

Приложение №3
К Федеральному закону "Санитарно-
эпидемиологические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		кроме диких животных
	левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг, мясо без костей
		320	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		160	то же, кости (все виды)
	стронций-90	50	Бк/кг, мясо без костей
		100	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		200	то же, кости (все виды)

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):						отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	10	1,0	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	то же

1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:						
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	то же
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:						
- крупнокусковые	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- мелкокусковые	$1 \cdot 10^6$	0,001	25	-	-	то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):						
- формованные, в т.ч. панированные	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	500*	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются * для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
- полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки)	$2 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	500*	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются * для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание	
1.1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы:					
	свинец			0,6		
				1,0	почки	
	мышьяк			1,0		
	кадмий			0,3		
				1,0	почки	
	ртуть			0,1		
				0,2	почки	
Антибиотики, пестициды и радионуклиды		по п. 1.1.1.				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлаждённые, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	-	-	-	25	-	пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков; <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.2.2. Кровь пищевая	5·10 ⁵	0,1	1,0	25	-	<i>S. aureus</i> в 1 г не допускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови:						
- альбумин пищевой	2,5·10 ⁴	0,1	1,0	25	-	<i>S. aureus</i> и <i>Proteus</i> в 1 г не допускаются
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты» п.1.7.4.		
1.1.4. Колбасные изделия***, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1.	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,01	1,0	25	<i>E. coli</i> в 1 г не допускаются; <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варенокопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.4.3. Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.4.4. Изделия колбасные варёные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные)						
- высшего и первого сорта	1·10 ³	1,0	0,01	1,0	25	В сосисках и сардельках <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- второго сорта	2,5·10 ³	1,0	0,01	1,0	25	то же
1.1.4.5. Колбасы варёные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	1·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Изделия колбасные варёные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	1·10 ³ *	1,0	0,1	1,0	25	* для сервировочной нарезки - 2,5·10 ³

1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.7. Продукты мясные варёные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме	1·10 ³	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.8. Продукты мясные копчёно-варёные:						
- окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	1·10 ³	1,0	0,1	-	25	
- щековина (баки), рулька	1·10 ³	1,0	0,01	-	25	
1.1.4.9. Продукты мясные копчёно-запеченные, запеченные	1·10 ³	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.10. Продукты варёные и запечённые, копчёно-запечённые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	1·10 ³ *	1,0	0,1	1,0	25	* для сервировочной нарезки - 2,5·10 ³
1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:						
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жаренные, отварные	1·10 ⁴	0,01	-	0,1	25	<i>Enterococcus</i> не более 1·10 ³ КОЕ/г
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	2·10 ⁴	0,01	-	0,1	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия варёные с использованием субпродуктов, крови колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:	по п. 1.1.2.	
	Бенз(а)пирен и нитрозамины	по п. 1.1.4	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1.	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	<i>S.aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.5.1. Колбасы кровяные	2·10 ³	1,0	0,01*	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы	2·10 ³	1,0	0,1	-*	25	* <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные	2·10 ³	1,0	0,01*	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	1·10 ³	1,0	0,1	0,1*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	2·10 ³	0,1	0,1	0,1*	25	* то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.6. Консервы из мяса мясорастительные***	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в сборной жестяной таре
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002*	* для консервов с добавлением нитрита натрия
	Нитраты	200	мясорастительные с овощами
	Радионуклиды	по п. 1.1.1.	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	Требования		
1.1.6.1. Консервы пастеризованные:			
- из говядины и свинины	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону		
- ветчина рубленая и любительская			
1.1.6.2. Консервы из говядины свинины, конины и т.п. стерилизованные:			
- натуральные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону		
- с крупяными, овощными гарнирами			

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		0,6	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1.	
	Микробиологические показатели	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А», в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону	

1	2	3	4
1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1.1.1.	в пересчёте на исходный продукт с учётом содержания сухих веществ в нём и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1.	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	2,5·10 ⁴	1,0	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлаждённые, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		кроме дикой птицы
	левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	180	Бк/кг
	стронций-90	80	Бк/кг

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Тушки и мясо птицы				Отбор проб из глубоких слоев мышц
- охлажденное	1·10 ⁴	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- замороженное	1·10 ⁵	-	25	то же
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	5·10 ⁵	-	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:				
- мясокостные, бескостные без панировки	1·10 ³	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	1·10 ⁶	-	25	то же
- мясо кусковое бескостное в блоках	1·10 ⁶	-	25	то же

1	2	3	4	5
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):				
- в тестовой оболочке	1·10 ⁶	0,0001	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	1·10 ⁶	-	25	то же
- в панировке и без нее	1·10 ⁶	-	25	то же
1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	1·10 ⁶	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.9.5. Кожа птицы	1·10 ⁶	-	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9.	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	1·10 ⁶	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9.	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые		0,1	0,01	1,0	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1,0	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.3. Колбасные изделия						
- полукопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	1·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.5. Варено-копченые колбасы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	1·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	1·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	1·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:						
- жареные, отварные	1·10 ⁴	0,1	-	1,0	25	<i>Enterococcus</i> не более 1·10 ³ КОЕ/г
- из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	2·10 ⁴	0,1	-	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы	по п. 1.1.10	
	Бенз(а)пирен и нитрозамины	по п. 1.1.4.	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9.	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	<i>S.aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	2·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени	5·10 ³	1,0	0,1	0,1	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	2·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	5·10 ³	1,0	0,1	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.13. Консервы птицы (из мяса птицы и мясорастительные* в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,6	паштетные
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,1	
		1,0	паштетные
	кадмий	0,05	
		0,3	паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03	
		0,1	паштетные
	олово	200,0	паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	то же
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты	200	мясорастительные
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9.	

