ЕВРАЗИЙСКОЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО

КОМИССИЯ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

РЕШЕНИЕ
от 9 декабря 2011 г. N 880

О ПРИНЯТИИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ"

Список изменяющих документов
(в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129 (ред. 25.06.2013), от 10.06.2014 N 91)

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

1. Принять технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (прилагается).

2. Утвердить:

2.1. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (прилагается);

2.2. Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции (прилагается).

3. Установить:

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

(в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129 (ред. 25.06.2013), от 10.06.2014 N 91)

3.2. Документы об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, выданные или принятые в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования Технического регламента (далее - продукция), до дня вступления в силу Технического регламента, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 15 февраля 2015 года. Указанные документы, выданные или принятые до дня официального опубликования настоящего Решения, действительны до окончания срока их действия.

Со дня вступления в силу Технического регламента выдача или принятие документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством

государства - члена Таможенного союза, не допускается;

3.3. До 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу Технического регламента.

Указанная продукция маркируется национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке) в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза или с Решением Комиссии от 20 сентября 2010 года N 386.

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

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

(пп. 3.3.1 введен решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129)

3.4. Обращение продукции, выпущенной в обращение в период действия документов об оценке (подтверждении) соответствия, указанных в подпункте 3.2 настоящего Решения, а также продукции, указанной в подпункте 3.3.1 настоящего Решения, допускается в течение срока годности продукции, установленного в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза;

(в ред. решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129)

3.5. Государственной регистрации в порядке, предусмотренном статьей 24 Технического регламента, до 15 февраля 2015 года подлежит следующая продукция:

1) природная столовая минеральная вода;

2) бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости;

3) тонизирующие напитки;

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

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

3.6. Сведения о производственных объектах, ранее осуществлявших деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза, вносятся в государственный реестр без проведения процедур государственной регистрации производственных объектов в соответствии с Техническим регламентом;

3.7. Положения статьи 29 Технического регламента вступают в силу с момента введения в действие Интегрированной информационной системы внешней и взаимной торговли Таможенного союза;

3.8. Со дня вступления в силу технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции путем внесения изменений в Технический регламент подлежат уточнению названия видов пищевой продукции в соответствии с определениями, установленными такими техническими регламентами, и исключению требования безопасности продукции, являющейся объектом технического регулирования таких технических регламентов (кроме требований к содержанию патогенных микроорганизмов и их токсинов, микотоксинов, токсичных элементов, нитратов, глобальных пестицидов, а также допустимому уровню радионуклидов), и микробиологические нормативы безопасности (условно-патогенные микроорганизмы).

4. Секретариату Комиссии совместно со Сторонами:

4.1. До дня вступления в силу технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции обеспечить внесение в Технический регламент изменений в соответствии с подпунктом 3.8 настоящего Решения;

4.2. Подготовить проект Плана мероприятий, необходимых для реализации Технического регламента, и в трехмесячный срок со дня вступления в силу настоящего Решения обеспечить представление его на утверждение Комиссии в установленном порядке, предусмотрев:

4.2.1. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299, в части исключения из них требований к продукции, являющейся объектом технического регулирования Технического регламента;

4.2.2. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единый перечень продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках Таможенного союза с выдачей единых документов, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года N 620, в части исключения из него продукции, являющейся объектом технического регулирования Технического регламента;

4.2.3. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2011 года N 299, в части исключения из него продукции, являющейся объектом технического регулирования Технического регламента;

4.2.4. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке проекта изменений в процедуры переоформления документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, выданных или принятых до вступления в силу Технического регламента, на документы об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям Технического регламента, за исключением случаев, когда показатели и (или) их допустимые уровни не совпадают с показателями и (или) их допустимыми уровнями, указанными в Техническом регламенте;

4.2.5. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта программы по разработке (внесению изменений, пересмотру) и введению межгосударственных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований Технического регламента, а также межгосударственных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции;

4.2.6. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2011 года N 317, в части исключения из него продукции, относящейся согласно Техническому регламенту к переработанной пищевой продукции животного происхождения;

4.2.7. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в срок до 15 марта 2013 года проекта решения о внесении изменений в Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденное Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года N 834, в части, касающейся приведения в соответствие с положениями Технического регламента;

4.2.8. Подготовку и представление на утверждение Комиссии в установленном порядке в

срок до 15 марта 2013 года проекта Положения "Об установлении критериев проведения проверки при регистрации производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного сырья животного происхождения".

5. Российской Стороне с участием Сторон на основании мониторинга результатов применения стандартов обеспечить подготовку предложений по актуализации Перечней стандартов, указанных в пункте 2 настоящего Решения, и их представление не реже одного раза в год со дня вступления в силу Технического регламента в Секретариат Комиссии для утверждения в установленном порядке.

6. Сторонам:

6.1. В срок до 1 июля 2013 года обеспечить принятие соответствующего решения о неприменении в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования Технического регламента, нормативных правовых актов своих государств;

6.2. В срок до 1 июля 2013 года обеспечить готовность органов по сертификации, испытательных лабораторий (центров), осуществляющих работы по оценке (подтверждению) соответствия, к регистрации деклараций о соответствии требованиям Технического регламента;

6.3. До дня вступления в силу Технического регламента определить органы государственного контроля (надзора), ответственные за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований Технического регламента, и информировать об этом Комиссию;

6.4. Со дня вступления в силу Технического регламента обеспечить проведение государственного контроля (надзора) за соблюдением требований Технического регламента с учетом подпунктов 3.2 - 3.4 настоящего Решения.

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

Члены Комиссии Таможенного союза:

От Республики Беларусь	От Республики Казахстан	От Российской Федерации
(Подпись)	(Подпись)	(Подпись)
С.РУМАС	У.ШУКЕЕВ	И.ШУВАЛОВ

Утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. N 880

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 021/2011

О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Область применения

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее

- настоящий технический регламент) устанавливает:

1) объекты технического регулирования;

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

3) правила идентификации объектов технического регулирования;

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

2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

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

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

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

1) объекты технического регулирования;

2) требования безопасности к объектам технического регулирования;

3) правила идентификации объектов технического регулирования.

