

Продукты прикорма на мясной основе, на рыбной основе, детские травяные быстрорастворимые чай

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
11.4. Продукты прикорма на мясной основе						
11.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	20	Не нормируется	консервы из мяса птицы
		то же	17	17		
	Белок	г	8,5-15	8,5-15	* Не менее 7 г/100 ккал	
		г, не менее	7 (консервы из мяса птицы)	7 (консервы из мяса птицы)		
	Жир	г	3-12	3-12	* Не более 6 г/100 ккал	
	Энергетическая ценность	ккал	80-180	80-180	Не нормируется	
	Поваренная соль	г, не более	0,4	0,4	** 0,2 (натрия)	
	Железо	мг	1-5	1-5	* Не более	в консервах,

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
					3,0/100 ккал	обогащенных железом
	Витамины:					
	β-каротин	мг	1-3	1-3	Не нормируется	для витаминизированных продуктов
	тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	0,1-0,2	* Не более 0,25мг/100 ккал	то же
	рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	0,1-0,3	* Не более 0,4 мг/100 ккал	то же
	Ниацин (РР)	то же	1-4	1-4	* Не более 4,5 мг НЭ/100 ккал	то же
	Крахмал	г, не более	3	3	Не нормируется	как загуститель
	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	5		то же
	2) Показатели безопасности					
	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			Контроль в сырье	
	свинец		0,2	0,2		
	мышьяк		0,1	0,1		
	кадмий		0,03	0,03		
	ртуть		0,02	0,02		
	олово		100	100	* 50	для консервов в

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
						сборной жестяной таре
	Антибиотики:				** не допускают	
	левомецетин		не допускается	не допускается	ся	<0,01
	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается		<0,01 ед/г
	грисин		не допускается	не допускается		<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	не допускается		<0,02 ед/г
	Пестициды:	мг/кг, не более			**	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02	отсутствуют или	
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01	минимальный реально достижимый уровень	
	Нитриты		не допускается	не допускается	Контроль в сырье	<0,5
	Нитрозамины:					
	сумма НДМА и НДЭА		не допускается	не допускается		<0,001
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		
	Микробиологические показатели:	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	**не должны содержать патогенные микроорганизмы; содержание других субстанций микробног	

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
					о происхождении – на безопасном для здоровья уровне.	
11.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Белок	г, не менее	12	12	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	г	16-20	16-20	* Не более 6 г/100 ккал	
	Поваренная соль	г, не более	1,5	1,5	Не нормируется	
	Энергетическая ценность	ккал	180-240	180-240		
	2) Показатели безопасности				Контроль в сырье	
	Токсичные элементы:	мг/кг, не более				
	свинец		0,2	0,2		
	мышьяк		0,1	0,1		
	кадмий		0,03	0,03		
	ртуть		0,02	0,02		
	олово		100	100	* 50	для консервов в

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
						сборной жестяной таре
	Антибиотики:				Контроль в сырье	
	левомецетин		не допускается	не допускается		<0,01
	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается		<0,01 ед/г
	гризин		не допускается	не допускается		<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	не допускается		<0,02 ед/г
	Пестициды:	мг/кг, не более				
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Нитриты		не допускается	не допускается		<0,5
	Нитрозамины:					
	сумма НДМА и НДЭА		не допускается	не допускается	<0,001	
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		
	Микробиологические показатели:				Не нормируется	
	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	$2 \cdot 10^2$	$2 \cdot 10^2$		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	то же	50	50		
	сульфитредуцирующие клостридии	то же	0,1	0,1		
	<i>V. cereus</i>	то же	1,0	1,0		
11.4.3. Мясо-растительные консервы	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
(растительно-мясные консервы)						
	Массовая доля сухих веществ	г	5-26	5-26	Не нормируется	
	Белок	г	1,5-8.0	1,5-8.0	* Не менее 4 или 3 г/100 ккал в зависимости от состава	
	Жир	то же	1-6	1-6	* Не более 6 или 4,5 г/100 ккал в зависимости от состава	
	Углеводы	то же	5-15	5-15	Не нормируется	
	Энергетическая ценность	ккал	40-140	40-140		
	Поваренная соль	г, не более	0,4	0,4	** 0,2 (натрия)	
	Железо	мг	0,5-3,0	0,5-3,0	* Не более 3,0/100 ккал	для обогащенных продуктов
	Витамины:					