Микробиологические показатели:	
Индекс, группа продуктов	Требования
1.1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону
1.1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы:	по п. 1.1.9.	В пересчёте на исходный продукт с учётом содержания сухих веществ в нём и конечном продукте
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	по п. 1.1.13.	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9.	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	<i>Proteus</i> в 1 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,01	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01
	стрептомицин	не допускается	<0,5
	бацитрацин	не допускается	<0,02
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	50	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Протей	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	1·10 ²	0,1	-	-	125*	* не допускается в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводят в желтках
1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	5·10 ³	0,01	-	-	125*	* то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие:						
- смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные	1·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
- замороженные: меланж, желток, белок, в т. ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	5·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	3,0	
	мышьяк	0,6	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15.	В пересчёте на исходный продукт с учётом содержания сухих веществ в нём и конечном продукте

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Протей	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	5·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	1·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

1	2	3	4	5	6	7
1.1.16.3.						
Яичные продукты сублимационной сушки:						
- желток	5·10 ⁴	0,01	1,0	-	25	
- белок, альбумин	1·10 ⁴	0,1	1,0	-	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15.	В пересчёте на исходный продукт с учётом содержания сухих веществ в нём и конечном продукте
	Микробиологические показатели:	по п. 1.1.16.3.	

Примечание к разделу 1.1. «Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки»:

* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчёт их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12 - 13).

*** Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчёт показателей безопасности производится по основному (ым) виду (ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей.

1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомецитин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	Ингибирующие вещества:	не допускаются	молоко и сливки сырые
	Пестициды**:		
	гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
		1,25	сливки, сметана, в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
		1,0	сливки, сметана, в пересчете на жир
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/л
	стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.1.1. Молоко сырое:				
- высший сорт	3·10 ⁵	-	25	соматические клетки не более 5·10 ⁵ в 1 см ³
- первый сорт	5·10 ⁵	-	25	соматические клетки не более 1·10 ⁶ в 1 см ³
- второй сорт	4·10 ⁶	-	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворожка молочная, пахта пастеризованные				
- в потребительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	<i>S. aureus</i> в 1 см ³ не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 см ³ не допускаются
- во флягах и цистернах	2·10 ⁵	0,01	25	<i>S. aureus</i> в 0,1 см ³ не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 см ³ не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные:				
- в потребительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	<i>S. aureus</i> в 1 см ³ не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 см ³ не допускаются
- во флягах	2·10 ⁵	0,01	25	<i>S. aureus</i> в 0,1 см ³ не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 см ³ не допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое	2,5·10 ³	1,0	25	
1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону			

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г)	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1·10 ⁷ **	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи ** для термически обработанных продуктов не нормируется
1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 час.	не менее 1·10 ⁷ ; бифидобактерий - не менее 1·10 ⁶	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
1.2.1.9. Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
1.2.1.10. Сметана и продукты на ее основе	-	0,001*	1,0	25	дрожжи - 50** плесени - 50**	* для термически обработанных продуктов – 0,01; ** для продуктов со сроком годности более 72 час.

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Антибиотики и радионуклиды	по п. 1.2.1	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час.	0,001	0,1	25	-	
1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 час., в т.ч. замороженные	0,01	0,1	25	дрожжи - 100, плесени - 50	
1.2.2.3. Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	
1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки	0,1	0,1	25	дрожжи - 100, плесени - 50	КМАФАнМ - не более 2·10 ⁵ КОЕ/г, кроме продуктов, вырабатываемых с молочнокислой микрофлорой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
	Антибиотики	по п. 1.2.1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону			

1	2	3	4	5
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром:				
- в потребительской таре	2·10 ⁴	1,0	25	
- в транспортной таре	-	1,0	25	
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сливки сгущенные с сахаром				
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	3,5·10 ⁴	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.4. Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1.	в пересчете на восстановленные продукты
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	500	Бк/кг
	стронций-90	200	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное:					
- для непосредственного употребления	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	
- для промышленной переработки	1·10 ⁵	0,1	1,0	25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	1·10 ⁵	0,01	1,0	25	плесени - не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7·10 ⁴	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая	1·10 ⁵	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.5. Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	см. раздел «Другие продукты», п. 1.9.2.		
1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	<i>S. aureus</i> не более 500 КОЕ/г <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленые				
- без наполнителей	5·10 ³	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1·10 ⁴	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.7. Мороженое на молочной основе	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды	по п. 1.2.1	
	Пестициды	по п. 1.2.2	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см² (г), не более	Масса продукта (г, см³), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.7.1. Мороженое закаленное	1·10³	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	1·10³	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3·10⁴	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	5·10⁴	0,1	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.8. Масло коровье	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты», п. 1.7.6.		
1.2.9. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов в закваски, КОЕ/ г, не менее	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие)	-	3,0	10,0	100	Плесени не более 5 КОЕ/г
1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов:					
- жидкие, в т.ч. замороженные	1·10 ^{8*}	10,0	10,0	100	Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; * для заквасок концентрированных - не менее 1·10 ¹⁰
- сухие	1·10 ^{9*}	1,0	1,0	10	Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; * для заквасок концентрированных - не менее 1·10 ¹⁰

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г.), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1.2.11. Молокосодержащие продукты с немолочными компонентами, в т.ч. мороженое	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды	устанавливаются с учетом содержания немолочных компонентов и требований к их безопасности	
	Микробиологические показатели	по п. 1.2.1. - 1.2.7.	

Примечание к разделу 1.2. «Молоко и молочные продукты»:

* При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12. - 13).