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

Статья 2. Цели принятия

Целями принятия настоящего технического регламента являются:

1) защита жизни и (или) здоровья человека;

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

3) защита окружающей среды.

Статья 3. Объекты технического регулирования

1. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

1) пищевая продукция;

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

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

Статья 4. Определения

Для целей применения настоящего технического регламента используются следующие

понятия:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

последующие молочные смеси - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

продукция не пригодна для использования по назначению;

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

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

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

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

Статья 5. Правила обращения на рынке

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

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

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

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

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

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

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

3. Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:

1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной

документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

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

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

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

ГЛАВА 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 7. Общие требования безопасности пищевой продукции

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

2. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к настоящему техническому регламенту.

3. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим техническим регламентом, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4, 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4. Показатели безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем и в обезвоженной пищевой продукции, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4, 5 и 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

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

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

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

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

В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или

технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.

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

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

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

Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее 10^9 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

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

При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10.

2. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 1, 2, 3 к настоящему техническому регламенту и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

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

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

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

5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2 процента;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки;

уксуса;

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

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

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

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

1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;

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

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

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

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

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

7) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

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

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

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

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

12) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;

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

14) мясо быков, хряков и тощих животных;

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

16) яйца и мясо водоплавающих птиц;

17) спреды;

18) масло сливочное соленое;

19) растительные масла - хлопковое, кунжутное;

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

21) соки концентрированные диффузионные;

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

23) яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);

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

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

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

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

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

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

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

4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

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

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

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

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

9) мясо быков, хряков и тощих животных;

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

11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные диффузионные;

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

14) растительные масла: хлопковое;

15) гидрогенизированные масла и жиры;

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

10. При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 8 к настоящему техническому регламенту.

11. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в Приложении 9 к настоящему техническому регламенту.

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

13. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту.

14. Биологически активные добавки к пище (БАД) должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности пищевой продукции, установленным в Приложении 1, 2, 3 к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

Статья 9. Требования безопасности к тонизирующим напиткам

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

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

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

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

ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей

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

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12) прослеживаемость пищевой продукции.

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

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

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

участием третьей стороны.

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

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

2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;

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

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

5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;

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

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

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

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

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

5. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

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

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

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

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

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

1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

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

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

3. Требования к водоснабжению:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе

грызунов, и насекомых;

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

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

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

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

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

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

2) естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться

технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

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

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

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

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

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

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

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

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

а) отходы, состоящие из животных тканей;

б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных;

в) иные отходы (твердые отходы, мусор).

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

4. Конструктивные характеристики указанных в части 3 настоящей статьи емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Статья 18. Требования к процессам утилизации пищевой продукции

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

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

3. Пищевая продукция, указанная в части 4 статьи 5, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

4. При утилизации пищевой продукции, указанной в части 4 статьи 5, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные

виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Статья 20 Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности

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

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

ГЛАВА 4. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ

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

1. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:

1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;

2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;

3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;

4) ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции требований, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в статье 32. Оценка (подтверждение) соответствия таких процессов производства (изготовления) проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.

3. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной

пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

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

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

Статья 23. Декларирование соответствия

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

1) непереработанной пищевой продукции животного происхождения;

2) специализированной пищевой продукции;

3) уксуса.

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

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

4. Схемы декларирования:

1) Схема декларирования 1д

1.1) Схема 1д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

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

1.3) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

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

лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

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

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

2) Схема декларирования 2д

2.1) Схема 2д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний партии пищевой продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

2.2) Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

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

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

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

3) Схема декларирования 3д

3.1) Схема 3д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов пищевой продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

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

3.3) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

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

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

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

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

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

регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

8. Доказательственные материалы, кроме указанных в части 7 настоящей статьи документов, могут включать другие документы по выбору заявителя, если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

9. Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения:

- наименование и место нахождения заявителя;

- наименование и место нахождения изготовителя;

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

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

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

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

- срок действия декларации о соответствии;

- иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения.

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

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

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

Статья 24. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции

1. Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации.

К специализированной пищевой продукции относятся:

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

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

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

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

5) биологически активные добавки к пище (БАД).

2. Пищевая продукция, указанная в части 1 настоящей статьи, допускается к производству

(изготовлению), хранению, перевозке (транспортированию) и реализации после ее государственной регистрации в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

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

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

5. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной.

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

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

Статья 25. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции

1. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции включает в себя:

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

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

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

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

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

3) сведения о назначении пищевой продукции.

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

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

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

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

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

1) неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных частью 2 настоящей статьи;

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

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

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

Статья 26. Единый реестр специализированной пищевой продукции

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

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

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

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

2) наименование специализированной пищевой продукции;

3) сведения об отнесении продукции к специализированной пищевой продукции;

4) дата и номер решения о государственной регистрации;

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

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

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

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

Статья 27. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида

1. Пищевая продукция нового вида подлежит государственной регистрации.

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

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

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

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

5. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида является бессрочной.

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

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

Статья 28. Порядок государственной регистрации пищевой продукции нового вида

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

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

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

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

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

2) документы:

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

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

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

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

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

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

1) неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных частью 2 настоящей статьи;

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

3) установления доказанного неблагоприятного воздействия на организм человека.

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

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

КонсультантПлюс: примечание.

Положения статьи 29 вступают в силу с момента введения в действие Интегрированной информационной системы внешней и взаимной торговли Таможенного союза (пункт 3.7 данного документа).

Статья 29. Единый реестр пищевой продукции нового вида

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

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

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

1) описание пищевой продукции нового вида;

2) дата и номер решения о государственной регистрации.