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
	β-каротин	мг	1-3	1-3	Не нормируется	для витаминизированных продуктов
	тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	0,1-0,2	* Не более 0,25мг/100 ккал	то же
	рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	0,1-0,3	* Не более 0,4 мг/100 ккал	то же
	Ниацин (РР)	то же	1-4	1-4	* Не более 4,5 мг НЭ/100 ккал	то же
	Крахмал	г, не более	3	3	Не нормируется	вносимый как загуститель
	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	5		то же
	2) Показатели безопасности	мг/кг, не более				
	свинец		0,3	0,3	Контроль в сырье	
	мышьяк		0,2	0,2		
	кадмий		0,03	0,03		
	ртуть		0,02	0,02		
	олово		100	100	* 50	для консервов в сборной жестяной таре
	Антибиотики:				** не	
	левомицетин		не допускается	не допускается	допускают	<0,01

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается	ся	<0,01 ед/г
	гризин		не допускается	не допускается		<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	не допускается		<0,02 ед/г
	Микотоксины:					
	патулин		не допускается	не допускается (для содержащих томаты)	* <0,01	<0,02
	афлатоксин В ₁		не допускается	не допускается	* <0,0001	<0,00015, для содержащих крупу и муку
	дезоксиниваленол		не допускается	не допускается	* <0,2	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку
	зеараленон		не допускается	не допускается	* <0,02	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку
	Т-2 токсин		не допускается	не допускается	Не нормируется	<0,05, для содержащих крупу и муку
	охратоксин А		не допускается	не допускается	* <0,0005	<0,0005 для содержащих крупу и муку
	Пестициды:				**	

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)		0,02	0,02	отсутствуют или минимальный реально достижимый уровень	
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Нитраты		150	150	* 200	для консервов, содержащих овощи
	Нитриты		не допускается	не допускаются	Контроль в сырье	<0,5
	Нитрозамины:					
	сумма НДМА и НДЭА		не допускается	не допускается		<0,001
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		
	Микробиологические показатели:	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	**не должны содержать патогенные микроорганизмы; содержание других субстанций микробного происхождения – на безопасном для	

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
					здоровья уровне.	
11.5. Продукты прикорма на рыбной основе						
11.5.1. Рыбные консервы	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Массовая доля сухих веществ	г	15-25	15-25	Не нормируется	
	Белок	г	8-15	8-15	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	то же	5-11	5-11	* Не более 6 или 4,5 г/100 ккал в зависимости и от состава	
	Энергетическая ценность	ккал	100-155	100-155	Не нормируется	
	Поваренная соль	г, не более	0,4	0,4	** 0,2 (натрия)	
	Минеральные вещества:					
	железо	мг	0,4-3,0	0,4-3,0	* Не более 3,0/100	для обогащенных продуктов

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
					ккал	
	Витамины:					
	тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	0,1-0,2	* Не более 0,25мг/100 ккал	для обогащенных продуктов
	рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	0,1-0,3	* Не более 0,4 мг/100 ккал	то же
	Ниацин (РР)	то же	1-4	1-4	Не более 4,5 мг НЭ/100 ккал	то же
	Крахмал	г, не более	3	3	Не нормируется	вносимый как загуститель
	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	5		то же
	2) Показатели безопасности	мг/кг, не более			Контроль в сырье	
	Токсичные элементы:					
	свинец		0,5	0,5		
	мышьяк		0,5	0,5		
	кадмий		0,1	0,1		
	ртуть		0,15	0,15		
	олово		100	100	* 50	для консервов в сборной жестяной таре
	Пестициды:				**	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02	отсутствуют или	
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
					минимальный реально достижимый уровень	
	Полихлорированные бифенилы		0,5	0,5	Контроль в сырье	
	Гистамин		100	100		тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины		не допускаются	не допускаются		<0,001
	Диоксины			не допускаются		
	Микробиологические показатели:	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	**не должны содержать патогенные микроорганизмы; содержание других субстанций микробного происхождения – на безопасном для здоровья уровне.	