1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских животных
		не допускается	пресноводная
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	130	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	5·10 ⁴	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	1·10 ⁵	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:					
- филе рыбное, рыба спецразделки	1·10 ⁵	0,001	0,01	25	то же; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	1·10 ⁵	0,001	0,01	25	то же
- фарш особой кондиции	5·10 ⁴	0,01	0,1	25*	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом; * только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы:		
	свинец, мышьяк, кадмий, ртуть	по п. 1.3.1	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды	по п. 1.3.1.	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	1·10 ⁵	0,01	-	0,01	25	плесени - не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.2.2. Пресервы малосолёные пряного и специального посола из рыбы:						
- неразделанной	1·10 ⁵	0,01	1,0	0,01	25	плесени - не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
- разделанной	5·10 ⁴	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	2·10 ⁵	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.4. Пресервы «Пасты»:						
- пасты рыбные	5·10 ⁵	0,01	0,1	0,01	25	то же
- из белковой пасты	1·10 ⁵	0,1	0,1	0,1	25	то же
1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	5·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону					
1.3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы	по п. 1.3.1.	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	260	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4 2,0	балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз(а)пирен	0,001	копченая рыба

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	1·10 ⁴	1,0	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в том числе замороженная:						
- неразделанная	1·10 ⁴	0,1	1,0	0,1*	25	* то же; <i>V. parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная)	3·10 ⁴	0,1	1,0	0,1*	25	* то же; <i>V. parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- балычные изделия холодного копчения в том числе в нарезку	7,5·10 ⁴	0,1	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	1·10 ⁵	0,01	0,1	0,1*	25	* то же
1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в том числе филе	5·10 ⁴	0,1	0,1	0,1*	25	<i>V. parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы * в упакованной под вакуумом
1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе замороженная:						
- неразделанная	1·10 ⁵	0,1	-	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	1·10 ⁵	0,01	0,1	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
1.3.3.5. Рыба вяленая	5·10 ⁴	0,1	-	1,0	25*	* только сальмонеллы; плесени - не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.6. Рыба провесная	5·10 ⁴	0,1	-	0,1*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.7. Рыба сушеная	5·10 ⁴	0,1	-	0,01*	25**	* то же; ** то же
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	5·10 ⁵	0,001	-	-	25*	* только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой:						
- рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные	1·10 ⁴	1,0	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
- многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	5·10 ⁴	0,01	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	5·10 ⁴	0,1	1,0	-	25*	* только сальмонеллы
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1·10 ⁴	1,0	1,0	-	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются
- рыба соленая рубленая; паштеты, пасты	2·10 ⁵	0,01	0,1	-	25	то же
- масло селедочное, икорное, крилевое и др.	2·10 ⁵	0,001	0,1	-	25	то же
1.3.3.11. Вареномороженная продукция:						
- быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	2·10 ⁴	0,1	0,1	0,1*	25	<i>Enterococcus</i> - 1·10 ³ , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков); * в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	25	<i>Enterococcus</i> - 2·10 ³ КОЕ/г, не более (в фаршевых)
1.3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	-	0,01	-	-	25*	* только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Полихлорированные бифенилы, радионуклиды	по п. 1.3.1.	

Микробиологические показатели:								
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.3.4.1. Молекулы и икра ястычная, охлажденные и мороженые	5·10 ⁴	0,001	0,01	-	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются; <i>V. parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.4.2. Молекулы соленые	1·10 ⁵	0,1	0,1	-	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты:								
- с термической обработкой	1·10 ⁴	1,0	1,0	-	25	-	-	
- многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	2·10 ⁵	0,1	0,1	-	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются; <i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются
1.3.4.4. Икра осетровых рыб:								
- зернистая баночная, паюсная	1·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	50	50	
- зернистая пастеризованная	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	* масса (г), в которой не допускаются
- ястычная слабосоленая, соленая	5·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая:								
- баночная, бочковая	1·10 ⁵	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
- из замороженных ястыков	5·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Икра других видов рыб								
- пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	1·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	50	300	
- пастеризованная	5·10 ³	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	* масса (г), в которой не допускаются
1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	1·10 ⁴	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Пестициды*:		
	гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	1,0	
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Радионуклиды	по п. 1.3.1.	

1	2	3	4
Микробиологические показатели:			
1.3.5.1. Консервы из печени рыб	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам		
1.3.5.2. Печень, головы рыб мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1·10 ⁵	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,001	масса продукта (г), в которой не допускаются
	<i>S. aureus</i>	0,01	то же
	<i>V. parahaemolyticus</i>	100	КОЕ/г, не более, для морской рыбы
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.6. Рыбный жир	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты», п. 1.7.8.		
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся:			
- моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
- водоросли и травы морские	стронций-90	100	то же
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла – ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):						
- живые	5·10 ⁴	0,01	0,01	-	25	<i>V. parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г, для морских
- охлажденные, мороженые	1·10 ⁵	0,001	0,01	-	25	то же
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):						
- живые	5·10 ³	1,0	0,1	0,1	25	<i>E. coli</i> - в 1 г не допускаются; <i>Enterococcus</i> - в 0,1 г не допускаются; <i>V. parahaemolyticus</i> - в 25 г не допускается, для морских
-охлажденные, мороженые	5·10 ⁴	0,1	0,1	-	25	<i>V. parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г, для морских

1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25*	* только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи- не более 100 КОЕ/г
1.3.7.3. Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	-	25*	* только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи- не более 100 КОЕ/г
1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	$2 \cdot 10^4$	1,0	-	0,1	25*	* только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:						
- ракообразные	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	1,0*	25	* в упаковке под вакуумом; <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более: $1 \cdot 10^3$ - в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ - в фаршевых
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0*	25	* в упаковке под вакуумом; <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более: $1 \cdot 10^3$ - в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ - в фаршевых
- из мяса креветок, крабов, криля	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0*	25	*то же; <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более: $1 \cdot 10^3$ - в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ - в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:						
- сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,01	25*	* только сальмонеллы
- гидролизат из мидий (МИГИ-К)	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	-	25*	* то же
- белково-углеводный концентрат из мидий	-	1,0	1,0	1,0	25*	* то же
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них:						
- водоросли и травы морские - сырец, в т. ч. замороженные	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	-	25*	* то же
- водоросли и травы морские сушеные	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	-	25*	* только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г
- джемы из морской капусты	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	-	25*	* только сальмонеллы

Примечание к разделу 1.3. «Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них»:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12. - 13.).

