		0,0002	

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	д-во мезофильн. аэр. и факульт. анаэроб. микро- организмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в котором допускается БГКП (коли- формы)	допускается Шалогенные, в т.ч. саль- монеллы	Примечания
1	2	3	4	5	6

9.3. Концентраты молочные

9.3.1. Концентрат молочный стабилизированный		5×10^4	0,1	25	
9.3.2. Казеин пищевой кислотный		-	0,1	25	
9.3.3. Концентрат сывороточный белковый (полученный методом ультрафильтрации и электролиза)		5×10^4	1,0	25	
9.3.4. Казеинат пищевой комбинированный		$7,5 \times 10^4$	0,1	25	сульфитредуцирующие бактерии КОЕ в 1 г, не более 200

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
9.4.	Пектин	свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,1	
		медь	10,0	
		цинк	30,0	
9.5.	Отруби пшеничные	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,03	
		медь	20,0	
		цинк	130,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин В ₁	0,005	
		зеараленон	1,0	
		T-2 токсин	0,1	
		дезоксигиваленон	1,0	
		пестициды:		
		ДДФ	0,3	
		ДДТ и его метаболиты	0,02	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		гексохлоран	0,2	
		ртутьорганические пестициды	не доп.	

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	K-во мезофильн. аэр. и факульт. анаэроб. микро-организмов, КОЕ в 1 г. не более	Масса продукта (г) в кот. не допуск.	Плесени (патогенные в т.ч. сальмонеллы)	Плесени (КОЕ в 1 г. не более)	Примечания
9.4.	Пектин ^{x/}	1×10^4	0,1	25	100	^{x/} ориентировочные показатели; допол. показатель — проба, 100 КОЕ/г
9.5.	Отруби пшеничные	5×10^4	0,1	25	100	
9.5.1.	Пищевые волокна из пшеничных отрубей	5×10^4	0,1	25	50	

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

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэр. и Фак. анаэробн. микроорг. КОЕ в 1 г не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются			Примечания	
			БГКП	Staph. aureus	Proteus		
			(коли-формы)			Патогенные микрорган. в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5	6	7	8

9.9. Кулинарные изделия, готовые блюда и полуфабрикаты

9.9.I. Охлажденные блюда и кулинарные изделия, фасованные в пакеты из полимерных материалов, мяски из нержавеющей стали

9.9.I.I. Салаты, виноград, рыба жареная, икра моржовая и т.д.

10^3 1,0 1,0 0,1 25

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
9.9.1.2. Борщи, ш., супы	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.1.3. Охлажденные вторые блюда (гуляш, рагу мясное, котлеты, рыба, пюре, макаронные изделия)	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.1.4. Сладкие блюда (комлоты, кисели, желе, муссы и др.)	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2. Готовые кулинарные изделия							
9.9.2.1. Тефтели, фрикадельки рыбные	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.2. Рыба отварная ссолью осетровых	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.3. Говядина отварная	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.4. Мясо жареное	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.5. Мясо шпигочувачное тушеное	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.6. Птица отварная	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.7. Голубцы	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.8. Запеканки крупяные	500	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.2.9. Запеканка из творога, пудинг из творога	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.3. Полуфабрикаты							
9.9.3.1. Бульоны:							
- костный концентрированный	2×10^2	1,0	1,0	0,1	25		
- с желатином	5×10^2	1,0	1,0	0,1	25		
- костный куриный	5×10^2	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.3.2. Голубцы	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.3.3. Овощи пассерованные (лук, морковь)	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.3.4. Капуста тушеная	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.4. Негостируемые кулинарные изделия, изготавливаемые на предприятиях общепита							

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
9.9.4.1. Готовые изделия из порционных кусков мяса без соусов (жареные, отварные, говядина, свинина, баранина, птица, изделия из субпродуктов...)	1×10^4	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.4.2. Готовые изделия из рубленого мяса, изделия с соусом и блинчики с начинкой из мяса и овощей	2×10^4	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.4.3. Салаты и винегреты из вареных овощей в незаправленном виде и без добавления соленных огурцов	10^3	1,0	1,0	0,1	25		
9.9.4.4. Салаты из сырых овощей и с добавлением фруктов	10^4	0,1	1,0	-	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не доп.	
9.9.4.5. Компоты	5×10^2	1,0	-	-	50		
9.9.4.6. Кисели	5×10^2 1×10^3	1,0	-	-	50		
9.9.4.7. Напитки, изготовляемые на предприятиях общепита	5×10^2	1,0	-	-	50		

4.Б. Гигиенические нормативы производства пищевых добавок в продовольственных товарах

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

пищевых продуктов.

Применение пищевых добавок регламентируется нормативно-технической документацией: технологическими инструкциями по производству отдельных пищевых продуктов и полуфабрикатов, рецептурами, государственными стандартами и их аналогами, а также "Санитарными правилами по применению пищевых добавок", утвержденными Минздравом СССР в 1978г. (№ 1923-78) и дополнениями к ним.

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

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

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

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

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

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

Ин- декс	Группы продуктов	Пищевые добавки				
		Консерванты	Антиоксидан- ты	Стабилизато- ры консои- денции	Стабилизато- ры цвета и др.	
1	2	3	4	5	6	

1. Мясо и мясные продукты, птица, яйца

1.2. Колбасы, изделия
из мяса, свинокочче-
ности

Фосфаты (в
пересчете
на P_2O_5),
не более
0,4 % к
мясной ма-
се

нитрат нат-
рия 30-50
мг/кг

Колбасы для питания
детей старше трех лет

нитрит нат-
рия 15-30
мг/кг

1.3. Консервы мясные
и мясорастительные

нитрит нат-
рия 30-50
мг/кг

1.4. Мясная яичная

бензойная
кислота,
не более
700 мг/кг

2. Молоко и молочные продукты

2.2. Молоко сгущен-
ное

сорбиновая
кислота,
не более
2000 мг/кг

2.2.1. Сливки высо-
кожирные в желати-
новых капсулах

кверцетин,
не более
200 мг/кг,
жира в
продуктах

2.4. Сыр и творожные
изделия

нитрат
натрия

2.4.1. Сыры сычужные

2.4.2. Сыры плавлен-
ные

сорбиновая
кислота, не
более 1000
мг/кг;
низин, не
более 200
мг/кг

Фосфаты (в
пересчете
на P_2O_5)-в
оставе со-
ли-плавити-
ля, не более
0,9 %

Продолжение

1	2	3	4	5	6
2.5. Мороженое					Красители: индигокармин тартразин, не более 30мг/кг один или в комбинации
3. Рыба, рыбные и другие продукты моря					
3.2. Пресервы рыбные	бензойная кислота, не более 1000 мг/кг, в отдель- ных видах пресервов 2000 мг/кг				
Консервы: фаршевые изделия из окумбры					диоксиц серы общий, не бо- лее 100 мг/кг
3.3. Фарш рыб- ный заморожен- ный и изделия из него			бутилокси- толуол (изоол), не более 100 мг/кг	фосфаты (в пересчете на P_2O_5), не более 0,20 %	
3.4. Икра рыбная пробойная и де- ликатесная	бензойная кислота, не более 1000 мг/кг; гек- саметилен- тетрамин, не более 1000 мг/кг				
Икра зернистая лососевых и осетровых	гексамети- лентетрамин не более 1000 мг/кг; аскорбиновая кислота, не более 1000 мг/кг				
5. Сахар и кондитерские изделия					
5.1. Сахар-ра- финад					красители: ультрамарин марки "УС", не более 30мг/кг; индигокармин, не более 30 мг/кг

Продолжение

1	2	3	4	5	6
5.2. Кондитерские изделия					
5.2.1. Конфеты с фруктово-ягодными корпусами, карамель	диоксид ое-ры свободный, не более 20 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)				индигокармин, татравин, олин или в комбинации, не более 50 мг/кг
5.2.2. Пастыла, мармалад, желейные кондитерские изделия, фрукты глазированные	диоксид ое-ры общий, не более 100 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)				"красный для карамели", не более 16мг/кг
5.2.3. Халва				сапонины мыльного корня, не более 300 мг/кг	
5.2.4. Галеты, печенье затяжное				диоксид ое-ры общий, не более 100 мг/кг (остаток от введенного пироосульфата)	
5.2.5. Кремы для отделки тортов	сorbitиновая кислота, не более 2000 мг/кг				
5.3. Крахмал	диоксид ое-ры общий, не более 100 мг/кг				
6. <u>Фруктово-овощные продукты</u>					
6.2. Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы					
6.2.1. Фрукты сушеные, подлежащие термической обработке	диоксид ое-ры общий, не более 1000 мг/кг				
6.2.2. Изюм	диоксид ое-ры общий, не более 100 мг/кг				

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.2.3.	Капуста су- шеная	диоксид се- ры общий, не более 600 мг/кг			
6.2.4.	Картофель сушеный	диоксид се- ры общий, не более 400 мг/кг			
6.2.5.	Картофельная крупка	диоксид се- ры общий, не более 150 мг/кг			
6.3.	Консервирован- ные фрукты, ягоды, овощи и грибы				
6.3.1.	Повидло, джем	диоксид серы свободный, не более 20 мг/кг (остаток из полуфабрика- тов); сорби- новая кислота, не более 500 мг/кг			
6.3.2.	Фруктово-ягод- ное пюре пульпы (полуфабрикаты)	диоксид серы, общий, до 1000- 3000 мг/кг; бензойная кислота, не более 1000 мг/кг			
6.3.3.	Томат-пюре из сульфитированной массы (сух.вещ. 30%)	диоксид се- ры общий, не более 380 мг/кг			
6.3.4.	Консервиро- ванные: картофель, зеле- ный горошек, томаты, цветная капуста и др.	низин, не более 100 мг/кг в заливке			
6.3.5.	Заготовки из белых кореньев и лука-полуфабрикаты для консервной про- мышленности	перекись во- дорода по ТИ, остаток в готовых полуфабри- катах не допускается			
6.3.6.	Соки плодо- вые и ягодные для последующей пере- работки	диоксид се- ры, не более 100 мг/кг;			