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

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

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

Статья 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

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

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

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

1) установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями

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

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

3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам.

Статья 31. Государственная регистрация производственных объектов

1. Участник хозяйственной деятельности имеет право осуществлять процессы производства (изготовления) пищевой продукции, указанные в статье 32 настоящего технического регламента, на таможенной территории Таможенного союза только после государственной регистрации производственных объектов, на которых осуществляются данные процессы производства (изготовления).

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

3. Заявитель направляет заявление о государственной регистрации производственного объекта в орган по регистрации производственных объектов по месту планируемого начала осуществления процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в статье 32 настоящего технического регламента.

4. Заявление на бумажном носителе должно быть подписано уполномоченным представителем участника хозяйственной деятельности, а также соответствовать требованиям статьи 33 настоящего технического регламента.

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

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

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

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

9. После устранения нарушений, указанных в предписании, заявитель письменно уведомляет орган по регистрации производственных объектов о выполнении предписания и устранении выявленных нарушений. Уведомление об устранении выявленных нарушений должно содержать сведения о факте и способах устранения выявленных нарушений, мерах по профилактике выявленных нарушений. Уведомление направляется в порядке, установленном в части 3, 5 настоящей статьи.

10. Орган по регистрации производственных объектов имеет право осуществить проверку

выполнения предписания в порядке, установленном частью 7 настоящей статьи, в течение 15 рабочих дней с момента получения уведомления о выполнении предписания и устранения всех выявленных нарушений и принять решение о государственной регистрации производственного объекта либо решение об отказе в государственной регистрации производственного объекта.

11. Государственная регистрация производственного объекта является бессрочной.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Статья 33. Заявление о государственной регистрации производственных объектов

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

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

2) фактический адрес производственного объекта;

3) перечень процессов производства (изготовления) пищевой продукции из указанных в статье 32 настоящего технического регламента, которые планируется осуществлять;

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

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

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

продукции.

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

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

Статья 34. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов

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

2. Выписка должна содержать следующие сведения:

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

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

3) фактический адрес производственного объекта;

4) перечень процессов производства пищевой продукции из указанных в статье 32 настоящего технического регламента, которые планируется осуществлять.

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

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

1. Заявитель обязан сообщить в течение 14 дней в порядке, предусмотренном частью 5 статьи 31, в орган по регистрации производственных объектов сведения о следующих изменениях:

1) изменение места нахождения юридического лица;

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

3) реорганизация юридического лица.

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

Орган по регистрации производственных объектов имеет право провести проверку соответствия производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, требованиям к процессу производства (изготовления),

установленным настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в течение 30 дней с момента поступления сообщения от заявителя.

3. На основании сообщений заявителя, указанных в частях 1 и 2 настоящей статьи, орган по регистрации производственных объектов обязан в течение 30 дней внести изменения в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Заявителю может быть отказано в изменении данных реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, в случае выявления нарушений требований настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции при проведении проверки согласно части 2 настоящей статьи.

4. В случае изменения фактических данных, предусмотренных пунктом 2 части 1 статьи 33 настоящего технического регламента, или при ликвидации заявителя регистрация прекращается.

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

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

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

1) сведения, предусмотренные частью 1 статьи 35 настоящего технического регламента;

2) идентификационный номер зарегистрированного производственного объекта;

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

3. Заявления составляют информационный фонд реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, и подлежат постоянному хранению в органе по регистрации производственных объектов. В случае изменения фактических данных в соответствии с частями 1, 2 и 4 статьи 33 настоящего технического регламента эти изменения подлежат внесению в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.

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

ГЛАВА 5. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (НАДЗОР)

Статья 37. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции

1. Участник хозяйственной деятельности имеет право начать деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в статье 32 настоящего технического регламента, после направления заявления о начале деятельности по производству (изготовлению) такой пищевой продукции в государственный орган контроля (надзора) в порядке, предусмотренном законодательством государства - члена Таможенного союза.

2. Государства - члены Таможенного союза ведут учет производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции, за исключением процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 32 настоящего технического регламента.

3. Сведения о производственных объектах, на которых осуществляется деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в статье 32 настоящего технического регламента, вносятся в реестр производственных объектов по производству (изготовлению) пищевой

продукции, не подлежащих государственной регистрации, который ведется уполномоченным государством - членом Таможенного союза органом.

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

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

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

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

ГЛАВА 6. МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 39. Требования к маркировке пищевой продукции

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

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

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

ГЛАВА 7. ЗАЩИТИТЕЛЬНАЯ ОГОВОРКА

Статья 40. Защитительная оговорка

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

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

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

невыполнение требований настоящего технического регламента;

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

Приложение 1
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ (ПАТОГЕННЫЕ)

Показатель	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Мясо и мясная продукция; субпродукты, шпик свиной и продукты из него	25
	Яйца птицы и продукты их переработки	25 125 г - яйца сырые (5 образцов по 25 г каждый); анализ проводится в желтках
	Молоко и молочная продукция (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием), питательные среды для заквасок, молокосвертывающие препараты, смеси сухие для мороженого	25 (50 - для концентрата лактулозы, белка молочного, казеина)
	Закваски	100 (жидкие), 10 (сухие)
	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них (кроме рыбного жира)	25
	Мукомольно-крупяные (крупы, не требующие варки, макароны яичные, с начинками, отруби и пищевые волокна),	25

	хлебобулочные изделия с начинками	
	Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия	25
	Овощи и картофель свежие; Овощи, картофель, грибы, фрукты бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие, квашеные, соленые, моченые, продукты их переработки и изделия из них нестерилизованные; Соковая продукция из фруктов пастеризованная, соки свежеотжатые, концентрированные соки, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе быстрозамороженные	25
	Специи, пряности, орехи, семена масличных для употребления в пищу	25
	Жиры специального назначения, в том числе кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел; Маргарины, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла	25

	какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые, спреды, кремы на растительных маслах	
	Напитки безалкогольные, концентраты и смеси для напитков, сиропы, напитки брожения, пиво и напитки на основе пива	25 (100 - для напитков безалкогольных со сроком годности до 30 суток)
	Изоляты и концентраты белков и продукты их переработки; Пектин, агар-агар, желатин, камеди, крахмал и продукты его переработки, дрожжи, стартовые культуры, концентраты пищевые; Готовые кулинарные изделия, блюда общественного питания	25 (10 - для стартовых культур; 50 - для напитков общественного питания)
	Биологически активные добавки к пище	10 (25 - для БАД на основе пищевых волокон, БАД-чаи детские сухие; 50 - для БАД жидких на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов)
	Продукты для питания беременных и кормящих женщин на молочной основе <*>	50
	Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста: адаптированные, начальные и последующие молочные смеси моментального приготовления, молоко сухое моментального приготовления (кроме стерилизованных,	100

	ультрапастеризованных с асептическим фасованием) <*>; Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, изготовленные на молочных кухнях; Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания (кроме сублимированных продуктов на мясной и молочной основе, низкобелковых продуктов)	
	Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста: пищевая продукция прикорма на зерновой основе: мука и крупа, требующая варки; Детские травяной напиток (травяной чай); Молоко сухое	25
	Прочая пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, в том числе для диетического лечебного питания детей: сублимированные продукты на мясной и молочной основе, низкобелковые продукты; Последующие и частично адаптированные молочные смеси, требующие термической обработки, адаптированные жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, адаптированные и последующие молочные смеси, требующие термической обработки (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием, консервированной	50

	продукции) <*>; Для каш сухих - (в сухом продукте)	
	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста (кроме молока ультрапастеризованного без асептического розлива в потребительской таре; Сливок ультрапастеризованных без асептического розлива в потребительской таре, консервированной продукции)	25 (100 - молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре; сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре)
Listeria monocytogenes	Мясо и мясная продукция, субпродукты, шпик свиной и продукты из него (кроме пищевой крови)	25
	Молоко и молочная продукция, в том числе смеси сухие для мягкого мороженого, (кроме сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием, кисломолочных, сухих, сгущенных продуктов, сыров и сырных продуктов плавленых, масла топленого, молочного жира, сливочно-растительной топленой смеси)	25 125 г (для сыров мягких и рассольных - в 5 образцах массой по 25 г каждый)
	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них (кроме сушеных, провесных, вяленых, икры пастеризованной)	25
	Овощи и картофель бланшированные быстрозамороженные и изделия из них,	25

	салаты из сырых овощей и фруктов; Соки свежеотжатые	
	Спреды растительно-сливочные	25
	Продукты для беременных и кормящих женщин на молочной и соевой основе <*>	50 25 - для сухих на молочно-зерновой основе (в сухом продукте)
	Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста: адаптированные, начальные и последующие молочные смеси моментального приготовления, молоко сухое моментального приготовления; Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания: продукты для недоношенных и маловесных детей, сухие молочные высокобелковые, низколактозные и безлактозные продукты (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием) <*>; Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, изготовленные на молочных кухнях	100
	Прочая пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста на молочной основе (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим	50

	фасованием) <*>; для каш сухих - в сухом продукте	
	Молоко сухое для детского питания детей раннего возраста	25
	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста: мясные полуфабрикаты и полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла, паштеты и мясные кулинарные изделия, колбасные изделия (сосиски и сардельки), молоко и молочная продукция (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	25
Enterobactersakaz akii	Пищевая продукция для питания детей раннего возраста: адаптированные молочные смеси, каши сухие молочные моментального приготовления для детей до 6 месяцев; Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей до 6 месяцев, для питания недоношенных и (или) маловесных детей сухие (в сухом продукте); молочные смеси восстановленные пастеризованные; произведенные на детских молочных кухнях для детей с рождения <*>	300 при обнаружении в нормируемой массе бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам
бактерии рода Yersinia	Сухие овощи и картофель и продукты их переработки; изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные,	25 (при наличии эпидситуации в регионе производства)

	бланшированные, в том числе замороженные	
Стафилококковые энтеротоксины	Сыры и сырные продукты, сырные пасты, в том числе для детского питания; Пищевая продукция для детского питания сухая на молочной основе (кроме каш сухих), в том числе специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания	125 (в 5 образцах массой 25 г каждый); (при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта)

<*> В готовом к употреблению продукте.

Приложение 2
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Таблица 1

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

Показатели	Допустимые уровни	Примечания

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более	10	Парное мясо (всех видов убойных животных)
	100	Яйцо куриное, перепелиное диетическое
	1×10^3	Подмороженное, охлажденное мясо (всех видов убойных животных); Колбасные изделия вареные, в том числе из мяса птицы, в том числе нарезанные; Продукты из мяса вареные, вареные и запеченные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках; Тушки и части тушек птицы и изделия из них запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; в том числе рубленые
	2×10^3	Колбасы кровяные, ливерные, зельцы, сальтисоны; Желированные продукты из мяса и птицы; Паштеты из мяса птицы;
	$2{,}5 \times 10^3$	Колбасные изделия вареные, выработанные из сырья второго, третьего сорта, в том числе нарезанные
	5×10^3	Паштеты из птичьей печени; Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов; Фарш куриный тепловой сушки; Яйцо куриное столовое и др. видов птицы
	1×10^4	Замороженное мясо; Мясо охлажденное в отрубах, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу; Мясные блюда готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса всех видов продуктивных животных (без соусов), жареные, отварные; Тушки и