1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень, кукуруза
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз(а)пирен	0,001	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	40	то же
	Вредные примеси:		
	спорынья	0,05	
	горчак ползучий, софора лисохвостая, термopsis ланцетный (по совокупности)	0,1	рожь, пшеница
	вязель разноцветный	0,1	рожь, пшеница
	гелиотроп опушенноплодный	0,1	рожь, пшеница
	триходесма седая	не допускается	рожь
	головневые (мараные, синегузочные) зерна	10,0	пшеница
	фузариозные зерна	1,0	рожь, пшеница, ячмень
	зерна с розовой окраской	3,0	рожь
	наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1	кукуруза
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	15,0	Суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более
1.4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

1	2	3	4
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды	по п. 1.4.1.	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		не допускаются	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	B. cereus		
1.4.3.1 Крупы не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5·10 ³	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	1·10 ⁴	1,0	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просьяная (пшениная), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
		0,05	из зернобобовых
	гексахлорбензол	0,01	пшеничная
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Вредные примеси:		
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	не допускается	для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки

1	2	3	4
1.4.5. Макаронные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины и пестициды	по п. 1.4.4.	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	5·10 ⁴	0,01	0,1	25	-	
1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	5·10 ⁴	0,1	-	25	100	
1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	1·10 ⁵	0,01	-	25	200*	* дрожжи - 100 КОЕ/г не более;

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	См. раздел 1.9.4. «Другие продукты»		
1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	
	ртуть	0,015	
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4.	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	20	то же

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	1·10 ³	1,0	1,0	-	25	50	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	1·10 ³	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	5·10 ³	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	1·10 ³	1,0	1,0	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4.	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
1.4.9. Мучные кондитерские изделия	стронций-90	30	то же
	См. раздел «Сахар и кондитерские изделия», п. 1.5.5.		

Примечание к разделу 1.4. «Зерно (семена), мукомольно – крупяные и хлебобулочные изделия:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12 - 13.).

1.5 Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.1. Сахар	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	140	Бк/кг
1.5.2. Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, жележные изделия	стронций-90	100	то же
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	для изделий, содержащих орехи
	Пестициды**		
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Конфеты неглазированные:						
- помадные, молочные	5·10 ³	1,0	25	10	25	
- на основе пралине, на кондитерском жире	1·10 ⁴	0,01	25	50	100	
1.5.2.2. Конфеты глазированные с корпусами:						
- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1·10 ⁴	1,0	25	50	50	
- молочными, сбивными	5·10 ⁴	0,1	25	50	50	
- из сухофруктов	5·10 ⁴	0,1	25	200	100	
- из цукатов, взорванных зерен	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
- кремовыми, на основе пралине	5·10 ⁴	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Конфеты диабетические	5·10 ³	1,0	25	50	50	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Карамель неглазирванная:						
- леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	5·10 ²	1,0	25	50	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5·10 ³	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками						
- помадной, фруктовой	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
- молочной, сбивной, ореховой	5·10 ⁴	0,1	25	50	50	
1.5.2.7. Карамель диабетическая	5·10 ²	1,0	25	50	50	
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	1·10 ³	1,0	25	10	10	
1.5.2.9. Резинка жевательная	5·10 ²	1,0	25	50	50	
1.5.2.10. Халва:						
- глазированная	1·10 ⁴	0,01	25	50	50	
- неглазированная	5·10 ⁴	0,01	25	50	50	
1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия:						
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	1·10 ³	0,1	25	50	100	
- пастила, зефир, мармелад глазированные	5·10 ³	0,1	25	50	100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	1·10 ³	1,0	25	50	50	
1.5.2.12. Восточные сладости:						
- типа мягких конфет, косхалва, оила	5·10 ³	0,1	25	100	100	
- типа мягких конфет глазированные	1·10 ⁴	0,1	25	100	100	
- щербеты	5·10 ³	0,1	25	200	100	
- рахат-лукум	1·10 ⁴	0,01	25	-	100	
1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели:						
- орех обжаренный	1·10 ³	1,0	25	50	50	
- козинак	5·10 ³	0,1	25	50	50	
- типа карамели глазированные	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»	1·10 ³	1,0	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды***		
	Радионуклиды:		
	цезий-137	140	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.5.3.1.						
Шоколад:						
- обыкновенный и десертный без добавлений	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
-обыкновенный и десертный с добавлениями	5·10 ⁴	0,1	25	50	100	
- с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские	5·10 ⁴	0,1	25	50	100	
1.5.3.2.	5·10 ³	0,1	25	50	50	
Шоколад диабетический						
1.5.3.3.						
Пасты, кремы:						
- молочные, шоколадные	5·10 ³	0,1	25	50	50	
- ореховые	5·10 ⁴	0.01	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.5.4.1.						
Какао-порошок:						
- товарный	1·10 ⁵	0,01	25	100	100	
- для промпереработки	1·10 ⁴	0,01	25	100	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.5. Мучные изделия кондитерские	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.1.							
Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные:							
- сливочной	5·10 ⁴	0,01*	0,01*	25	100	50	* в 0,1 г не допускаются для продуктов со сроком годности 5 и более суток
- белково-сбивной, типа суфле	1·10 ⁴	0,01*	0,01*	25	50	100	* то же
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	1·10 ⁴	0,01*	0,1	25	50	100	* то же
- жировой	5·10 ⁴	0,01*	0,1	25	50	100	* то же
- творожно-сливочной	5·10 ⁴	0,01*	0,1	25	-**	-**	* то же **дрожжи - 50, плесени - 100 КОЕ/г, не более, для продуктов со сроком годности 5 и более суток
- типа «картошка»	5·10 ⁴	0,01*	0,1	25	50	100	* то же
- с заварным кремом	1·10 ⁴	0,01*	1,0	25	50	100	* то же