Продолжение

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

оорбиновая кис-
лота до 1000
мг/кг

7. Жировые продукты

7.2. Продукты пере-
работки раститель-
ных масел

7.2.1. Саломас

(из катали-
затора) ни-
кель 0,7
мг/кг

7.2.2. Маргарин бензойная
кислота, не
более 1000
мг/кг;
оорбиновая
кислота, не
более 800
мг/кг

7.2.3. Майонез оорбиновая
кислота,
не более
1000 мг/кг

7.2.4. Жиры кули-
нарные

бутилокси-
толуол ("но-
нол"), не
более 200
мг/кг

7.3. Жиры животные

7.3.1. Жиры живот-
ные топленые

бутилокси-
толуол ("но-
нол"), не
более 200
мг/кг

8. Напитки и продукты брожения

8.2. Безалкогольные напитки бензойная
кислота, не
более 150 мг/л;
оорбиновая кис-
лота, не более
500 мг/л;
углек, не более
0,5 мг/л (оста-
ток)

красители:
индигокармин,
фазразин, не
более 30 мг/л
один или в
композиция

Продолжение

1	2	3	4	5	6
8.3. Вина	диоксид серы—общее содержание в винах, не более 200 мг/л, в том числе свободной—20 мг/л; для вин столовых сухих с остаточным содержанием сахара до 1 % и полусладких вин соответственно — 300 и 30 мг/л; сорбиновая кислота, не более 300 мг/л				
8.4. Ликеро-водочные изделия					индигокармин, татравин, не более 50 мг/л (согласно рецептурам)

Примечания:

1. "Бензойная кислота" включает и бензойнокислый натрий в пересчете на кислоту.

2. Сорбиновая кислота включает и ее калиевую, кальциевую и натриевую соли в пересчете на кислоту.

3. Диоксид серы (сернистый ангидрид) свободный и общий (сумма свободного и связанного) — результат добавления в продукт диоксида серы, растворов сернистой кислоты, пиросульфита (метабисульфита) натрия или калия, бисульфита натрия, содержание в продукте выражается как диоксид серы.

ЧАСТЬ V

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

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

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

I. Продукты на молочной основе.

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

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

- органолептические свойства продукта;
- биологическую ценность белкового компонента продукта (БЦ > 80 % за счет введения сывороточных белков и обогащения аминокислотами);

- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты 10-15 %, соотношение ПНЖК/Е - 0,7);

- пищевую ценность углеводов (преимущественно содержание лактозы);

- минеральный и витаминный составы;

- оптимальное соотношение гемостатических факторов (железо, медь, витамины С, Е, В₉, В₁₂);

- величину осмоляльности (осмолярность) и водно-соленую нагрузку на почки, близкие к таковой женского молока

Закономерности развития ребенка на ранних этапах онтогенеза и связанные с этим изменения потребности в пищевых веществах и энергии явились основанием к разработке 3-х вариантов формул адаптированных молочных смесей, что обусловлено с динамикой состава женского молока на протяжении лактации:

- для периода новорожденности (от 0 до 30 дней);

- первого триместра жизни;

- последующая - до 12 месяцев.

Состав рекомендуемых формул представлен в таблице.

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

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

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

Показатели безопасности приобретают все более важное значе-

ние. Загрязнение окружающей среды лимическими и биологическими факторами, в том числе антропогенными, может отрицательно оказываться на качество сырья, используемого для производства продуктов детского питания. Для адаптированных смесей должно использоваться молоко коровье первого сорта или молоко коровье для продуктов детского питания (по ТУ 49 1206-85 до вступления нового ГОСТа 13264-88).

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

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

2. Продукты на зерновой основе.

Это крупа различных круп для детского и диетического питания и молочные каши, которые витаминизируются и обогащаются железом.

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

3. Продукты плодово-ягодные и овощные.

Начинают вводиться в питание грудного ребенка рано. Соки - на первом месяце жизни, пюре фруктовые с 2-х месяцев, овощные пюре - с 4-х месяцев. Органолептические свойства представлены в пункте 1. Фрукты, ягоды, овощи обогащают рацион органическими кислотами, минеральными веществами, витаминами, особенно углево-

дами (галактозой, фруктозой, клетчаткой, пектином). Ряд из этих компонентов стандартизируется при характеристике пищевой ценности этого вида продуктов — минеральный состав и витамины С и β — каротин. Показатели безопасности продуктов представлены в пункте 3 данного раздела.

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

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

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

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

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

В соответствии с этими критериями к числу показателей качества продуктов детского питания относятся содержание макро- и микронутриентов, которое при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, для детей с пищевой аллергией) должно в максимальной сте-

неи обеспечивать потребности ребенка. Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом "четотерапии, критерием качества может являться степень элиминации ряда компонентов (например, удаление лактозы из продуктов для детей с синдромом мальабсорбции, удаление алергенов из продуктов для детей с пищевой аллергией и др.).

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

При подготовке данного документа были использованы следующие материалы: "Рекомендуемый состав, критерии и показатели качества женского молока" СанПиН 42-123-4389-88 МЗ СССР, М., 1983; справочник "Химический состав пищевых продуктов", кн. 1 и 2 под ред. проф., докт. техн. наук Скурихина И.М., проф., докт. мед. наук Волгарева М.Н., М., В/О "Агропромиздат", 1987; "Консервы плодовые и ягодные для детского питания" ГОСТ 13849-78, "Консервы овощные, овоще-плодовые, мясные, мясо-овощные для детского питания" ГОСТ 16440-78.

"Методические указания по проведению государственного санитарного надзора за поступающими по импорту продовольственным сырьем и пищевыми продуктами" МЗ СССР № 4394-87; "Методические указания по микробиологическому контролю детских сухих молочных смесей и их компонентов, нормативы и методы последования" МЗ СССР № 3928-85. М., 1985; "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения" СанПиН 42-123-4540-87 МЗ СССР, М., 1987; "Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах" СанПиН 42-123-4089-86 МЗ СССР, М., 1983; "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства" МЗ СССР № 3049-84; "Временные гигиенические нормативы содержания N - нитрозаминов в пищевых продуктах" МЗ СССР № 40-466-85. М., 1986; "Дополнения № 1 к "Санитарно-гигиеническим нормам"; "Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения и методы их определения" СанПиН 42-123-4619-88 МЗ СССР, М., 1988; "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов" СанПиН № 42-123-4940-88. МЗ СССР, М., 1988.

Продукты для здоровых детей раннего возраста

Индекс	Критерии	Единицы измерения и количество и качество			Примечания
		Единицы измерения	Нормируется	Маркируется	
1	2	3	4	5	6

I. Продукты на молочной основе

I.I. Адаптированные молочные смеси

I.I.I. Органолептические свойства:

Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде — однородная жидкость без осадков	-	
Вкус и запах	-	Чистый, без посторонних привкусов и запахов	-	Допускается слабый привкус растительных масел и солодового экстракта при наличии их в рецептуре
Цвет	-	От белого до кремового	-	

I.I.2. Пищевая ценность (в восстановленном продукте):

I.I.2.I. Для детей от 0 до I месяца жизни

I.I.2.I.I. Белок, в т.ч.

	г/л	18	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
Белки молочной сыворотки	% от общего кол. белка	60	+	
Казеин	"	40	+	

I.I.2.I.2. Аминокислоты; (в 100 г белка)