		мясо птицы охлажденное; Сушеные продукты из мяса птицы, в том числе фарш цыплят сублимационной сушки; Белок яичный сублимационной сушки
	2×10^4	Мясные блюда готовые быстрозамороженные из рубленого мяса с соусами; Блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов
	$2{,}5 \times 10^4$	Альбумин пищевой; Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие
	5×10^4	Сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови; Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания; Желток яичный сублимационной сушки
	1×10^5	Тушки и мясо птицы замороженное; Яичные продукты жидкие: фильтрованные пастеризованные; Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: мясокостные, бескостные без панировки
	5×10^5	Блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного замороженные; Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные: крупнокусковые; кровь пищевая; Тушки и мясо птицы фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное; Яичные продукты жидкие; замороженные
	1×10^6	Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные мелкокусковые. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: мясокостные, бескостные

		в панировке, со специями, соусом, маринованные; мясо кусковое бескостное в блоках; Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные); Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный; Кожа птицы; Субпродукты птицы и полуфабрикаты из них
	2×10^6	Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные) в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые
	5×10^6	Мясо замороженное убойных животных механической обвалки; Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные): формованные, в т.ч. панированные; Фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных; Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г/см3)	1,0	Парное мясо (всех видов животных); Колбасные изделия, в том числе из мяса птицы, полукопченые, варено-копченые, вареные, в том числе нарезанные; Продукты из мяса вареные, вареные и запеченные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы; Колбасы кровяные; ливерные, зельцы, сальтисоны; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках; Концентраты пищевые из мяса и субпродуктов сухие; Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-

		копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; Кулинарные изделия из рубленого мяса
	0,1	Подмороженное, охлажденное мясо (всех видов животных); Кровь пищевая и продукты ее переработки сухие: альбумин, концентрат плазмы; Колбасы и продукты из мяса и птицы сырокопченые и сыровяленые; Желированные продукты из мяса и птицы; Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы; Паштеты и ливерные колбасы из мяса и субпродуктов птицы; Продукты сушеные из мяса птицы; Яйцо куриное, перепелиное диетическое; Яичные продукты жидкие пастеризованные; замороженные; сухие, смеси для омлета
	0,01	Мясо замороженное; мясо (всех видов животных) охлажденное в отрубах, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу; Мясо замороженное убойных животных в тушах, полутушах, четвертинках, отрубах; Мясные блюда готовые, быстрозамороженные; Фарш цыплят сублимационной сушки; Яйцо столовое; Яичные продукты сублимационной сушки
	0,001	Мясо замороженное на кости, бескостное, блочное, жилованное; Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные
	0,0001	Мясо замороженное механической обвалки; Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие и из мяса птицы мясокостные, рубленые, формованные в т.ч. панированные, в тестовой оболочке, фаршированные; Фарши

E.coli, не допускается в массе продукта (г/см3)	1,0	Колбасы и продукты из мяса и птицы сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом
S.aureus, не допускается в массе продукта (г/см)	1,0	Кровь пищевая; Колбасные изделия и продукты из мяса и птицы вареные, запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; Колбасы кровяные, ливерные из мяса птицы и субпродуктов; Колбасы кровяные, ливерные, зельцы, сальтисоны, паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках, желированные мясные продукты (для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток); Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы; Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: жареные, отварные, из рубленого мяса с соусами и гарнирами; Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов; Желированные продукты из птицы; Яичные продукты жидкие пастеризованные, замороженные; Сухие смеси для омлета
	0,1	Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса всех видов продуктивных животных без соусов, жареные, отварные, из рубленого мяса с соусами; Блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках; Желированные мясные продукты; Колбасные изделия из мяса птицы полукопченые; Паштеты из птичьей печени; Фарш куриный сублимационной и тепловой сушки
	0,01	Сушеные продукты из мяса птицы

Бактерии рода Proteus, не допускается в массе продукта (г)	1,0	Мясо (все виды животных): охлажденное - для детского, диетического питания; альбумин пищевой; Фарш куриный сублимационной и тепловой сушки; Сушеные продукты из мяса птицы; Яичные продукты жидкие: фильтрованные, пастеризованные; Яичные продукты сухие, смеси для омлета
	0,1	Мясо охлажденное (всех видов животных) со сроком годности более 7 суток
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускается в массе продукта (г/см3)	1,0	Кровь пищевая, альбумин; Сухой концентрат плазмы крови; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках
	0,1	Колбасные изделия из мяса и птицы варено-копченые, полукопченые; Колбасные изделия вареные, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы; Продукты из мяса вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные; Продукты из мяса варенные и запеченные, копчено-запеченные, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы; Зельцы, сальтисоны; Колбасы кровяные, ливерные (для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток); Колбасы кровяные, ливерные, в том числе из мяса птицы и субпродуктов; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. птиц, в т.ч. в оболочках; Желированные продукты мясные и из птицы; Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы

	0,01	Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, колбасные изделия полукопченые и варено-копченые, вареные; Колбасные изделия из мяса птицы сыровяленые, сырокопченые, полукопченые; Продукты из мяса копчено-вареные (щековина, баки, рулька); Колбасы кровяные, ливерные
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса (без соусов), жареные, отварные; из рубленого мяса с соусами; Блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.
	1×10^4	Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы
Плесени, КОЕ/г, не более	500	Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные) формованные, в т.ч. панированные; в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленные, со сроком годности более 1 месяца
	100	Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие

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

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	Изделия варено-мороженные структурированные; Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная
	5×10^3	Икра других видов рыб пастеризованная;

		Гидролизат из нерыбных объектов морского промысла, двухстворчатые моллюски живые; Джемы из морской капусты
	1×10^4	Рыбная продукция горячего и холодного копчения неразделанная; Кулинарные изделия с термической обработкой, икорные продукты; Салаты многокомпонентные без заправки; Икра осетровых рыб зернистая баночная, паюсная, аналоги икры
	2×10^4	Варено-мороженная продукция: быстрозамороженные готовые блюда из рыбы и нерыбных объектов промысла, в т.ч. упакованные под вакуумом; Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных
	3×10^4	Рыбная продукция холодного копчения, разделанная, в т.ч. в нарезку
	$7{,}5 \times 10^4$	Рыбная продукция холодного копчения, балычные изделия, в т.ч в нарезку
	5×10^4	Рыба-сырец и рыба живая; Рыбная продукция охлажденная и мороженная: фарш особой кондиции; Пресервы из разделанной и термически обработанной рыбы, из мяса двухстворчатых моллюсков; Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. упакованное под вакуумом; Рыба вяленая, провесная, сушеная; Кулинарные многокомпонентные изделия с термической обработкой, желированные продукты; Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженные; Икра осетровых рыб ястычная соленая; лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков; Ракообразные и другие