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
11.5.2. Рыбо-растительные консервы	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	17	Не нормируется	
	Белок	г	1,5-6	1,5-6	* Не менее 4 или 3 г/100 ккал в зависимости от состава	
	Жир	то же	1-6	1-6	* Не более 6 или 4,5 г/100 ккал в зависимости от состава	
	Энергетическая ценность	ккал	35-120	35-120	Не нормируется	
	Поваренная соль	г, не более	0,4	0,4	** 0,2 (натрия)	
	Минеральные вещества:					
	железо	мг	0,4-3,0	0,4-3,0	* Не более 3,0/100 ккал	для обогащенных продуктов

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
	Витамины:					
	тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	0,1-0,2	* Не более 0,25мг/100 ккал	для обогащенных продуктов
	рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	0,1-0,3	* Не более 0,4 мг/100 ккал	то же
	Ниацин (РР)	то же	1-4	1-4	* Не более 4,5 мг НЭ/100 ккал	то же
	Крахмал	г, не более	3	3	Не нормируется	вносимый как загуститель
	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	5		то же
	2) Показатели безопасности	мг/кг, не более			Контроль в сырье	
	Токсичные элементы:					
	свинец		0,4	0,4		
	мышьяк		0,2	0,2		
	кадмий		0,04	0,04		
	ртуть		0,05	0,05		
	олово		100	100	* 50	для консервов в сборной жестяной таре
	Микотоксины:					
	патулин		не допускается	не допускается (для	* <0,01	<0,02, для содержащих томаты

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
				содержащих томаты)		
	афлатоксин В ₁		не допускается	не допускается	* <0,0001	<0,00015, для содержащих крупу и муку
	дезоксиниваленол		не допускается	не допускается	* <0,2	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку
	зеараленон		не допускается	не допускается	* <0,02	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку
	Т-2 токсин		не допускается	не допускается	Не нормируется	<0,05, для содержащих крупу и муку
	охратоксин А		не допускается	не допускается	* <0,0005	<0,0005 для содержащих крупу и муку
	Пестициды:				**	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02	отсутствуют или минимальный реально достижимый уровень	
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
	Полихлорированные бифенилы		0,2	0,2	Не нормируется	
	Гистамин		40	40	Не нормируется	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитраты		150	150	* 200	для консервов, содержащих овощи
	Нитрозамины		не допускаются	не допускаются	Не нормируется	<0,001
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		
	Микробиологические показатели:		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	**не должны содержать патогенные микроорганизмы; содержание других субстанций микробного происхождения – на безопасном для здоровья уровне.	

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
11.6. Детские травяные быстрорастворимые чаи	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Углеводы	г	85-96	85-96	Не нормируется	
	Энергетическая ценность	ккал	340-385	340-385		
	2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)					
	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			Контроль в сырье	
	свинец		0,02	0,02		
	мышьяк		0,05	0,05		
	кадмий		0,02	0,02		
	ртуть		0,005	0,005		
	Пестициды:				** отсутствуют или минимальный реально достижимый уровень	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Микробиологические показатели:				Не нормируется	
	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^3$		
БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0			

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования ЕС*, ВТО**	
	<i>V. cereus</i>	КОЕ/г, не более	100	100		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	масса (г), в которой не допускаются	25	25		
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50		
	дрожжи	то же	50	50		

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ И ШКОЛЬНИКОВ (продукты на мясной основе, продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла)

12. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ И ШКОЛЬНИКОВ						
12.1. Продукты на мясной основе						
12.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Белок	г	12	12-14	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	то же	18	10-18	* Не более 6 г/100 ккал	
	Энергетическая ценность	ккал		130-220	Не нормируется	
	Поваренная соль	г, не более	1,2	1,2	** 0,2 (натрия)	** для детей от 1 г до 3 лет