1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.2.							
Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	1·10 ⁴	1,0	0,1	25	50	50	
1.5.5.3.							
Торты, пирожные, рулеты диабетические	5·10 ³	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4.							
Торты вафельные с начинкой:							
- жировой	5·10 ³	0,1	-	25	50	50	
- пралине, шоколадно-ореховой	5·10 ⁴	0,01	-	25	50	50	
1.5.5.5.							
Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5·10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6.							
Кексы:							
- с сахарной пудрой	5·10 ³	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5·10 ³	0,1	-	25	50	100	
1.5.5.7.							
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5·10 ³	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8.							
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5·10 ³	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5·10 ⁴	0,01	-	25	50	100	
1.5.5.9.							
Пряники, коврижки:							
- без начинки	2,5·10 ³	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5·10 ³	0,1	-	25	50	50	
1.5.5.10.							
Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1·10 ⁴	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1·10 ⁴	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	1·10 ³	1,0	-	25	-	100	
1.5.5.11.							
Мучные восточные сладости:							
- бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	5·10 ²	1,0	-	25	50	50	
- земелах	5·10 ³	1,0	-	25	50	50	
- рулеты и трубочки с орехами	1·10 ³	1,0	-	25	50	50	
- глазированные	1·10 ⁴	0,1	-	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.6. Мед	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	Оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Примечание к разделу 1.5. «Сахар и кондитерские изделия»:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12 - 13.).

** Допустимые уровни гексахлорциклогексана (α, β, γ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному (ым) виду (ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

1.6. Плодоовощная продукция

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, ягоды
	мышьяк	0,2	
		0,5	грибы
	кадмий	0,03	
		0,1	грибы
	ртуть	0,02	
		0,05	грибы
	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокочанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150	
		300	защищенный грунт
	огурцы	150	
		400	защищенный грунт
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук-перо	600	
		800	защищенный грунт
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
	перец сладкий	200	
		400	защищенный грунт
	кабачки	400	
	арбузы	60	
	дыни	90	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	овощи, бахчевые, грибы
		0,05	фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
картофель	цезий-137	120	Бк/кг
	стронций-90	40	то же
овощи, бахчевые	цезий-137	120	то же
	стронций-90	40	то же
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137	40	то же
	стронций-90	30	то же
ягоды дикорастущие	цезий-137	160	то же
	стронций-90	60	то же
грибы	цезий-137	500	то же
	стронций-90	50	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.6.1.1.						
Овощи и картофель свежие, свежемороженные и продукты их переработки:						
- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	1·10 ⁴	1,0	25	1·10 ²	1·10 ²	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	1·10 ⁵ *	0,01	25	5·10 ²	5·10 ²	* для овощей резанных, в т.ч. смесей - 5·10 ⁵
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	5·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	5·10 ²	в бланшированных <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- грибы быстрозамороженные бланшированные	1·10 ⁴	1,0	25	1·10 ²	1·10 ²	
- полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	5·10 ⁴	0,01	25	1·10 ³	-	
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	5·10 ⁴	0,1	25	1·10 ²	1·10 ²	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	2·10 ²	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются
- котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	1·10 ⁵	0,1	25	1·10 ³	-	
1.6.1.2.						
Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки:						
- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	1·10 ³	
- плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	5·10 ⁵	0,1	25	5·10 ²	1·10 ³	
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	5·10 ²	
- ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные	1·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	1·10 ²	
- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	1·10 ³	1,0	25	1·10 ² *	1·10 ² *	* количество дрожжей и плесеней в сумме
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	1·10 ⁵	0,1	25	1·10 ³ *	1·10 ³ *	* то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы, нитраты, пестициды	по п. 1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
	Радионуклиды:		
картофель	цезий-137	600	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
овощи, бахчевые	цезий-137	600	то же
	стронций-90	200	то же
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137	200	то же
	стронций-90	150	то же
ягоды дикорастущие	цезий-137	800	то же
	стронций-90	300	то же
грибы	цезий-137	2500	то же
	стронций-90	250	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.6.2.1.					
Сухие овощи и картофель:					
- овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	5·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	<i>B. cereus</i> 1·10 ³ КОЕ/г, не более
- сухое картофельное пюре	5·10 ⁴	0,1	25	5·10 ²	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	2·10 ⁴	0,01	25	5·10 ²	
- чипсы картофельные	1·10 ³	0,1	25	-	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	1·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	
1.6.2.2.					
Сухие фрукты и ягоды:					
- фрукты и ягоды (сухофрукты)	5·10 ⁴	0,1	25	5·10 ²	дрожжи 5·10 ² КОЕ/г, не более
- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	5·10 ⁴	0,1	25	1·10 ²	
- цукаты	1·10 ³	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
1.6.2.3.					
Грибы сушеные	5·10 ⁵	0,001	25	5·10 ²	
1.6.2.4.					
Концентраты пищевые:					
- десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	5·10 ³	1,0	25	1·10 ²	<i>S. aureus</i> в 1 г и <i>B. cereus</i> в 0,1 г не допускаются
- порошки овощные (сублимационной сушки)	5·10 ⁴	0,01	25	1·10 ²	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, ягоды
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины:		
	Патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
	Нитраты, пестициды, радионуклиды		по п. 1.6.1.