		беспозвоночные живые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; Водоросли, травы морские-сырец, в т.ч. замороженные и сушеные
	1×10^5	Рыбная продукция охлажденная и мороженная кроме фарша особой кондиции, нерыбные объекты промысла; Печень, головы рыб мороженные; Пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. неразделанной; пресервы "Пасты" - пасты белковые; Рыбная продукция холодного копчения, соленая, пряная, маринованная, в т.ч. филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; Икра лососевых рыб зернистая соленая; Икра других видов рыб - пробойная, ястычная соленая, копченая, вяленая
	2×10^5	Пресервы из разделанной рыбы и нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб); Кулинарные изделия без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты; масло селедочное, икорное, крилевое и др.; Кулинарные икорные продукты: многокомпонентные блюда
	5×10^5	Пресервы "Пасты" - пасты рыбные; Супы сухие с рыбой, требующие варки
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта	1,0	Пресервы из термически обработанной рыбы; Рыбная продукция горячего копчения; Кулинарные изделия с термической обработкой, фаршевые

(г)		изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; Кулинарные икорные продукты с термообработкой; Варено-мороженная продукция - изделия структурированные; Икра осетровых рыб, лососевых рыб зернистая соленая, других видов рыб пастеризованная; Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски живые, вяленые и сушеные; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: гидролизат и белково-углеводный концентрат из мидий; Водоросли и травы морские сушеные, джемы из морской капусты
	0,1	Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. в нарезку, балычные изделия, в том числе в нарезку; Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. упакованное под вакуумом; Рыба соленая, пряная, маринованная; Рыба вяленая, провесная, сушеная; Пресервы "Пасты" из белковой пасты, из мяса двухстворчатых моллюсков; Кулинарные изделия желированные, икорные многокомпонентные продукты без термической обработки; Варено- мороженная продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом, из нерыбных объектов промысла; Молоки соленые; Икра других видов рыб кроме осетровых и лососевых - пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая; Аналоги икры, в т.ч. белковые; Двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженные; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: сухой

		мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; Водоросли, травы морские-сырец
	0,01	Рыба-сырец и рыба живая, нерыбные объекты промысла - ракообразные и др. беспозвоночные живые; Охлажденная и мороженная рыбная продукция: фарш особой кондиции; Пресервы пряного и специального посола из разделанной рыбы и из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из пасты рыбной; Рыбная продукция холодного копчения, колбасные и фаршевые изделия; Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. разделанная, в т.ч. без консервантов, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; Кулинарные изделия с термической обработкой: многокомпонентные изделия, в т.ч. замороженные, без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты
	0,001	Охлажденная, мороженная рыба, рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; Нерыбные объекты промысла: ракообразные и другие беспозвоночные; Супы сухие с рыбой, требующие варки; Кулинарные изделия без тепловой обработки: масло селедочное, икорное, крилевое и др.; Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженные; Печень, головы рыб мороженные

S. aureus, не допускаются в массе продукта (г)	1,0	Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; из термически обработанной рыбы, из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, с гарниром и без гарнира; Рыбная продукция горячего и холодного копчения, балычные изделия в т.ч в нарезку; Кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом, многокомпонентные изделия, желированные продукты; Кулинарные икорные продукты; Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; Варено-мороженная продукция: изделия структурированные, из нерыбных объектов промысла: мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля; Икра осетровых рыб; лососевых рыб зернистая соленая; других видов рыб; Аналоги икры; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: гидролизат из мидий (МИГИ-К), белково-углеводный концентрат из мидий
	0,1	Охлажденная и мороженная рыбная продукция: фарш особой кондиции; Пресервы "Пасты", из мяса двухстворчатых моллюсков; Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. фарш и колбасные изделия, рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, упакованное под вакуумом; Рыба соленая, пряная, маринованная, разделанная, в т.ч. с заливками, специями,

		гарнирами, растительным маслом; Кулинарные изделия без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селедочное, икорное, крилевое и др., кулинарные икорные многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания; Варено-мороженная продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом; Нерыбные объекты промысла: ракообразные; Молоки соленые; Двухстворчатые моллюски
	0,01	Рыба-сырец и рыба живая; Рыба охлажденная, мороженная; Нерыбные объекты промысла: ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): живые, охлажденные, мороженные; Охлажденная и мороженная рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженные; Печень, головы рыб мороженные
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	Рыбная продукция из морской рыбы холодного копчения, в том числе в нарезку; Рыба морская разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе
	100	Рыба-сырец и рыба живая (морская); Охлажденные и мороженные: рыба (морская), рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки (для морской рыбы), фарш рыбный пищевой и фаршевые изделия, в т.ч. с мучным компонентом; молоки и икра ястычная (для морской рыбы); Печень, головы

		рыб мороженные; Нерыбные объекты промысла: ракообразные и другие беспозвоночные: живые, охлажденные, мороженные; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые
V. parahaemolyticus, не допускаются в массе продукта (г/см3)	25	Нерыбные объекты промысла: двухстворчатые моллюски живые
Бактерии рода Enterococcus, не допускаются в массе продукта (г/см3)	0,1	Нерыбные объекты промысла: двухстворчатые моллюски живые
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	Варено-мороженная продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом (в продукции из порционных кусков); Варено-мороженная продукция из нерыбных объектов промысла: ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в продукции из порционных кусков)
	2×10^3	Варено-мороженная продукция: изделия структурированные; из нерыбных объектов промысла: Ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в фаршевой продукции).
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Пресервы из термически обработанной рыбы; Рыба вяленая; Кулинарные изделия с термической обработкой: в том числе фаршевые запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом; многокомпонентные изделия,