	г			Допустимые колебания $\pm 10\%$
Тreonин	"	4	-	
Валин	"	5	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
Метионин		г	2,2	-	
Изолейцин		"	4,5	-	
Лейцин		"	9	-	
Лизин		"	7	-	
Фенилаланин		"	3,5	-	
Триптофан		"	1,6	-	
Гистидин		"	2,5	-	
Цистин		"	1,7	-	
1.1.2.1.3. Таурин		мг/л	45	-	
1.1.2.1.4. Биологическая ценность белкового компонента		%	не менее 80 по отношению к белку женского молока		
1.1.2.1.5. Жир (молочный и растительный)		г/л	35	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
Линолевая кислота		% от мм-ных кислот	15	+	
"		мг/л	5000	-	
1.1.2.1.6. Углеводы (лактоза + декстрин - мальтоза)		г/л	70	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
1.1.2.1.7. Энергетическая ценность		ккал/л	670	+	
1.1.2.1.8. Минеральные вещества:		в л			Допустимые колебания $\pm 10\%$
кальций		мг	500	+	
фосфор		"	300	+	
Отношение кальций: фосфор		-	1,2-2	-	
калий		мг	600	+	
натрий		мг	250	+	
Отношение калий: натрий		-	3	-	
магний		мг	50	+	
медь		мкг	400	+	
марганец		мкг	30	+	
цинк		мг	2,5	+	
хлор		мг	670	-	
йод		мкг	35	+	
сера		мг	140	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.I.2.I.9.	Зола	г/л	3,5	+	
I.I.2.I.10.	Витамины:	в л			Допустимые коле- бания $\pm 10\%$
	ретинол (А)	мкг	500	+	
	токоферол (Е)	"	5000	+	
	эргокальцифе- рол (D ₂)	"	10	+	
	тиамин (B ₁)	"	400	+	
	рибофлавин (B ₂)	"	600	+	
	пантотенат (B ₃)	"	3000	+	
	пиридоксин (B ₆)	"	400	+	
	фолицин (B ₉)	"	50	+	
	цианкобаламин (B ₁₂)	"	0,4	+	
	ниацин (PP)	"	4000	+	
	витамин (K)	"	28	+	
	аскорбиновая кислота (C)	мг	40	+	
I.I.2.I.II.	Лизоцим	мг	100	+	
I.I.2.I.I2.	Осмолярность	МОсм/л	300-320	+	
I.I.2.I.I3.	Водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	127	-	
I.I.2.2.	Для детей от 1 до 3 мес. жизни				
I.I.2.2.I.	Белок, в т.ч.	г/л	17	+	Допустимые коле- бания $\pm 5\%$
	Белки молочной сыворотки	% от об- щего кол. белка	60	+	
	казеин	"	40	+	
I.I.2.2.2.	Аминокислоты (в 100 г белка):	г			Допустимые ко- лебания $\pm 10\%$
	треонин	"	4	-	
	валин	"	5	-	
	метионин	"	2,2	-	
	изослейцин	"	4,5	-	
	лейцин	"	9	-	
	лизин	"	7	-	
	фенилаланин	"	3,5	-	
	триптофан	"	1,6	-	
	гистидин	"	2,5	-	
	цистин	"	1,7	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.1.2.2.3. Таурин		мг/л	45	+	
I.1.2.2.4. Биологическая ценность белкового компонента		%	не менее 80 по отношению к белку женского молока	-	
I.1.2.2.5. Жир (молочный+растительный)		г/л	35-38	+	
Линолевая кислота		% от сум- мы жирных кислот	15	+	
"		мг/л	5500	-	
I.1.2.2.6. Углеводы (лактоза+ декстринмальтоза)		г/л	70	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
I.1.2.2.7. Энергетическая ценность		ккал/л	680	+	
I.1.2.2.8. Минеральные вещества		в л			Допустимые колебания $\pm 10\%$
кальций		мг	500	+	
фосфор		"	300	+	
Отношение кальций:					
фосфор			1,2-2	-	
калий		мг	600	±	
натрий		"	250	+	
Отношение калий:					
натрий			3	-	
магний		мг	50	+	
медь		мкг	400	+	
марганец		"	30	+	
цинк		мг	3	+	
хлор		"	680	-	
иод		мкг	35	+	
сера		мг	140	-	
I.1.2.2.9. Зола		г/л	3,5	+	
I.1.2.2.10. Витамины:		в л			Допустимые колебания $\pm 10\%$
ретинол (А)		мкг	550	+	
токоферол (Е)		"	5000	+	
эргокальциферол (D ₂)	"	"	10	+	
тиамин (B ₁)		"	400	+	
рибофлавин (B ₂)		"	600	+	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	пантотенат (B ₃)	мкг	3000	+	
	пиридоксин (B ₆)	"	400		
	фолацин (B ₉)	"	50	+	
	пианкобаламин (B ₁₂)	"	0,4	+	
	ниацин (PP)	"	4000	+	
	витамин (K)	"	28	+	
	аскорбиновая кислота (C)	мг	40	+	
I.I.2.2.II.	Осмолярность	мОсм/л	300-320	+	
I.I.2.2.I2.	Водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	119	-	
I.I.2.3.	Для детей от 4 до 12 мес. жизни				
I.I.2.3.I.	Белок, в т.ч.	г/л	15,5	+	Допустимые колебания ±5 %
	Белки молочной сыворотки	% от общего белка	60	+	
	Казеин		40	+	
I.I.2.3.2.	Аминокислоты (в 100 г белка):	г	-	-	Допустимые колебания ±10 %
	треонин	"	4	-	
	валин	"	5	-	
	метионин	"	2,2	-	
	изолейцин	"	4,5	-	
	лейцин	"	9	-	
	лизин	"	7	-	
	фенилалин	"	3,5	-	
	триптофан	"	1,6	-	
	гистидин	"	2,5	-	
	цитратин	"	1,1		
I.I.2.3.3.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока		
I.I.2.3.4.	Жир (молочный + растительный)	г/л	38	+	Допустимые колебания ±5 %
	Линолевая кислота	% от сум-мы жирных кислот	15	+	
	"	мг/л	5700	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
.I.2.3.5. Углеводы (лактоза + декотринмальтоза)	г/л		70	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
.I.2.3.6. Энергетическая ценность	ккал/л		700	+	
.I.2.3.7. Минеральные вещества:	в л				Допустимые колебания $\pm 10\%$
кальций	мг		600	+	
фосфор	"		300	+	
Отношение кальция:					
фосфор			I, 2-2		
калий	мг		600	+	
натрий	"		250	+	
Отношение калий:					
натрий	мг		3	-	
магний	"		55	+	
медь	мкг		400	+	
железо	мг		11	+	
марганец	мкг		30	+	
цинк	мг		3	+	
хлор	"		700	-	
иод	мкг		35	+	
сера	мг		140	-	
.I.2.3.8. Соли	г/л		3,5	+	
.I.2.3.9. Витамины:	<u>ВД</u>				Допустимые колебания $\pm 10\%$
ретинол (А)	мкг		750	+	
токоферол (Е)	"		10000	+	
эритрокальциферол (A_2)	"		10	+	
тиамин (B_1)	"		550	+	
рибофлавин (B_2)	"		800	+	
пантотенат (B_3)	"		3000	+	
пиридоксин (B_6)	"		600	+	
фолиацин (B_9)	"		50	+	
цианкобаламин (B_{12})	"		0,4	+	
ниацин (РР)	"		4000	+	
витамин (К)	"		28	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг		65	+	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.I.2.3.IO. Осмолярность		мОсм/л	300-320	+	
I.I.2.3.II. Водно-солевая нагрузка на почки		мэкв/л	118	-	
I.I.3. <u>Показатели безопасности, не более</u>					
I.I.3.I. Токсичные элементы (в восстановленном продукте):					
		мкг			
ртуть	"		0,005	-	
свинец	"		0,05	-	
кадмий	"		0,02	-	
медь	"		1	-	
цинк	"		5	-	
мышьяк	"		0,05	-	
I.I.3.2. Антибиотики (в сухом продукте):					
		ед/г			
тетрациклиновой группы	"		не доп. (<0,01)		
отрептомизин	"		не доп. (<0,5)		
пенициллин	"		не доп. (<0,01) °		
I.I.3.3. Микотоксины (в сухом продукте):					
		мг/кг			
афлатоксин В _I	"		не доп. (<0,001)		
афлатоксин М _I	"		не доп. (<0,0005)		
I.I.3.4. Пестициды (в восстановленном продукте)					
		мг/кг			
ДДТ					
(сумма изомеров)	"		0,005	-	
линдан, гексохлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"		0,005	-	
ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"		не доп. (<0,005)		
Все остальные пестициды не допускаются					
I.I.3.5. Микробиологические нормативы для продуктов типа <i>instant</i> восстанавливаемых при 37-40°C X/:					
					X/ Микробиологические нормативы для сухих смесей предназначены независимо для этого продукта