Микробиологические показатели:	
Индекс, группа продуктов	Требования
1	2
1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону
1.6.3.2. Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону
1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие pH 3,7-4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону

1	2
1.6.3.4. Консервы овощные (с pH ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и pH ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с pH ниже 3,8	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.4. Консервы грибные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
Пестициды, радионуклиды		по п. 1.6.1.	
Микробиологические показатели:			
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону			

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы:			
- соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	свинец	0,5	овощные	
		0,4	фруктовые, ягодные	
		1,0	в сборной жестяной таре	
	мышьяк	0,2		
		кадмий	0,03	
			0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02		
	олово	200,0	в сборной жестяной таре	
- напитки, пищевой лед	хром	0,5	в хромированной таре	
	свинец	0,3		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,03		
	ртуть	0,005		
- концентраты		по п. 1.6.1.	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте	
	Микотоксины:			
- соки, напитки, концентраты	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые	
- полуфабрикаты овощные, фруктовые	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная пульпа	
	Нитраты, пестициды			
- соки, напитки, концентраты		по п. 1.6.1.	для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте	
	Радионуклиды:			
- соки, напитки	цезий-137	по п. 1.6.1.	Бк/кг	
	стронций-90	200	то же	
- концентраты	цезий-137	1200	Бк/кг	
	стронций-90	240	Бк/кг	

Микробиологические показатели:	
Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие pH 4,2 и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону
1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону
1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатные паста, томатные соусы)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте - не более 40% полей зрения.
1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону
1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7-4,2 (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону
1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и ниже	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже	50	1000	-	1,0*	5,0	молочнокислые микроорганизмы в 1 см ³ не допускаются; * масса см ³ , в которой не допускаются
1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки:						
- пастеризованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Санитарным правилам					
- непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	5·10 ³	1,0	25	2·10 ³	5·10 ²	
1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов	5·10 ³	1,0	25	50	50	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см ³ не допускаются
1.6.5.10. Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в том числе ароматизированные	1·10 ⁵	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	5·10 ⁴	0,01	25	100	100	сухие смеси контролируются после восстановления водой
1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежееотжатые, реализуемые без хранения	по п. 1.9.15.16.					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.6. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины:		
	патулин	0,05	яблочные, облепиховые
	Нитраты, пестициды**		
	Радионуклиды:		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	70	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.6.6.1. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	5·10 ³	1,0	25	50	50	
1.6.6.2. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.7. Овощи и фрукты, грибы соленные, маринованные, квашенные, моченые	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	по п. 1.6.1.	

Микробиологические показатели:		
Индекс, группа продуктов	Масса продукта в г (см ³), в которой не допускаются	
	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.6.7.1. Овощи квашенные и соленные (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленные, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	-	25
1.6.7.2. Грибы заготавливаемые соленные и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.8. Специи и пряности сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускается			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитреду цирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.6.8.1.						
Специи и пряности:						
- готовые к употреблению	5·10 ⁵	0,01	0,01	25	1·10 ³	
- специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	2·10 ⁶	0,001	-	25	1·10 ⁴	
1.6.8.2.						
Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	5·10 ⁵	0,01	0,01	25	2·10 ²	
1.6.8.3.						
Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые	5·10 ⁴	0,01	0,01	25	2·10 ²	
1.6.8.4.						
Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	5·10 ³	1,0	-	25	1·10 ²	<i>B. cereus</i> 1·10 ² КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.9. Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	0,01	25	1·10 ³	
1.6.9.2. Орехи обжаренные	0,1	25	5·10 ²	
1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	1·10 ²	
1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	1·10 ²	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	400	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Микробиологические показатели: плесени	1·10 ³	КОЕ/г, не более
1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели: плесени	5·10 ²	КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые

Примечание к разделу 1.6. «Плодоовощная продукция»:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12. - 13.).

** Нитраты и пестициды рассчитываются по основному (ым) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням этих загрязнителей.

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.1. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	соя, хлопчатник
		0,4	лен, горчица, рапс
		0,5	подсолнечник, арахис, кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	лен, горчица, рапс
		0,15	подсолнечник, арахис
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	90	то же
1.7.2. Масло растительное (все виды)	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
		0,6	то же, для рафинированных масел
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,2	арахисовое
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	для нерафинированных масел
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
		0,05	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
		0,1	рафинированные, дезодорированные
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
1.7.3. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	майонез
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	для продуктов, содержащих рыбные жиры

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.7.3.1.						
Майонез:						
- в потребительской таре	-	0,1	25	5·10 ²	50	
- для промпереработки	-	0,01	25	1·10 ³	50	
1.7.3.2.						
Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	1·10 ³	1·10 ²	
1.7.3.3.						
Маргарины столовые, бутербродные	-	0,01	25	5·10 ²	50	
1.7.3.4.						
Кремы на растительных маслах	1·10 ⁴	0,01	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.4. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики**:		
	левомецитин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	шпик копченый
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	50	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	$5 \cdot 10^4$	0,001	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.7.4.2 Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых продуктов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.5. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	Антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды		
	по п. 1.7.4		
1.7.6. Масло коровье	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5	°Кеттстофера
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	масло шоколадное
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	масло шоколадное
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемого на хранение
	железо	1,5	для поставляемого на хранение
	Микотоксины:		
	афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики**:		
	левомецитин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	1·10 ⁴	0,1	1,0	25	50 в сумме		<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое с массовой долей жира от 60% и более	1·10 ⁵ *	0,01	0,1	25	100 в сумме		то же; * в кислосливочном масле не нормируется
1.7.6.3. Масло шоколадное	1·10 ⁵	0,01	0,1	25	100	100	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.7.6.4. Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%	2·10 ⁵	0,001	0,01	25	100	100	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	1·10 ³	1,0	-	25	-	200	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5	°Кеттстофера
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	с шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с шоколадным компонентом
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	никель	0,7	для продуктов с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики**:		
	левомецитин	не допускается	0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	0,01 ед/г
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60% и более	1·10 ⁵	0,01	0,1	25	100	100	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.7.7.2. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30-59%	-	0,01	0,01	25	200 в сумме		то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.8. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Примечание к разделу 1.7. «Масличное сырье и жировые продукты»:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12 - 13.).