		упакованное под вакуумом; Варено-мороженная продукция: изделия структурированные, из нерыбных объектов промысла - ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в упаковке под вакуумом); Икра осетровых и лососевых рыб зернистая соленая; Икра других видов рыб: пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая, пастеризованная; Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: белково-углеводный концентрат из мидий, упакованный под вакуумом
	0,1	Охлажденная и мороженная рыбная продукция: фарш особой кондиции; Пресервы "Пасты" из белковой пасты; Аналоги икры, в том числе белковые; Рыбная продукция горячего и холодного копчения, под вакуумом; Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. провесная (под вакуумом); Варено-мороженная продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная (под вакуумом); Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски живые; Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных
	0,01	Охлажденная и мороженная рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш рыбный пищевой, фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом (в продукции, упакованной под вакуумом); Пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; Пресервы "Пасты" -

		пасты рыбные, из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира; Рыба сушеная (под вакуумом); Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный
Плесени, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная, других видов рыб пастеризованная
Плесени, КОЕ/г (см3), не более	10	Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы, в т.ч. малосоленые; Пресервы из разделанной рыбы и из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; Пресервы "Пасты" - пасты рыбные, из белковой пасты; Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков
	50	Рыба вяленая; Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная, ястычная слабосоленая, соленая; Икра лососевых рыб зернистая соленая; Икра других видов рыб: пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая; аналоги икры, в т.ч. белковые
	100	Водоросли и травы морские сушеные
Дрожжи, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная; других видов рыб пастеризованная.
Дрожжи, КОЕ/г (см3), не более	50	Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная, аналоги икры, в т.ч. белковые

	100	Пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. из разделанной рыбы и из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из мяса двухстворчатых моллюсков; Пресервы "Пасты" - пасты рыбные, из белковой пасты; Рыба вяленая; Икра осетровых рыб ястычная слабосоленая, соленая
	200	Икра лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков
	300	Икра лососевых рыб зернистая соленая - баночная, бочковая; Икра других видов рыб пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая
Плесени и дрожжи, КОЕ/г (см3), не более	100	Рыба провесная, сушеная; Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных; Супы сухие с рыбой, требующие варки; Кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом, в т.ч. замороженные
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Кулинарные изделия без тепловой обработки из рыбы и морепродуктов, икорные продукты - многокомпонентные блюда
	1,0	Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски живые

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

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	Хлебобулочные изделия с начинками
	5×10^3	Крупы, не требующие варки; Хлебобулочные изделия с кремом
	1×10^4	Сухие крупяные продукты экструзионной технологии
	5×10^4	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной и растительной основе; Отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей
	1×10^5	Безбелковые макаронные изделия
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	1,0	Сухие крупяные продукты экструзионной технологии; Хлебобулочные изделия с начинкой
	0,1	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе; Отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей
	0,01	Крупы, не требующие варки; Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе; Безбелковые макаронные изделия; Хлебобулочные изделия со сливочным заварным

		кремом
S.aureus, не допускаются в массе продукта (г)	1,0	Хлебобулочные изделия с начинкой
	0,1	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе
Плесени, КОЕ/г, не более	50	Крупы, не требующие варки; Сухие крупяные продукты экструзионной технологии; Пищевые волокна из отрубей; Хлебобулочные изделия с начинкой
	100	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (в сумме с дрожжами); Отруби пищевые из зерновых (с термической обработкой)
	200	Безбелковые макаронные изделия (в сумме с дрожжами)
Дрожжи КОЕ/г, не более	100	Безбелковые макаронные изделия
B.cereus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Крупы, не требующие варки; Сухие продукты экструзионной технологии всех видов, не содержащие какао продукты
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Хлебобулочные изделия с начинкой

1.4. Сахар и кондитерские изделия

Показатели	Допустимые уровни	Примечания

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	500	Карамель неглазированная (леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной), диабетическая; Резинка жевательная; Мучные восточные сладости (бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек)
	1×10^3	Ирис; Пастиломармеладные изделия: неглазированные, диабетические; Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный); Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели"; Печенье: галеты, крекеры; Мучные восточные сладости: рулеты и трубочки с орехами
	$2{,}5 \times 10^3$	Пряники, коврижки: без начинки
	5×10^3	Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные), диабетические; Карамель неглазированная с начинкой: ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.; Пастиломармеладные изделия: глазированные; Восточные сладости: типа мягких конфет, типа карамели (козинак); Шоколад диабетический; Пасты, кремы: молочные, шоколадные; Торты и пирожные, рулеты диабетические; Торты вафельные с начинкой: жировой; Кексы; Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Вафли: без начинки, с начинками; Пряники, коврижки: с начинкой; Мучные восточные сладости (земелах)
	1×10^4	Конфеты и сладости: неглазированные (на основе пралине, на жировой основе), глазированные с корпусами: помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными, из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными;

		Карамель глазированная с начинками: помадной, фруктовой, ликерной, желейной; Халва глазированная; Драже; Восточные сладости: типа мягких конфет глазированные (рахат-лукум); типа карамели глазированные; Шоколад обыкновенный и десертный без добавлений; Какао-порошок для промпереработки; Торты и пирожные: с отделками; Рулеты бисквитные с начинкой: фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Печенье: сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное, с кремовой прослойкой, начинкой; Мучные восточные сладости глазированные
	5×10^4	Конфеты и сладости глазированные с корпусами: молочными, сбивными, из сухофруктов, кремовыми, на основе пралине, жировыми; Карамель глазированная с начинками: молочной, сбивной, ореховой; Халва неглазированная; Шоколад с добавлениями, с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские; Пасты, кремы ореховые; Торты и пирожные с отделками; Торты вафельные с начинкой: пралине, шоколадно-ореховой, халвичной; Рулеты бисквитные с начинкой: сливочной, жировой; Вафли глазированные шоколадной глазурью
	1×10^5	Какао-порошок товарный
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, г (см3)	1,0	Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные), глазированные с корпусами (помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными), диабетические; Карамель: неглазированная; диабетические; Ирис; Резинка