Продолжение

1	1	2	3	4	5	3
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ ^{XX} в 1 г сухого продукта, не более			-	2000		XX/ Колониеобразующие единицы, что соответствует термину "клетка".
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г				не допускаются		
<i>E. coli</i> в 10 г				не допускаются		
<i>Staph. aureus</i> в 10 г				не допускаются		
<i>B. cereus</i> КОЕ ^{XX} в 1 г, не более			-	100		
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> в 100 г			-	не допускаются		
Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более			-	50		
Дрожжи КОЕ в 1 г, не более				10		
Микробиологические препараты для продуктов типа <i>instant</i> восстанавливаемых при 70°C						
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г сухого продукта, не более				3000		
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г				не допускаются		
<i>E. coli</i> в 10 г				не допускаются		
<i>Staph. aureus</i> в 10 г				не допускаются		
<i>B. cereus</i> КОЕ в 1 г, не более				100		
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> в 100 г				не допускаются		
Микроскопические грибы (всеми) КОЕ в 1 г, не более				50		
Дрожжи КОЕ в 1 г, не более				10		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.2. Жидкие и пастообразные молочные продукты					
I.2.1. Молоко стерилизованное					
I.2.1.1. Органолептические свойства:					
Консистенция	-	Однородная жидкость без осадка и хлопьев	-		
Вкус и запах	-	Чистый, без посторонних, не соответствующих свежему натуральному молоку привкусов и запахов	-		
Цвет	-	От белого до светло-желтого	-		
Кислотность	°Т	16-18			
I.2.1.2. Пищевая ценность: в 100 г					
I.2.1.2.1. Белок	г	2,8	+	Допустимые колебания ±5 %	
I.2.1.2.2. Жир	"	3,2	+	"	
I.2.1.2.3. Углеводы	"	4,7	+	"	
I.2.1.2.4. Энергетическая ценность	ккал	58	+	"	
I.2.1.2.5. Зола	г	0,7	-		
I.2.1.2.6. Минеральные вещества:	мг			Допустимые колебания ±10 %	
кальций	"	125	-		
фосфор	"	115	-		
калий	"	160	-		
натрий	"	60	-		
магний	"	15	-		
железо	"	0,3	-		
I.2.1.2.7. Витамины:	мг			Допустимые колебания ±10 %	
β-каротин	"	0,01	-		
ретинол (А)	"	0,04	-		
тиамин (В ₁)	"	0,02	-		
рибофлавин (В ₂)	"	0,02	-		
ниацин (РР)	"	0,10	-		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	аскорбиновая кислота (С)	"	5,6	-	
1.2.1.3.	<u>Показатели безопасности:</u>		не более		
1.2.1.3.1.	Токсичные элементы: мг/кг				
	овинец	"	0,05	-	
	кадмий	"	0,02	-	
	ртуть	"	0,005	-	
	медь	"	1	-	
	цинк	"	5	-	
	мышьяк	"	0,05	-	
1.2.1.3.2.	Антибиотики: ед/г				
	тетрациклиновой группы	"	не доп. (<0,01)		
	отрентомидин	"	не доп. (<0,5)		
	пенициллин	"	не доп. (<0,01)		
1.2.1.3.3.	Микотоксины: мг/кг				
	афлатоксин В ₁	"	не допускаются (<0,001)		
	афлатоксин М ₁	"	не допускаются (<0,0005)		
1.2.1.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ(сумма изомеров)		0,01		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ХХП)		0,01		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозен, меркурбензол) и др.		не доп. (<0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
1.2.1.3.5.	Микробиологические нормативы:				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 см ³ сухого продукта, не более		100		
	Бактерии группы кишечных палочек в 1) см ³		не допускаются		
	<i>St. typhimurium</i> в 10 см ³		не допускаются		
	Численные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> в 100 см ³		не допускаются		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
<u>1.2.2. Кефир детский</u>					
<u>1.2.2.1. Органолептические свойства:</u>					
Консистенция	-	Однородная, непомынаяжная сметану с нарушенным густотом	-	Допускается газообразование в виде единичных пузырьков	
Вкус и запах	-	Чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, специфичный для кефирных грибков. Без посторонних, не свойственных данному продукту привкуса и запаха	-		
Цвет	-	Молочно-белый, слегка кремовый	-		
Кислотность	От	80-100	-		
<u>1.2.2.2. Пищевая ценность: в 100 г</u>					
1.2.2.2.1. Белки	г	2,9	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$	
1.2.2.2.2. Жир	"	3,2	+	"	
1.2.2.2.3. Углеводы	"	4,1	+	"	
1.2.2.2.4. Энергетическая ценность	ккал	59	+		
1.2.2.2.5. Зола	г	0,6	-		
1.2.2.2.6. Минеральные вещества :	мг			Допустимые колебания $\pm 10\%$	
кальций		110	-		
фосфор	"	80	-		
калий	"	140	-		
натрий	"	55	-		
магний	"	15	-		
железо	"	0,3	-		
1.2.2.2.7. Витамины:	мг			Допустимые колебания $\pm 10\%$	
β -каротин	"	0,01	-		
ретинол (А)	"	0,02	-		
тиамин (В ₁)	"	0,03	-		
рибофлавин (В ₂)	"	0,17	-		
ниацин (РР)	"	0,14	-		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	аскорбиновая кислота (С)	"	0,7	-	
1.2.2.3. Показатели безопасности, не более:					
1.2.2.3.1. Токсичные элементы: мг/кг					
	свинец	"	0,05		
	кадмий	"	0,02		
	ртуть	"	0,005		
	м.д.б.	"	1		
	цинк	"	5		
	мышьяк	"	0,05		
1.2.2.3.2. Антибиотики: ед/г					
	тетрациклиновой группы	"	не доп. (<0,01)		
	стрептомицин	"	не доп. (<0,5)		
	пенициллин	"	не доп. (<0,01)		
1.2.2.3.3. Микотоксины: мг/кг					
	афлатоксин В _I	"	не доп. (<0,001)		
	афлатоксин М _I	"	не доп. (<0,0005)		
1.2.2.3.4. Пестициды: мг/кг					
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,01		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,01		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"	не допускаются (<0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
1.2.2.3.5. Микробиологические нормативы:					
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 3 см ³			не допускаются	
	<i>St. aureus</i> в 10 см ³			не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> в 50 см ³			не допускаются	

Продолжение

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

I.2.3. Творог детскийI.2.3.1. Органолептические свойства

Консистенция	-	Однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость	-
Вкус и запах	-	Чистый, кисло-молочный, без посторонних не свойственных доброкачественным продуктам привкусу и запаху	-
Цвет	-	Молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе	-

Кислотность	шт	150	+
-------------	----	-----	---

I.2.3.2. Пищевая ценность: в 100 г

I.2.3.2.1. Белок	г	7	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
I.2.3.2.2. Жир	"	15	+	
I.2.3.2.3. Углеводы	"	2	+	
I.2.3.2.4. Энергетическая ценность	ккал	174	+	
I.2.3.2.5. Соль	г	1		
I.2.3.2.6. Минеральные вещества:				Допустимые колебания $\pm 10\%$
кальций	мг	160	+	
фосфор	"	190	+	
натрий	"	40	-	
калий	"	80	-	
магний	"	10	-	
железо	"	0,6	-	
I.2.3.2.7. Витамины:	мг			Допустимые колебания $\pm 10\%$
β-каротин	"	0,06	-	
ретинол (A)	"	0,1	-	
тиамин (B ₁)	"	0,05	-	
рибофлавин (B ₂)	"	0,30	-	
ниацин (PP)	"	0,30	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	аскорбиновая кислота (С)	"	С,50		
1.2.3.3.	<u>Показатели безопасности, не более:</u>				
1.2.3.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	"	0,05		
	кадмий	"	0,02		
	ртуть	"	0,005		
	медь	"	1		
	цинк	"	5		
	мышьяк	"	0,05		
1.2.3.3.2.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	"	не доп (<0,01)		
	стрептомицин	"	не доп. (<0,5)		
	пегебулин	"	не доп. (<0,01)		
1.2.3.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	флавоксин В ₁	"	не допускаются (<0,001)		
	флавоксин М ₁	"	не допускаются (<0,0005)		
1.2.3.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,01		
	Длинан, текоахлоран (сумма изомеров ДДП)	"	0,01		Все остальные пестициды не допускаются
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркуробензол и др.)	"	не допускаются		
1.2.3.3.5.	Микробиологические показатели:				
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г	"	не допускаются		
	<i>St. aureus</i> в 1 г патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> в 50 г	"	не допускаются		
		"	не допускаются		

Продолжение

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

2. Продукты на зерновой основе

2.1. Мука для детского и диетического питания (гречневая, рисовая, овсяная, алаковая)

2.1.1. Органолептические

свойства:

Консистенция	-	Сухой, мелкий, рассыпавшийся порошок	-	
Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	-	Допускается привкус крупы, из которой выработывается мука
Цвет	-	Белый, до кремового (в зависимости от вида муки)	-	

2.1.2. Пищевая ценность

(на 100 г сухого продукта):

2.1.2.1. Влага	г	9	+	Показатели зависимости от вида крупы несколько различны
2.1.2.2. Белок	"	7,4-16,0	+	
2.1.2.3. Жир	"	0,2-12,6	+	
2.1.2.4. Углеводы, в т.ч.	"	69,4-89,4	+	
крахмал	"	61,7-82,6	+	
клетчатка	"	0,2-3	+	
2.1.2.5. Энергетическая ценность	ккал	367-390	+	
2.1.2.6. Зола	г	0,5-1,5	+	
2.1.2.7. Минеральные вещества:	мг			
натрий	"	22	-	Допускаемые колебания $\pm 10\%$
калий	"	50-230	-	
кальций	"	20-56	-	
фосфор	"	119-203	-	
железо	"	1,3-4,0	-	
2.1.2.8. Витамины:	мг			
тиамин (B ₁)	"	0,06-0,4	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	рибофлавин (B ₂)	"	0,03-0,1	-	
	ниацин (PP)	"	1,0-3,1	-	
2.1.3.	<u>Показатели безопасности:</u>		не более		
2.1.3.1.	Токсичные элементы: мг/кг				
	свинец	"	0,3	-	
	кадмий	"	0,03	-	
	ртуть	"	0,02	-	
	медь	"	10	-	
	цинк	"	50	-	
	мышьяк	"	0,2	-	
2.1.3.2.	Микотоксины: мг/кг				
	афлатоксин В ₁	"	не доп. (<0,001)		
	дезоксиниваленол	"	не доп. (<0,2)		
	зеараленон	"	не доп. (<0,04)		
2.1.3.3.	Пестициды: мг/кг				
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,01-0,02		В зависи- мости от вида зерна: пшеница, кукуруза-0,02; гречиха, рис, овес - 0,01.
	Линдан, гексахл- ран (сумма изомеров ГДДГ)	мг/кг	0,01 (кукуруза, пшеница) <0,2)		Все осталь- ные пестициды не допускаются
2.1.3.4.	Микробиологич. жие нормативы:				
	Количество мезофиль- ных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов				
	КО ₂ в 1 г, не более		10000		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1,0 г		не допускаются		
	<i>St. aureus</i> в 1 г		не допускаются		
	патогенные микроор- ганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> в 25 г		не допускаются		
	микроскопические грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более		10		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	дрожжи КОЕ в 1 г, не более		50		

2.2. Каши

2.2.1. Сухие молочные (с гречневой, овсяной, рисовой мукой и манной крупой)

2.2.1.1. Органолептические свойства:

Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде однородная масса	-
Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	- Допускается привкус круп, вводимых в рецептуру
Цвет	-	От белого до кремового или серого в зависимости от вида круп	

2.2.1.2. Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):

2.2.1.2.1. Влага	г	8	+	В зависи-
2.2.1.2.2. Белок	"	14-16	+	мости от вида
2.2.1.2.3. Жир	"	12-18	+	крупы показав-
2.2.1.2.4. Углеводы:	"	60-63	+	тели несколько
в т.ч.: крахмал	"	19,5-28,3		ко изменяются
клетчатка	"	0,2-0,3		
2.2.1.2.5. Энергетическая ценность	ккал	299,3	+	
2.2.1.2.6. Зола	г	3,0	-	
2.2.1.2.7. Минеральные вещества:	мг			
кальций	"	604-534	-	
фосфор	"	342-363	-	
железо	"	0,5	-	Допустимые колебания $\pm 10\%$
2.2.1.2.8. Витамины:	мг			
тиамин (B ₁)	"	0,14-0,17	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	рибофлавин (B ₂)	мг	0,56-0,64	-	
	ниацин (PP)	"	0,28	-	Допустимые колебания $\pm 10\%$