	Железо	мг	1-5	1-5	* Не более 3,0/100 ккал	для обогащенных продуктов
	Крахмал или рисовая и пшеничная мука	г, не более	3	3	Не нормирует ся	
		г, не более	5	5		
	2) Показатели безопасности	мг/кг, не более				
	Токсичные элементы:					
	свинец		0,2	0,3	Контроль в сырье	
	мышьяк		0,1	0,1		
	кадмий		0,03	0,03		
	ртуть		0,02	0,02		
	олово		100	100	* 50	для консервов в сборной жестяной таре
	Антибиотики				** не допускают ся	** для детей от 1 г до 3 лет
	левомицетин		не допускается	не допускается		<0,01
	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается		<0,01 ед/г
	грисин		не допускается	не допускается		<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	не допускается		<0,02 ед/г
	Пестициды:				**	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02	отсутствуют или минимальный реально достижимый уровень	
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Нитриты		не допускаются	не допускаются	Контроль в сырье	<0,5
	Нитрозамины:					
	сумма НДМА и НДЭА	не допускается	не допускается	не допускается		<0,001
	Диоксины	не допускаются	не допускаются	не		

				допускаются		
	Микробиологические показатели:		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	**не должны содержать патогенные микробы; содержание других субстанций микробного происхождения – на безопасном для здоровья уровне.	** для детей от 1 г до 3 лет
12.1.2. Колбасные изделия	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Белок	г, не менее	12	12	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	г, не более	22	22	* Не более 6 г/100 ккал	
	Энергетическая ценность	ккал	230-250	Не нормируется	Не нормируется	
	Поваренная соль	г, не более	1,8	1,8	Не	
	Крахмал	г, не более	12	5	нормирует	

					ся	
	2) Показатели безопасности	мг/кг, не более				
	Токсичные элементы:				Контроль в сырье	
	свинец		0,3	0,3		
	мышьяк		0,1	0,1		
	кадмий		0,03	0,03		
	ртуть		0,02	0,02		
	Антибиотики					
	левомицетин		не допускается	не допускается		<0,01
	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается		<0,01 ед/г
	грисин		не допускается	не допускается		<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	не допускается		<0,02 ед/г
	Пестициды:					
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Нитриты		30	30		
	Нитрозамины:		0,002	0,002		
	сумма НДМА и НДЭА					
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		
	Микробиологические показатели:				Не нормируется	
	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	1·10 ³	1·10 ³		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0		
	E. coli	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток	1,0	1,0		
	S. aureus	масса (г), в которой не	1,0	1,0		

		допускаются				
	сульфитредуцирующие кlostридии	то же	0,1	0,1		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	то же; для сосисок и сарделек дополнительно L. monocytogenes	25	25		
	дрожжи	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток	100	100		
	плесени	то же	100	100		
12.1.3. Мясные полуфабрикаты	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Белок	г, не менее	10	10	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	г, не более	20	20	* Не более 6 г/100 ккал	
	Энергетическая ценность	ккал	165-220	Не нормируется	Не нормирует ся	
	Поваренная соль	г, не более	0,9	0,9		
	2) Показатели безопасности					
	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			Контроль в сырье	
	свинец		0,2	0,2		
	мышьяк		0,1	0,1		
	кадмий		0,03	0,03		
	ртуть		0,02	0,02		
	олово		100	100	* 50	для консервов в

						сборной жестяной таре
	Антибиотики:				Контроль в сырье	
	левомецетин		не допускается	не допускается		<0,01
	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается		<0,01 ед/г
	грисин		не допускается	не допускается		<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	не допускается		<0,02 ед/г
	Пестициды:	мг/кг, не более				
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Нитриты		не допускается	не допускается		<0,5
	Нитрозамины:					
	сумма НДМА и НДЭА		не допускается	не допускается	<0,001	
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		
	Микробиологические показатели:				Не нормируется	
	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более, рубленные сырые	$5 \cdot 10^4$	$5 \cdot 10^5$		
		КОЕ/г, не более, натуральные сырые	$1 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^5$		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	0,01	0,001		
	<i>S. aureus</i>	то же	0,1	0,1		