** При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

1.8. Напитки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.8.1. Питьевая вода бутылированная (газированная и негазированная)*	К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества (зарегистрированный в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415)		
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные**	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды**:		
	общая α -радиоактивность	0,1	Бк/л
	общая β -радиоактивность	1,0	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	100	КОЕ/см ³ , не более
	БГКП (колиформы)	100	объем (см ³), в котором не допускаются; проводится 3-х кратное исследование по 100 мл
	БГКП (колиформы) фекальные	100	то же
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100	то же
1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные	См. раздел «Фруктовоовощная продукция» п. 1.6.5.		
1.8.4. Напитки молочные	См. раздел «Молоко и молочные продукты» п. 1.2.1 и 1.2.4.		
1.8.5. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды**:		
	цезий-137	70	Бк/л
	стронций-90	100	то же
	Микотоксины:		
	патулин	0,05	содосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый
	Кофеин	150	для напитков, содержащих кофеин
		400	для специализированных напитков, содержащих кофеин
	Хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	Общая минерализация	2,0	г/л, не более - искусственно минерализованные напитки

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	30	333	25	100	
1.8.5.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. сокодержащие со сроком годности 30 суток и более:					
- на сахарах	-	100	100	15*	* КОЕ/100 см ³ , не более
- на подсластителях	100*	100	100	-	• количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/ 100 см ³ , не более
- сокодержащие	-	100	100	40*	* объем (см ³), в котором не допускаются
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре	5·10 ⁴ *	1,0	25	10**	* кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия ** объем (см ³), масса (г), в которых не допускаются
1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	5·10 ⁵	1,0	25	100 - дрожжи 100 - плесени	
1.8.5.5. Сиропа непастеризованные	-	1,0	25	50*	* КОЕ/10 см ³ , не более
1.8.5.6. Сиропа пастеризованные, горячего розлива	-	1,0	25	40*	* объем, см ³ , в котором не допускаются
1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Федеральному закону См. раздел «Фруктовоовощная продукция», п. 1.6.5.8.				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.8.6. Напитки брожения	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/л
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Объем или масса продукта (см ³), в которых не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1	2	3	4	5	6
1.8.6.1. Квасы нефилтрованные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	

1	2	3	4	5	6
Квасы фильтрованные непастеризованные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ)	-	10,0	25	-	
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ)	-	10,0	25	-	
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт	0,05	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые
		1,0	г/дм ³ , не более (коньяки, коньячные напитки)
	Хинин	300	спиртные напитки, содержащие хинин
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	пиво
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/л
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/ см ³ , не более	Объем или масса продукта (см ³), в которых не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1.8.7.1. Пиво разливное	-	1,0	25	-	
1.8.7.2. Пиво непастеризованное:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- в бутылках	-	10,0	25	-	
Пиво пастеризованное и обеспложенное:	500	10	25	40	

Примечание к разделу 1.8. «Напитки»:

* Бутылированная питьевая вода должна изготавливаться из воды, соответствующей гигиеническим требованиям безопасности воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

** При превышении нормативов общей активности производится измерение индивидуальных концентраций радионуклидов в соответствии с НРБ-99, в том числе природных радионуклидов Ra-226, U-238, Th-232 и техногенных радионуклидов Cs-137, Sr-90.