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

2.2.2.1. Органолептические

свойства:

Консистенция	-	Сухой мелкий порошок. Допускается наличие легко рассыпающейся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде однородная масса	-
Вкус и запах	-	Чистый без постороннего привкуса и запаха	- Допускается привкус круп, вводимых в рецептуру
Цвет	-	От белого до кремового и сероватого в зависимости от вида круп	-

2.2.2.2. Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):

2.2.2.2.1. Влага	г	5,5	+ В зависимости от вида крупы показатели могут варьировать
2.2.2.2.2. Белок	"	13,5-16,5	+ "
2.2.2.2.3. Жир	"	17	+ "
2.2.2.2.4. Углеводы:	"	49-58	+ "
в т.ч.: крахмал	"	19,5-28,3	-
клетчатка	"	0,2-0,8	-
2.2.2.2.5. Энергетическая ценность	ккал	408-431	+
2.2.2.2.6. Зола	г	3-3,5	-
2.2.2.2.7. Минеральные вещества:	мг		
натрий	"	280	-
калий	"	380-520	-
кальций	"	310-340	-
магний	"	50-85	-

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	фосфор	мг	290-370	-	
	железо	"	22-23	+	
2.2.2.2.8.	Витамины:	мг			
	ретинол (А)	"	0,1	+	
	тиамин (В ₁)	"	1,1-1,3	+	
	рибофлавин (В ₂)	"	0,5-0,59	+	
	ниацин (РР)	"	10,5-11,0	±	
	аскорбиновая кислота (С)	"	45	+	
2.2.(1-2).3.	<u>Показатели безопасности для всех видов каш, не более</u>				
	(в восстановленном продукте):				
2.2.(1-2).3.1.	Токсичные элементы	мг/кг			
	обивец	"	0,1	-	
	кадмий	"	0,02	-	
	ртуть	"	0,01	-	
	медь	"	5,0	-	
	цинк	"	10,0	-	
	мышьяк	"	0,1	-	
2.2.(1-2).3.2.	Антибиотики (в сухом продукте):	ед/г			
	тетрациклиновой группы	"	не доп. (<0,01)		
	отрептомизин	"	не доп. (<0,5)		
	пенициллин	"	не доп. (<0,01)		
2.2.(1-2).3.3.	Микотоксины (в сухом продукте):				
	афлатоксин В ₁	мг/кг	не доп. (<0,001)		
	афлатоксин М ₁	"	не доп. (<0,0005)		
	дезоксиниваленол	"	не доп. (<0,2)		
	зеараленон	"	не доп. (<0,04)		
2.2.(1-2).3.4.	Пестициды:	мг/кг	(в сухом продукте)		
	ДДТ	"	0,01-0,02		- В зависимости от вида зерна:
	(сумма изомеров)				пшеница - 0,02,
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,01 (кукуруза, пшеница < 0,2)		кукуруза - 0,02, гречиха, рис, овес - 0,01
	Все остальные пестициды не допускаются				

Продолжение

1	2	3	4	5	6
2.2. (1-2).3.5. Микробиологические нормативы для каш, приготовления которых требует варки:					В сухом продукте
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта, не более			5×10^4		
БГДп (колиформные) 0,1 г			не допускаются		
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> 150 г			не допускаются		
Микроскопические грибы (плесени) в 1 г КОЕ, не более			200		-
Дрожжи КОЕ в 1 г, не более			100		-

2.2.3. Сухие быстрорастворимые смеси (каши типа *instant* с гречневой, рисовой, овсяной и пшеничной мукой)

2.3. г. Органолептические свойства:

Консистенция	-	Сухой, быстрорастворимый порошок или хлопья, легко восстанавливается в горячей воде или молоке	-
Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	- Для улучшения вкуса в рецептуру могут быть введены фруктовые или овощные добавки в количестве 5-10%. Допускается привкус круп, фруктов и овощей, внесенных в рецептуру
Цвет	-	Зависит от вида вводимого в рецептуру фруктовых и овощных добавок, круп	-

Продолжение

1	2	3	4	5	6
2.2.3.2. <u>Пищевая ценность</u> (на 100 г сухого продукта):					
2.2.3.2.1.	Белок	г	14,3-17,6	+	
2.2.3.2.2.	Жир	"	10,1-13,3	+	
2.2.3.2.3.	Углеводы	"	59,8-69,2	+	
	в т.ч.: крахмал	"	28,0-29,0	+	
	клетчатка	"	0,1-0,4	+	
2.2.3.2.4.	Минеральные вещества:	мг			
	кальций	"	412-502	+	
	фосфор	"	372-461	+	
	железо	"	1,1-3,7	+	
2.2.3.2.5.	Витамины:	мг			В зависимости от вида крупы показатели могут варьировать
	тиамин (B ₁)	"	1,0	+	
	ниацин (PP)	"	10,0	+	
	пиридоксин (B ₆)	"	1,0	+	
	аскорбиновая кислота (C)	"	45,0	+	
2.2.3.3. <u>Показатели безопасности, не более:</u>					
2.2.3.3.1. <u>Токсичные элементы</u> мг/кг (в восстановленном продукте):					
	свинец	"	0,1	-	
	кадмий	"	0,02	-	
	ртуть	"	0,01	-	
	медь	"	5,0	-	
	цинк	"	10	-	
	мышьяк	"	0,1	-	
2.2.3.3.2. <u>Микотоксины</u> (в сухом продукте):					
	афлатоксин B ₁	мг/кг	не доп. (<0,001)	-	
	дезоксиниваленон	"	не доп. (< 0,2)	-	
	зеараленон	"	не доп. (<0,04)	-	
2.2.3.3.3. <u>Пестициды:</u> мг/кг (в сухом продукте):					
	ДДТ				
	(сумма изомеров)	"	0,01-0,02	-	В зависимости от вида зерна: пшеница, кукуруза - 0,02, гречиха, рис, овес - 0,01
	линдан, гексахлорен (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,01 (пшеница 0,2)		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
Вое остальные пестициды не допускаются					
2.2.3.3.4. Микробиологические нормативы (в сухом продукте):					
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г КОЕ, не более		мл/кг	3000		
БГКП (колиформные) в 1 г				не допускаются	
V. ссгсис КОЕ в 1 г, не более			100		
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> в 100 г				не допускаются	
Микрококциевые грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более			50		
Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более			10		

3. Флодово-ягодные и плодосоветные консервы

3.1. Флодовецные консервы

3.1.1. Органолептческие свойства:

Консистенция	-	Однородная тонкоизмельченная переобработанная масса без семян, косточек и кожицы	-
Запах и вкус	-	Легкая, переобразная	-
Цвет	-	Натуральные, хорошо выраженные, соответствующие данному виду продукта. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	-
	-	Однородный по всей массе, соответствующий консервированным плодам, ягодам или смеси плодов, ягод, овощей	-

Продолжение

1	2	3	4	5	6
3.1.2. Пищевая ценность: в 100г					
3.1.2.1. Массовая доля сухих веществ, не менее	г		0,4	+	
3.1.2.2. Массовая доля соли	г		0,195-0,25	+	
3.1.2.3. Общая кислотность, не более	%		0,8	+	
3.1.2.4. Углеводы:	г		10-20	+	
в т.ч.: крахмал	"		0-1,6	+	
клетчатка	"		0,1-1,0	-	
пектины	"		0,2-0,7	-	
3.1.2. Минеральные вещества:					
фосфор	мг		3-70	+	
калий	"		70-300	+	
железо	"		0,2-3,0	-	
3.1.2.6. Витамины:					
аскорбиновая кислота "С"	мг		1,5-30	+	Не более 30мг в обогащенных аскорбиновой кислотой
β-каротин	"		следы-7		
3.1.3. Показатели безопасности, не более:					
3.1.3.1. Токсичные элементы: мг/кг					
свинец	"		0,3		
кадмий	"		0,02		
ртуть	"		0,01		
медь	"		5,0		
цинк	"		10,0		
мышьяк	"		0,2		
3.1.3.2. Нитраты	мг/кг		50-на фруктовой основе 100-на овощной основе		
3.1.3.3. Микотоксины:					
афлатоксин В ₁	"		не доп. (< 0,001)		
патулин	"		не доп. (< 0,02)		
3.1.3.4. Пестициды: мг/кг					
ДДТ (сумма изомеров)	"		0,1 (соки без мякоти 0,05)		
γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран	"		0,05 (соки без мякоти - 0,03)		

Продолжение

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

(сумма изомеров ГХЦГ)

Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)

мл/кг

не допускаются (< 0,005)

Все остальные пестициды не допускаются

3.1.3.5. Микробиологические показатели

Консервы плодово-овощные для детского питания должны удовлетворять требованиям промышленной отечественности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов

3.2. Овощемолочные и плодомолочные смеси

3.2.1. Органолептические свойства:

Кочкоотенция	-	Сухой, быстрорастворимый порошок, легко восстанавливается в горячей воде	-
Вкус и запах	-	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукта. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	-
Цвет	-	Однородный по всей массе, свойственный определенным видам плодов и овощей	-

3.2.2. Пищевая ценность (в 100 г сухого продукта):

3.2.2.1. Белок	г	7-10	+
3.2.2.2. Жир	"	3-8	+
3.2.2.3. Углеводы:	"	60-75	+
в т.ч.: крахмал	"	7-11	
клетчатка	"	1,0-2,2	

3.2.2.4. Минеральные вещества:

натрий	мг	54-63	-	Содержание минеральных веществ и витаминов варьирует в зависимости от используемого сырья
--------	----	-------	---	---