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	то же	25	25		
	плесени	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке	250	250		
12.1.4. Паштеты и кулинарные изделия	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Белок	г, не менее	8	8	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	г, не более	16	16	* Не более 6 г/100 ккал	
	Энергетическая ценность	ккал	140-180	Не нормируется	Не нормируется	
	Поваренная соль	г, не более	1,2	1,2		
	2) Показатели безопасности	мг/кг, не более				
	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			Контроль в сырье	
	свинец		0,2	0,2		
	мышьяк		0,1	0,1		
	кадмий		0,03	0,03		
	ртуть		0,02	0,02		
	олово		100	100	* 50	для консервов в сборной жестяной таре
	Антибиотики:				Контроль в сырье	
	левомицетин		не допускается	не допускается		

	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается		<0,01 ед/г
	грисин		не допускается	не допускается		<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	не допускается		<0,02 ед/г
	Пестициды:	мг/кг, не более				
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Нитриты		не допускается	не допускается		<0,5
	Нитрозамины:					
	сумма НДМА и НДЭА		не допускается	не допускается		<0,001
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		
	Микробиологические показатели:				Не нормируется	
	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более				
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^3$		
	E. coli	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч	1,0	1,0		
	S. aureus	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0		
	сульфитредуцирующие клостридии	то же	0,1	0,1		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	то же	25	25		
	дрожжи	КОЕ/г, не более; для продуктов со	100	100		

		сроками годности более 72 ч				
	плесени	то же	100	100		
12.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла						
12.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Белок	г, не менее	16	16	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	г	1-11	1-11	* Не более 6 или 4,5 г/100 ккал в зависимост и от состава	
	Энергетическая ценность	ккал	70-160	70-160	Не нормирует ся	
	2) Показатели безопасности	мг/кг, не более				
	свинец		0,5	0,5	Контроль в сырье	
	мышьяк		0,5	0,5		
	кадмий		0,1	0,1		
	ртуть		0,15	0,15		
	Фикотоксины					
	Паралитический яд		не допускается	не допускается		моллюски

	моллюсков (сакситоксин)				Не нормируется	
	Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)		не допускается	не допускается		моллюски
	Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)		не допускается	не допускается		внутренние органы крабов
	Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)		не допускается	не допускается		моллюски
	Пестициды:					
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	Нитрозамины:					
	сумма НДМА и НДЭА		не допускается	не допускается		
	гистамин		100	100		тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы		0,5	0,5		
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		полуфабрикаты из рыбы
	Микробиологические показатели:					
	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$	$5 \cdot 10^4$		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	0,01	0,01		
	S. aureus	масса (г), в которой не допускаются	0,01	0,01		
	сульфитредуцирующие клостридии	то же	0,1 (для продукции, упакованной под	0,1 0,01 (для продукции,		

			вакуумом)	упакованной под вакуумом)		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	то же	25	25		
	V.parahaemolyticus	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)	100	100		
12.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла	1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)					
	Белок	г, не менее	13	13	* Не менее 7 г/100 ккал	
	Жир	г, не более	8	8	* Не более 6 или 4,5 г/100 ккал в зависимост и от состава	
	Энергетическая ценность	ккал	90-130	90-130	Не	
	Поваренная соль	г, не более	0,8	0,8	нормирует	
	Крахмал	г, не более	5	5	ся	
	2)Показатели безопасности					
	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			Контроль в	
	свинец		0,5	0,5	сырье	
	мышьяк		0,5	0,5		
	кадмий		0,1	0,1		

	ртуть		0,15	0,15		
	Фикотоксины (контроль по сырью)					
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)		не допускается	не допускается		Моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)		не допускается	не допускается		Моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)		не допускается	не допускается		внутренние органы крабов
	диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)		не допускается	не допускается		Моллюски
	Микотоксины (контроль по сырью):					
	афлатоксин М ₁		не допускается	не допускается	* <0,000025	для продукта с молочным компонентом
	афлатоксин В ₁		не допускается	не допускается	* <0,0001	для содержащих крупу, муку
	дезоксиниваленол		не допускается	не допускается	* <0,2	для содержащих крупу, муку
	зеараленон		не допускается	не допускается	* <0,02	для содержащих крупу, муку
	Т-2 токсин		не допускается	не допускается	Не нормируется	для содержащих крупу, муку
	охратоксин А		не допускается (для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки)	не допускается (для всех видов, содержащих муку)	* <0,0005	<0,0005