1.9. Другие продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
		0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
	ДДТ и его метаболиты	0,15	из подсолнечника, арахиса
		0,1	из льна, горчицы, рапса
		0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
		0,02	из зерновых
	Олигосахара	2,0	%, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания
	Ингибитор трипсина	0,5	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостридии	
1.9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	5·10 ⁴ *	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более; * 5·10 ³ - для детских продуктов
1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	1·10 ³	1,0	-	25	-	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	5·10 ⁴	0,1	-	25	-	плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	2,5·10 ⁴	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин M ₁	0,0005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.9.2.1. Казеинаты пищевые	5·10 ⁴	0,1	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.3. Концентрат сывороточный белковый	5·10 ⁴	1,0	25	<i>S. aureus</i> в 0,1 г не допускается
1.9.2.4. Концентрат альбуминоказеиновый	2,5·10 ³	1,0	25	<i>S. aureus</i> в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Микробиологические показатели:		
	См. раздел «Мясо и мясопродукты», пп. 1.1.2.2. и 1.1.2.3.		
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиэпидиурин	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	170	Бк/кг
	стронций-90	120	то же
	Олигосахара	по п. 1.9.1.	
	Ингибитор трипсина	то же	
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	5·10 ⁴	0,1	25	100	с термической обработкой
1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	5·10 ⁴	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	130	Бк/кг, в пересчете на сухое вещество
	стронций-90	80	то же
	Олигосахара	по п. 1.9.1.	
	Ингибитор трипсина	по п. 1.9.1.	
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
- концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	130	Бк/кг, в пересчете на сухое вещество
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ , КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	B. cereus	
1.9.5.1. Напитки из бобов сои:						
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	5·10 ⁴	0,1*	1,0	25	0,1	* 1,0 - для продуктов со сроками годности более 72 часов; плесени - 10, КОЕ/г, не более
- напитки соевые сквашенные	-	0,1*	1,0	25	0,1	* то же; плесени - 10, дрожжи - 10, КОЕ/г, не более
1.9.5.2. Продукты белковые соевые (тофу)	5·10 ^{4**}	0,1*	1,0	25	0,1	* то же; ** с применением заквасочных культур - не нормируется; плесени - 10 и дрожжи - 50, КОЕ/г, не более
- окара	5·10 ⁴	0,01	1,0	25	0,1	плесени - 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая; конжаковая мука
		5,0	агар, альгинаты
		10,0	пектин, камеди: гхатти, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	пектин
	цинк	25	пектин
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	90	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.9.6.1.					
Пектин:					
- для продуктов детского и диетического питания	5·10 ²	1,0	25	50	дрожжи - 50 КОЕ/г, не более
- для продуктов массового потребления	5·10 ⁴	0,1	25	100	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.6.2.					
Агар пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой	5·10 ⁴	1,0	25	100	
1.9.6.3.					
Каррагинан	5·10 ³	1,0	25	100	
1.9.6.4.					
Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	5·10 ³	1,0	25	500*	* дрожжи и плесени в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.7. Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.9.7.1.				
Желатин пищевой:				
- для продуктов детского и диетического питания	1·10 ⁴	1,0	25	
- для продуктов массового потребления	1·10 ⁵	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.8. Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	кукурузные
		0,1	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные
	Радионуклиды:		
	цезий-137	400	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.9.8.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	1·10 ⁵	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	1·10 ⁴	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Патока низкоосахаренная	1·10 ⁴	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	5·10 ⁴	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Концентрат лактулозы	5·10 ³	1,0	50	50	100	<i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается
1.9.8.6. Глюкозо-фруктозный сироп	1·10 ⁵	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	1·10 ⁴	1,0	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.9. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
1.9.9.2 Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени - 100 КОЕ/г, не более
1.9.9.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	1,0	1,0	10	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 10 ⁹ - для культур, 10 ¹⁰ КОЕ/см ³ - для концентратов; дрожжи - 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ - 1·10 ⁴ КОЕ/г, не более; дрожжи - 50 и плесени - 50 КОЕ/г не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	в пересчёте на исходный продукт
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	50	то же
1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	никель	2,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели::	по п. 1.9.14.7.	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	1·10 ⁴	1,0	25	1·10 ²	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
		0,01	«Экстра», лечебно-профилактическая
	Йод	0,04	мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень - 0,04±0,015
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
1.9.13. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	стронций-90	100	то же
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.9.13.1. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	1·10 ³	1.0	25	10	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.14. Концентраты пищевые	Токсичные элементы**	в пересчете на исходный продукт	
	Радионуклиды**		

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание	
		БГКП (колиформы)	Сульфитреду цирующие клостридии	S. aureus			Патогенные, в том числе сальмонеллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	1·10 ⁴	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	1·10 ⁴	0,01	1,0	-	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.4. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	5·10 ⁴	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.5. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	5·10 ⁴	1,0	-	1,0	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более

1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.6. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре)	5·10 ⁴	0,01	0,01	-	25	500	
1.9.14.7. Супы сухие грибные, требующие варки	5·10 ⁴	0,001	0,01	-	25	500	
1.9.14.8. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	5·10 ⁴	1,0	0,01	-	25	200	
1.9.14.9. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	1·10 ⁴	0,01	-	-	25	100	<i>B. cereus</i> - 100, и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.10. Кисели плодово-ягодные сухие	1·10 ⁵	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г, не более
1.9.14.11. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	5·10 ³	0,1	-	1,0	25	100	<i>B. cereus</i> - 10, и дрожжи - 10 КОЕ/г, не более

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Proteus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания							
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:							
- без заправки	1·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускается
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25	то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.:							
- без заправки и без добавления соленных овощей	1·10 ³	0,01	0,1	0,1	0,1	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускается
- с заправками (майонез, соусы и др.)	1·10 ³	0,01	0,1	0,1	0,1	25	то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленных овощей	-	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей:							
- без добавления соленных овощей и заправки	5·10 ³	0,1	-	1,0	0,1	25	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5·10 ⁴	0,1	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более

1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15.5.							
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.:							
- без заправки	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.6.							
Студни из рыбы (заливные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Паштет из мяса и печени	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Говядина, птица, кролик, свинина и т. д., отварные	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки и соуса
Рыба отварная, жареная под маринадом	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.7.							
Супы холодные:							
- окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной
- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.8.							
Супы горячие и другие горячие блюда:							
- борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	-	-	25	
- супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
- супы-пюре	$5 \cdot 10^2$	1,0	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.9.							
Блюда из яиц:							
- яйца вареные	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.10.							
Блюда из творога:							
- вареники ленивые, пудинг вареный на пару	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
- сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.11.							
Блюда из рыбы:							
- рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
- блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.12.							
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д.	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15.13. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.14. Гарниры:							
- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки
- картофель отварной, жаренный	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
- овощи тушеные	5·10 ²	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.15. Соусы и заправки для вторых блюд	5·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки:							
- компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	25	
- компоты из плодов и ягод сушеных	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	50	
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	50	
- соки фруктовые и овощные свежеежатые	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	-	25	в овощных соках: <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускается
- желе, муссы	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	1·10 ⁵	0,1	-	0,1	-	25	
- шарлотка с яблоками	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
- коктейли молочные	1·10 ⁵	0,1	-	1,0	-	25	
- сливки взбитые	1·10 ⁵	0,1	-	0,1	-	25	
1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	5·10 ⁴	0,01	0,1	0,1	-	25	
1.9.15.19. Пицца готовая	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Вата сахарная	1·10 ³	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	2·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.21. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	По п. 1.5.5.						<i>E. coli</i> - в 0,1 г не допускаются

Примечание к разделу 1.9. «Другие продукты»:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. статью 8, п.п. 12 - 13).

** Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевых концентратах (комбинированных) рассчитывается по основному (ым) компоненту (ам) как по массовой доле, так и по допустимому уровню этих загрязнителей.