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	калий	мг	175-270	+	
	кальций	"	107-121	-	
	магний	"	18-30	-	
	фосфор	"	98-128	-	
	железо	"	1-1,6	-	
3.2.2.5.	Витамины:				
	ретинол (А)	мг	0,5	+	Обогащение витамином А не- обходимо при отсутствии в ис- ходных продуктах β-каротина
	тиамин (В ₁)	"	0,3	+	
	ниацин (РР)	"	5,0	+	
	аскорбиновая кислота (С)	"	50	+	
3.2.3.	<u>Показатели безопасности, не более</u>				
3.2.3.1.	Токсичные элементы мг/кг (в восстановленном продукте):				
	свинец	"	0,3		
	кадмий	"	0,02		
	ртуть	"	0,01		
	медь	"	5,0		
	цинк	"	50		
	мышьяк	"	0,2		
3.2.3.2.	Нитраты (в сухом продукте): 50-на фруктовой основе 100-на овсяной основе				
	мг/кг				
3.2.3.3.	Микотоксины (в сухом продукте):				
	афлатоксин В ₁	мг/кг		не доп. (<0,001)	
	афлатоксин М ₁	"		не доп. (<0,0005)	
	дезоксиниваленол	"		не доп. (<0,2)	
	патулин	"		не доп. (<0,02)	
3.2.3.4.	Пестициды (в сухом продукте): мг/кг				
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,1		
	δ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,05		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, ртуть- бензол и др.)			не допускается	
	Все остальные пестициды не допускаются				
3.2.3.5.	Микробиологические нормативы (в сухом продукте):				

Продолжение

1	2	3	4	5	6	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более			3000		
	БГКП (колиформные) в 1 г	-	не допускаются			
	<i>E. coli</i> в 10 г	-	не допускаются			
	<i>B. cereus</i> КОЕ в 1 г, не более	-		100		
	<i>St. aureus</i> в 10 г	-	не допускаются			
	Патогенные микроорганизмы в т.ч. <i>Salmonella</i> в 100 г	-	не допускаются			
	Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более	-		50		

4. Мясные консервы4.1. Органолепتیческиесвойства:

Внешний вид		Однородная преобразованная масса с частями мышечной ткани не более 1,5 мм	
Консистенция	-	Мягкая преобразованная	-
Запах и вкус	-	Свойственный мясу, из которого приготовлен данный продукт, без посторонних привкуса и запаха, оладосладный	-
Цвет	-	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок	-

4.2. Пищевая ценность: в 100 г

4.2.1. Мясная доля	г	20	
4.2.2. Мясная доля белка	"	10,5-13,5	+ Велчина
4.2.3. Мясная доля жира	"	6,0-9,5	+ аминокислотного
			окоpa по незаменимым аминокислотам должна быть близка к 1

Продолжение

1	2	3	4	5	6
4.2.4.	Массовая доля поваренной соли, не более	г	0,4		+
4.2.5.	Железо	мг	1,6-2,0		+
4.2.6.	Витамины:	мг			
	тиамин (B ₁)	"	0,02-0,04		+
	рибофлавин (B ₂)	"	0,07-0,11		+
	ниацин (PP)	"	1,5-2,5		+
4.2.7.	Крахмал или пшеничная мука	г	2,0-3,0		+
4.3.	<u>Показатели безопасности,</u>				
	не более:				
	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	"	0,3		
	кадмий	"	0,03		
	ртуть	"	0,02		
	медь	"	5		
	цинк	"	50		
	олово	"	не более 100		Олово для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	"	0,1		
4.3.2.	Нитраты	мг/кг	не доп. (< 0,002)		
4.3.3.	Антибиотики:	ед/г			Тетрациклиновой группы < 0,01ед/г;
	тетрациклиновой группы	"	не доп. (< 0,01)		пенициллин < 0,01 ед/г;
	стрептомицины	"	не доп. (< 0,5)		стрептомицин < 0,5 ед/г
	пенициллин	"	не доп. (< 0,01)		
4.3.4.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин B ₁	"	не доп. (< 0,001)		
4.3.5.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,02		
	γ-ГЛЦ (линден) и гексахлоран (сумма изомеров ГЛЦ)	"	0,15		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"	не доп. (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
4.3.6.	Гормональные препараты:	мг/кг			
	диэтилstilбэстрол	"	не доп.		
	эстрадиол-17β - эстроны, эстроны (суммарно)	"	0,01		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	эотрадиол-17β	мг/кг	0,0005		
1.3.7.	Микробиологические показатели		Консервы мясные должны изготавливаться в соответствии с "Санитарно-гигиенически" и требованиями к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста" (М., 1984г.). Готовые продукты должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		

5. Рыбные консервы1. Органолептическиесвойства:

Внешний вид	-	Однородная, тонко замельченая масса	-	Допускается небольшое количество отделившейся жидкости
Консистенция		Преобразная, сочная		
Вкус и запах	-	Приятный, свойственный вареной рыбе, без постороннего привкуса и запаха	-	Допускается привкус внесенных добавок
Цвет	-	От сероватого до хремского равномерный по всей массе	-	Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя

2. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

1.1. Белые вещества	г	20-25	+
1.2. Желок	"	9-11	+
1.3. Жиры	"	5-8	+
1.4. Углеводы	"	3-5	+
1.5. Энергетическая ценность	ккал	120-140	+
1.6. Поваренная соль, до 0,5%	г	0,5	+

Продолжение

1	2	3	4	5	6
5.2.7.	Минеральные вещества:	мг			Содержание минеральных веществ и витаминов может варьировать в зависимости от вида рыбы
	кальций	"	74	-	
	фосфор	"	220	-	
	железо	"	0,6	-	
5.2.8.	Витамины:	мг			
	тиамин (B ₁)	"	0,1	-	
	рибофлавин (B ₂)	"	0,2	-	
	ниацин (PP)	"	2,0	-	
5.2.9.	Пшеничная мука, крупа	г	4-5	-	
5.3.	<u>Показатели безопасности:</u>				
	не более:				
5.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	овиней	"	0,5		
	кадмий	"	0,1		
	ртуть	"	0,15		
	медь	"	10,0		
	цинк	"	30,0		
	олово	"	100,0		Олово для консервов в оборной жестяной таре
	мышьяк	"	0,5		
5.3.2.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин B ₁	"	не допускаются (< 0,001)		Определяются при наличии в рецептуре добавок растительного происхождения
	патулин	"	не допускаются (< 0,02)		
5.3.3.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,2		
	γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,2		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"	не допускаются		
	Все остальные пестициды не допускаются				
5.3.4.	Микробиологические показатели				Консервы рыбные для детского питания должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов

Индекс	Критерии качества и сезонность	Единица измерения	Количественные и качественные требования		Примечания
			Н	М	
1	2	3	4	5	6

6. Специализированные продукты для лечебного питания детей

6.1. Продукты для детей с пищевой аллергией ("Фиталакт", "Лактанал")

6.1.1. Органолептические свойства

Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. В восстановленном состоянии — однородная жидкость без осадка	-
Вкус и запах	-	Чистый. Для "Фиталакта" с привкусом и запахом белка сои, кукурузного и кокосового масел, для "Лактанала" — горький	-
Цвет	-	От белого до кремового	-

6.1.2. Пищевая ценность

6.1.2.1. Белок	г/100 г сухого продукта	"Фиталакт" — 12,0 "Лактанал" — 14,0	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
6.1.2.2. Метгioniн	"	"Фиталакт" — 0,3	+	в "Лактанале" не нормируется
6.1.2.3. Жир	"	"Фиталакт" — 27,0 "Лактанал" — 26,0	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$
6.1.2.4. Зола	"	"Фиталакт" — 3,0 "Лактанал" — 3,5	+	"

6.1.2.5. Минеральные вещества:

	мг/100г сухого продукта			Допустимые колебания $\pm 10\%$
кальций		550	+	
фосфор		420	+	
магний		55	+	
натрий		250	+	
железо		7,5	+	
цинк		3,5	+	
медь		0,35	+	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.1.2.6. Витамин:	мг/100 г сухого продукта				Допустимые колебания ± 10 %
аскорбиновая кислота (С)			8,0	+	
ретинол (А)			0,58	+	
тиамин (В ₁)			0,39	+	
рибофлавин (В ₂)			0,65	+	
эргокальциферол (D ₂)			0,008	+	
токоферол (Е)			7,5	+	
ниацин (РР)			5,4	+	
пиридоксин (В ₆)			0,35	+	
кобаламин (В ₁₂)			0,0003	+	
фолаты (В ₉)			0,04	+	
6.1.2.7. Осмолярность, не более	МОсм/кг сухого продукта		300	+	
6.1.2.8. Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта		514	+	
6.1.3. Показатели безопасности (в восстановленном продукте):					
6.1.3.1. Токсичные элементы (в восстановленном продукте)	мг/кг, не более				
свинец			0,05		
кадмий			0,02		
ртуть			0,005		
мышьяк			0,05		
6.1.3.2. Микотоксины:	"		не допускаются		
афлатоксин В ₁			" (< 0,001)		
афлатоксин М ₁			" (< 0,005)		
6.1.3.3. Антибиотики	"		не допускаются		На сухой про- дукт
6.1.3.4. Пестициды:					
ДДТ и др. его ме- таболиты (сумма изомеров)			0,005		
линдан, гексохло- ран (сумма изомеров ГДЦ)			0,005		
ртутьсодержащие пестициды и другие			не допускаются		
6.1.4. Микробиологические показатели (на сухой продукт):					
6.1.4.1. Количество мезофиль- ных аэробных микроорганизмов и факультативных аэробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г		не более 3000		
6.1.4.2. Бактерии группы ки- шечных палочек (колиформы)	"		не допускаются		
6.1.4.3. <i>Staph. aureus</i>	"		не допускаются		
6.1.4.4. <i>Bac. cereus</i> , КОЕ	"		не более 1000		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.1.4.5. Дрожжи, КОЕ		в 1 г	не более 10		
6.1.4.6. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		в 100 г	не допускаются		
6.1.4.7. Микроскопические грибы (плесени), КОЕ		в 1 г	не более 50		