	Антибиотики:			(контроль по сырью)	Контроль в сырье	
	левомицетин		не допускается	не допускается (<0,01)		для продукта с молочным компонентом
	тетрациклиновая группа		не допускается	не допускается (<0,01 ед/г)		для продукта с молочным компонентом
	пенициллин		не допускается	не допускается (<0,01 ед/г)		для продукта с молочным компонентом
	стрептомицитин		не допускается	не допускается (<0,5 ед/г)		для продукта с молочным компонентом
	бацитрацин		не допускается	не допускается		для продукта с яичным компонентом
	Пестициды:					
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	гексахлорбензол		0,01	0,01 (контроль по сырью)		С добавлением крупы, муки
	ртутьорганические пестициды		не допускаются	не допускаются (контроль по сырью)	С добавлением крупы, муки	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры		не допускаются	не допускаются (контроль по сырью)	С добавлением крупы, муки	
	Бенз(а)пирен		не допускается	не допускается	Не более 0,001 <0,2 мкг/кг	

	Нитраты		150	150	* 200	для продуктов, содержащих овощи
	Нитрозамины:				Контроль в сырье	
	сумма НДМА и НДЭА		не допускается	не допускается		
	Гистамин		100	100		тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы		0,5	0,5		
	Диоксины		не допускаются	не допускаются		полуфабрикаты из рыбы
	Микробиологические показатели:				Не нормирует ся	
Кулинарные изделия с термической обработкой:						
рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные						
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	КОЕ/г, не более	1×10^4	1×10^4		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0		
	<i>S. aureus</i>	то же	1,0	1,0		
	сульфитредуцирующие клостридии	то же	1,0 (для продукции в упаковке под вакуумом)	1,0 (для продукции в упаковке под вакуумом)		
	сальмонеллы	то же	25	25		

	дрожжи и плесени	КОЕ/г, не более	100	100		
Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
салаты из рыбы и морепродуктов (без заправки)					Не нормируется	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	КОЕ/г, не более	1×10^4	1×10^4		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0		
	<i>S. aureus</i>	то же	1,0	1,0		
	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	то же	25	25		
	<i>Proteus</i>	то же	0,1	0,1		
Вареномороженая продукция:						
быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом						
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	КОЕ/г, не более	2×10^4	2×10^4		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	0,1		
	<i>S. aureus</i>	то же	1,0	0,1		

	сульфитредуцирующие клостридии	то же	0,1 (для продукции в упаковке под вакуумом)	1,0 (для продукции в упаковке под вакуумом)		
	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	то же	25	25	Не нормируется	
	<i>Enterococcus</i> (в продукции из порционных кусков)	КОЕ/г, не более	1×10^3	1×10^3		
изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)						
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	КОЕ/г, не более	1×10^3	1×10^3		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0		
	<i>S. aureus</i>	то же	1,0	1,0		
	сульфитредуцирующие клостридии	то же	1,0	1,0		
	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	то же	25	25		
	<i>Enterococcus</i> (в фаршевых)	КОЕ/г, не более	2×10^3	2×10^3		

Продукты для питания беременных и кормящих (Травяные чаи быстрорастворимые (на растительной основе))

16. Продукты для питания беременных и кормящих женщин						
16.4. Травяные чаи быстрорастворимые (на растительной основе)	Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)	мг/кг, не более			Не нормируется	
	Токсичные элементы:				Контроль в сырье	
	свинец		0,02	0,02		
	мышьяк		0,05	0,05		
	кадмий		0,02	0,02		
	ртуть		0,005	0,005		
	Пестициды:				Не нормируется	
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)		0,02	0,02		
	ДДТ и его метаболиты		0,01	0,01		
	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	5×10^3	5×10^3		
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0		
	<i>V.cereus</i>	КОЕ/г, не более	100	100		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	масса (г), в которой не допускаются	25	25		
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50		
	дрожжи	КОЕ/г, не более	50	50		