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

6.2.1. Органолептические свойства

Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. В восстановленном виде - однородная жидкость.	-
Вкус и запах	-	Чистый, приятный свежесушеному молочному продукту. Для низколактозного продукта "Малютка" - легкий привкус и запах солодового экстракта.	-
Цвет	-	От белого до кремового	-

6.2.2. Пищевая ценность

6.2.2.1. Белок	г/100 г сухого продукта	"Малютка" - 16,4 молоко - 23,0	+ Допустимые колебания $\pm 5\%$
6.2.2.2. Жир	"	"Малютка" - 28,0 молоко - 25,5	+ "
6.2.2.3. Лактоза, не более	"	"Малютка" - 0,4 молоко - 0,6	+ "
6.2.2.4. Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта		Допустимые колебания $\pm 10\%$
кальций		"Малютка" - 600 молоко - 780	+ +
фосфор		"Малютка" - 500 молоко - 970	+ +
натрий		200	+
магний		56	+
железо		7,5	+
цинк		3,5	+

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	медь		0,35	+	
6.2.2.5.	Витамины:	мг/100 г сухого продукта			"
	ретинол (А)		0,6	+	
	аскорбиновая кислота (С)		40,0	+	
	тиамин (В ₁)		0,4	+	
	рибофлавин (В ₂)		0,6	+	
	эргокальци- ферол (D ₂)		0,008	+	
	токоферол (Е)		8,0	+	
	ниацин (РР)		5,5	+	
	пиридоксин (В ₆)		0,4	+	
	кобалами ^н (В ₁₂)		0,0003	+	
	фолицин (В ₉)		0,04	+	
6.2.2.7.	Осмолярность, не более	мОсм/кг сухого продукта	350	+	Допустимые ко- лебания $\pm 10\%$
6.2.2.8.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	"Малютка"-500 молоко - 490	+	+
6.2.3.	<u>Показатели безопасности (в восстановленном продукте):</u>				
6.2.3.1.	Токсичные эле- менты (в восстановленном продукте)	мг/кг, не более			
	свинец		0,05		
	кадмий		0,02		
	ртуть		0,005		
	мышьяк		0,05		
6.2.3.2.	Микотоксины (на сухой продукт):				
	афлатоксины В ₁	"	не допускаются (< 0,001)		
	афлатоксины М ₁	"	" (< 0,0005)		
6.2.3.3.	Антибиотики " не допускаются На сухой продукт				
6.2.3.4.	Пестициды " " " " " "				
	ДДТ (сумма изо- меров)		0,005		
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)		0,005		
	другие пестициды		не допускаются		
6.2.4.	<u>Микробиологические показатели (на сухой продукт):</u>				
6.2.4.1.	Количество мезо- фильных аэробных и факультативных анаэробных микро- организмов, КОЕ	в 1 г	не более 25000		
6.2.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	"	не допускаются		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
2.4.3. <i>Staph. aureus</i>	"	не более 200			
2.4.4. <i>Bac. cereus</i> , КОЕ					
2.4.5. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 50 г	не допускаются			
2.4.6. Микрококковые плесени (плесени), КОЕ	в 1 г	не более 100			
2.4.7. Дрожжи, КОЕ	"	не более 50			

6.3. Продукты для лечебного питания при заболеваниях, связанных с повышенной потребностью детей в различных пищевых веществах (гипотрофия, хронические заболевания органов дыхания, муковидоз и др.)

3.1. Органолептические

свойства:

Консистенция	-	Сухой порошок, в восстановленном состоянии - однородная жидкость	-
Вкус и запах	-	Чистый, свойственный молочному продукту	-
Цвет	-	Белый	-

3.2. Пищевая ценность

3.2.1. Белок	г/100 г сухого продукта	энцит белковый-	47,2	+	Допустимые колебания $\pm 5\%$	
		энцит обезжиренный -	47,0	+		
		энцит противоянмический -	43,3	+		
		энцит жировой -	19,6	+		
3.2.2. Жир	"	энцит белковый-	13,5	+		
		энцит обезжиренный -	1,0	+		
		энцит противоянмический -	7,8	+		
		энцит жировой -	39,0	+		
3.2.3. Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта	кальций	энцит белковый-	755	+	Допустимые колебания $\pm 10\%$

Продолжение

1	2	3	4	5	6
			эмпит обезжиренный	- 863	+
			эмпит противонаемический	- 290	+
			эмпит жировой	- 870	+
	Фосфор		эмпит белковый	- 690	+
			эмпит обезжиренный	- 850	+
			эмпит противонаемический	- 320	+
			эмпит жировой	- 600	+
	натрий		эмпит белковый	- 600	+
			эмпит обезжиренный	- 673	+
			эмпит противонаемический	- 840	+
			эмпит жировой	- 330	+
	магний		эмпит белковый	- 139	+
			эмпит обезжиренный	- 152	+
			эмпит противонаемический	- 57	+
			эмпит жировой	- 108	+
	железо		эмпит белковый	- 73	+
			эмпит обезжиренный	- 73	+
			эмпит противонаемический	- 146	+
			эмпит жировой	- 73	+
6.3.2.4. Витамины:	мг/100 г сухого продукта				
					Допустимое колебание $\pm 10\%$
	ретинол (А)		эмпит белковый	- 0,12	+
			эмпит противонаемический	- 0,065	+
			эмпит жировой	- 0,37	+
	аскорбиновая кислота (С)		эмпит белковый	- 44,0	+
			эмпит обезжиренный	- 44,0	+
			эмпит противонаемический	- 35,0	+
			эмпит жировой	- 44,0	+
	тиамин (В ₁)		эмпит белковый	- 1,1	+
			эмпит обезжиренный	- 1,12	+
			эмпит противонаемический	- 0,94	+
			эмпит жировой	- 1,1	+
	рибофлавин (В ₂)		эмпит белковый	- 2,4	+

Продолжение

1	2	3	4	5	6
			энпит обезжиренный - 2,76	+	
			энпит противанемический - 1,63	+	
			энпит жировой - 2,4	+	
эргокальциферол (D ₂)			энпит белковый - 0,008	+	
			энпит обезжиренный - 0,0		
			энпит противанемический - 0,005	+	
			энпит жировой - 0,025	+	
токоферол (E)			энпит белковый - 2,2	+	
			энпит обезжиренный - 0,0		
			энпит противанемический - 1,26	+	
			энпит жировой - 6,8	+	
ниацин (PP)			энпит белковый - 9,4	+	
			энпит обезжиренный - 9,49	+	
			энпит противанемический - 3,0	+	
			энпит жировой - 9,0	+	
пиридоксин (B ₆)			энпит белковый - 1,1	+	
			энпит обезжиренный - 0,9	+	
			энпит противанемический - 1,1	+	
			энпит жировой - 1,1	+	
13.2.4. Энергетическая ценность	ккал/100г сухого продукта		энпит белковый - 415	+	Допустимые колебания ±10 %
			энпит обезжиренный - 348	+	
			энпит противанемический - 448	+	
			энпит жировой - 554	+	
13.2.5. Показатели безопасности - по пункту 6.1.3.					
13.2.6. Микробиологические показатели (на сухой продукт):					
13.2.6.1. Количество взвешиваемых аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г	не более 25000			Для противанемического не более 50000
13.2.6.2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 0,3 г	не допускаются			
13.2.6.3. <i>Staphylococcus aureus</i>	в 1 г	не допускаются			

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.3.2.6.4. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 50 г	не допускаются			
6.3.2.6.5. Плесневые грибы, КОЕ	в 1 г	не более 100			
6.3.2.6.6. Дрожжи, КОЕ	в 1 г	не более 50			

4. Консервы мясные для детского диетического питания

6.4.1. Органолептические свойства

6.4.1.1. Консистенция	-	Мягкая, пореобразная	-
6.4.1.2. Вкус и запах	-	Слабоосоленный, острый данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха	-
6.4.1.3. Цвет	-	От светло-серого и светло-розового до коричневого	-

6.4.2. Пищевая ценность

6.4.2.1. Белок	г/100 г продукта	8-13	+ Допустимые колебания ±5 %
6.4.2.2. Жир	"	4,5-12,0	+ "
6.4.2.3. Поваренная соль	"	0,5	+ "
6.4.2.4. Содержание доступного лизина		не менее 70 % от общего	

6.4.3. Показатели безопасности

6.4.3.1. Токсичные элементы: мг/кг, не более			
свинец		0,3	Для консервов в оборотной жестяной таре
олово		100	
кадмий		0,03	
ртуть		0,02	
мышьяк		0,1	
6.4.3.2. Антибиотики		не допускаются	
6.4.3.3. Микотоксины:			
афлатоксин В ₁		" (< 0,001)	
6.4.3.4. Пестициды:			
ДДТ и его производные	мг/кг, не более		0,02

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦ)	-	0,15		
	другие пестициды	-	не допускаются		
6.4.3.5.	Содержание гормональных препаратов	мг/кг, не более		не допускаются	
	диэтилтольбуэтрол				
	эстрон, эстриол (суммарно)		0,01		
	эстрадиол-17		0,0005		
6.4.4.	Микробиологические показатели				Консервы мясные для детского диетического питания должны изготавливаться в соответствии с "Санитарно-гигиеническими требованиями к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста" (М., 1984). Готовые продукты должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов
6.5. Продукты для вскармливания недоношенных детей (Новалякт = ММ)					
6.5.1. <u>Органолептические свойства</u>					
6.5.1.1.	Консистенция	-	Мелкий, сухой порошок, в восстановленном виде - однородная жидкость без осадка	-	
6.5.1.2.	Вкус и запах	-	Чистый	-	
6.5.1.3.	Цвет	-	От белого до кремового	-	
6.5.2. <u>Пищевая ценность</u>					
6.5.2.1.	Белок	г/100г сухого продукта	16,9	+	Допустимые колебания ±5%
6.5.2.2.	Жиры	"	33,1	+	"
6.5.2.3.	Зола	"	2,6	+	"

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.5.2.4.	Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ±10 %
	кальций		576,9	+	
	фосфор		400,0	+	
	калий		692,3	+	
	натрий		269,2	+	
	железо		30,0	+	
6.5.2.5.	Витамины:	"			Допустимые колебания ±10 %
	ретинол (А)		0,7	+	
	аскорбиновая кислота (С)		40,0	+	
	тиамин (В ₁)		0,6	+	
	рибофлавин (В ₂)		0,7	+	
	эргокальци- ферол (D ₂)		0,009	+	
6.5.2.6.	Осмолярность, не более	мОсм/кг	300,0	+	
6.5.2.7.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	720	+	"
6.5.3.	Показатели безопасности (в восстанов- ленном продукте)				
6.5.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			
	свинец		0,05		
	кадмий		0,02		
	ртуть		0,005		
	мышьяк		0,05		
6.5.3.2.	Микотоксины по п. 6.1.3.2.				
6.5.3.3.	Антибиотики по п. 6.1.3.3.				
6.5.3.4.	Пестициды по п. 6.1.3.4.				
6.5.3.4.	Микробиологические показатели (на сухой продукт):				
6.5.3.4.1.	Количество мезо- фильных аэробных и фак-ана- эробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г, не более	3000		
6.5.3.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1,0 г	не допускаются		
6.5.3.4.3.	Эшерихии коли	в 10 г	"		
6.5.3.4.4.	<i>Staph. aureus</i>	"	"		
6.5.3.4.5.	<i>Bac. cereus</i> , КОЕ	в 1 г, не более	100		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.5.3.4.6. Плесневые грибы, КОЕ	"		50		
6.5.3.4.7. Дрожжи, КОЕ	"		10		
6.5.3.4.8. Патогенные микро- организмы, в т.ч. сальмонеллы	в 100 г			не допускаются	

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

Наименование продукта	Кол-во мезофиль- ных аэробных и факультативно- анаэробных микро- организмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта, (г), в котором не допускаются			Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Грибы, КОЕ в 1 г, не более
		БГКП (коли- формы)	Патогенные микроorganiz- мы, в т.ч. сальмонеллы	1		
1	2	3	4	5	6	7
Сухая молочная основа для сме- си "Малыш" (без солодового экстракта)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Сухая молочная основа для сме- си "Малютка" (с солодовым экстрактом)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Компонент сухой молочной с соло- довым экстрактом ТУ 49697-82 (для жидких детских продуктов)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Компонент сухой молочной нежирный (для производства БАД)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Молоко цельное сухое для детского питания с массовой долей жира 25 %	25000	1,0	1,0	25	10	50
Молоко сухое обезжиренное	25000	1,0	1,0	25	10	50
Добавка гуманизирующая сухая СГД-2	25000.	1,0	1,0	25	10	50
Концентрат сывороточный белковый "Диалакт"	10000 [✓]	1,0	1,0	50	10	50
Сыворотка деминерализованная, полу- чаемая методом электродиализа (СЦ-ЭД)	10000 [✓]	1,0	1,0	25	10	50
Концентрат сывороточный белковый, получаемый методом ультрафильтрации и электродиализа (КСБ-УФ/ЭД)	10000 [✓]	1,0	1,0	25	10	50

Продолжение

	1	2	3	4	5	6	7
Патока кукурузная сухая		5000	1,0	1,0	100,0	10	50
Экстракт солодовый для детского питания		10000	1,0	-	25	50	100
Казеин сухой для производства "Энпитов"		10000	1,0	1,0	25	10	50
Крахмал кукурузный высшего сорта		10000	1,0	-	25	10	50
Сахар-песок рафинированный		1000	1,0	-	25	10	10
Сахар молочный рафинированный		1000	1,0	-	25	10	10
Масло кукурузное рафинированное дезодорированное		100	1,0	1,0	25	не доп.	20
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное		500	1,0	1,0	25	не доп.	100
Жир молочный (топленый)		100	1,0	1,0	25	не доп.	100
Мука рисовая, гречневая обработанная		10000	1,0	1,0	25	50	10
Мука рисовая, гречневая необработанная		50000	0,1	-	-	100	100
Толокно овсяное		10000	1,0	1,0	25	50	10
Крупа манная		10000	1,0	1,0	25	50	50
Кровь сухая		25000	1,0	1,0	25	-	-
Аспартам		250	1,0	-	10,0	-	-

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

СО Д Е Р Ж А Н И Е

ЧАСТЬ I

I. Общие положения

I.1. Термины и определения	5
I.2. Порядок внедрения и контроля	7

ЧАСТЬ II

2. Органолептические свойства

ЧАСТЬ III

3. Пищевая ценность

3.1. Мясо, мясные продукты, птица и яйцо	21
3.2. Молоко и молочные продукты	27
3.3. Рыба, рыбные и другие продукты моря	28
3.4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия	30
3.5. Сахар и кондитерские изделия	34
3.6. Овощи, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки	36
3.7. Жировые продукты	38
3.8. Напитки и продукты брожения	40
3.9. Другие продукты	41

ЧАСТЬ IV

4. Критерии безопасности

4.A. <u>Загрязнители химической и биологической природы</u>	47
I. Мясные продукты	47
I.1. Мясо и птица свежие, охлажденные и мороженые	47
I.2. Колбасы и кулинарные изделия из мяса и птицы	51
I.3. Консервы мясные и мясорастительные	54
I.4. Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц	55
I.5. Яйца и яйцопродукты	58
2. Молоко и молочные продукты	61
2.1. Молоко и кисломолочные изделия	61

2.2. Консервы молочные	64
2.3. Молоко и молочные изделия сухие	66
2.4. Сыры и твердые изделия	67
2.5. Мороженое	68
3. Рыба, рыбные и другие продукты моря	68
3.1. Рыба свежая, охлажденная и мороженая	68
3.2. Рыбные консервы и пресервы	70
3.3. Кулинарные изделия	73
3.4. Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря	75
4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия	76
4.1. Зерно и зернобобовые	76
4.2. Крупы, мука и макаронные изделия	81
4.3. Хлебобулочные изделия	83
4.4. Требования к биологической безопасности	1
5. Сахар и кондитерские изделия	85
5.1. Сахар-песок	85
5.2. Кондитерские сахаристые изделия	85
5.3. Кондитерские мучные изделия	92
6. Паровощная продукция	94
6.1. Свежие и свежемороженые фрукты, ягоды, овощи, картофель и грибы	94
6.2. Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы	109
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи, грибы	112
7. Жировые продукты	114
7.1. Масло растительное	114
7.2. Продукты переработки растительных масел	117
7.3. Масла животные	118
8. Напитки и продукты брожения	121
8.1. Минеральные воды	121
8.2. Напитки на настоях и эссенциях	121
8.3. Пиво, вино, мед и другие спиртные напитки	121
9. Другие продукты	122
9.1. Изоляты и концентраты белка	122
9.2. Казеин	123
9.3. Концентраты молочные	123
9.4. Пектин	124
9.5. Отруби пшеничные	124
9.6. Желатин	125

9.7. Крахмал	125
9.8. Соль поваренная	125
9.9. Кулинарные изделия, готовые блюда и полуфабрикаты	125
4.Б. <u>Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах</u>	
1. Мясо и мясные продукты, птица, яйца.....	129
1.2. Колбасы, изделия из мяса, свинокоччености	129
1.3. Консервы мясные и мясо,астиительные	129
1.4. Меланж яичный	129
2. Молоко и молочные продукты	129
2.2. Молоко сгущенное	129
2.4. Сыр и творожные изделия	129
2.5. Морсженое	130
3. Рыба, рыбные и другие продукты моря	130
3.2. Пресервы рыбные	130
3.3. Фарш рыбный замороженный и изделия из него	130
3.4. Икра рыбная пробойная и деликатесная	130
5. Сахар и кондитерские изделия	130
5.1. Сахар-рафинад	130
5.2. Кондитерские изделия	131
5.3. Крахмал	131
6. Плодоовощные продукты	131
6.2. Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы	131
6.3. Консервированные фрукты, ягоды; овощи и грибы	132
7. Жирующие продукты	133
7.2. Продукты переработки растительных масел	133
7.3. Жиры животные	133
8. Напитки и продукты брожения	133
8.2. Безалкогольные напитки	133
8.3. Вина	134
8.4. Ликероводочные изделия	134

ЧАСТЬ У

Продукты для питания детей	135
1. Продукты на молочной основе	140
2. Продукты на зерновой основе	154
3. Плодово-ягодные и плодоовощные консервы	161
4. Мясные консервы	165
5. Рыбные консервы	167
6. Специализированные продукты для лечебного питания детей	169

Подп. в печ. 28.04.90 Формат 60x 90 ¹/₁₆
Бумага офс. № 2 Печать офсетная 11,75 усл.п.л.
11,88 усл.кр.-отг. 11,80 уч.-изд.л. Тир. 4000 экз. Зак. 6250
Цена 80 к. Изд. № 582/4

Ордена "Знак Почета" Издательство стандартов, 123557, Москва,
ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. "Московский печатник". Москва, Ляля пер. 6