		жевательная; Пастиломармеладные изделия: диабетические; Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный); Сахарные отделочные полуфабрикаты; Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, заменителей сливок и жиров; Рулеты бисквитные с начинкой; Пряники, коврижки: без начинки, с начинкой; Печенье: галеты, крекеры; Мучные восточные сладости
	0,1	Конфеты и сладости глазированные с корпусами (молочными, сбивными, из сухофруктов, из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными); Драже; Карамель: неглазированная с начинкой, в т.ч. глазированная; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа мягких конфет, типа мягких конфет глазированные, типа карамели (козинак), типа карамели глазированные; Шоколад и конфеты типа "Ассорти"; Пасты, кремы (молочные, шоколадные); Торты и пирожные: с отделками (со сроком годности не менее 5 суток); Торты и пирожные, рулеты диабетические; Торты вафельные с начинкой (жировой); Кексы; Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Вафли; Печенье (сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, затяжное, овсяное, с кремовой прослойкой, начинкой); Мучные восточные сладости глазированные
	0,01	Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами (кремовыми, на основе пралине); Халва; Восточные сладости: рахат-лукум; Пасты, кремы ореховые; Какао-порошок товарный, для промпереработки; Торты и пирожные: с

		отделками (со сроком годности менее 5 суток); Торты вафельные с начинкой; Рулеты бисквитные с начинкой (сливочной, жировой)
S.aureus, не допускаются в массе продукта г (см3)	1,0	Торты и пирожные: с отделками (с заварным кремом), диабетические; Рулеты: бисквитные с начинкой (фруктовой, с цукатами, маком, орехами), диабетические
	0,1	Торты и пирожные: с отделками (сливочный (если срок годности не менее 5 суток), фруктовой, помадной, из шоколадной глазури, жировой, творожно-сливочной, сливочнорастительной, типа "картошка"); без отделок; с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Печенье: с кремовой прослойкой, начинкой
	0,01	Торты и пирожные: с отделками, в т.ч. замороженные: сливочный (если срок годности менее 5 суток)
Плесени КОЕ/г, не более	10	Ирис
	50	Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами, диабетические; Драже; Карамель: неглазированная; глазированная с начинками; диабетическая; Резинка жевательная; Халва; Пастиломармеладные изделия (диабетические); Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный, козинак); типа карамели глазированные; Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели"; Шоколад: обыкновенный и десертный без добавлений; диабетический; Пасты, кремы: молочные,

		шоколадные; Торты и пирожные: с отделками; без отделок; диабетические; Торты вафельные с начинкой; Кексы (с сахарной пудрой); Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Пряники, коврижки: без начинки и с начинкой; Мучные восточные сладости: бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек, земелах, рулеты и трубочки с орехами
	100	Конфеты и сладости: неглазированные (на основе пралине, на жировой основе), глазированные с корпусами из сухофруктов, кремовыми, на основе пралине; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа мягких конфет, глазированные, щербеты, рахат-лукум; Шоколад и конфеты шоколадные; Пасты, кремы ореховые; Какао-порошок; Торты и пирожные: с отделками (белково-сбивной, типа суфле, фруктовой, помадной, из шоколадной глазури, жировой, творожно-сливочной, сливочнорастительной, типа "картошка", с заварным кремом); Рулеты бисквитные с начинками сливочной, жировой, фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Кексы (глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой); Вафли; Печенье; Мучные восточные сладости глазированные
Дрожжи КОЕ/г, не более	10	Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные); Ирис
	50	Конфеты и сладости: неглазированные (на основе пралине, на жировой основе); глазированные с корпусами, диабетические; Драже; Карамель: неглазированная; глазированная с начинками;

		диабетическая; Резинка жевательная; Халва; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа карамели, типа карамели глазированные; Сахарные отделочные полуфабрикаты; Шоколад и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские; диабетический; Пасты, кремы; Торты и пирожные: с отделками, без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; рулеты диабетические; Торты вафельные: с начинкой (жировой, пралине, шоколадно-ореховой, халвичной); Рулеты бисквитные с начинкой; Кексы; Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Вафли; Пряники, коврижки; Печенье; Мучные восточные сладости: бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек, земелах, рулеты и трубочки с орехами, глазированные
	100	Восточные сладости: типа мягких конфет, типа мягких конфет глазированные; Какао-порошок товарный, для промпереработки; Торты и пирожные с отделками (сливочный)
	200	Конфеты и сладости: глазированные с корпусами (из сухофруктов); Восточные сладости: типа щербеты

1.5. Плодоовощная продукция

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных	1×10^3	Блюда десертные плодово-ягодные

аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более		быстрозамороженные; Чипсы картофельные; Цукаты
	5×10^3	Десерты овощные и фруктовые; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный; Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов
	1×10^4	Быстрозамороженные: овощи свежие цельные и грибы бланшированные; Чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками; Смеси для мороженого плодово-ягодного (после восстановления водой)
	2×10^4	Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой;
	5×10^4	Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Сухое картофельное пюре; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Порошки овощные (сублимационной сушки); Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые
	1×10^5	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные; Ягоды протертые или

		дробленые, быстрозамороженные; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные, быстрозамороженные; Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа
	5×10^5	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Грибы сушеные; Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами;
	2×10^6	Специи и пряности сырье
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, г (см3)	1,0	Быстрозамороженные: овощи свежие цельные и грибы бланшированные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки); Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов
	0,1	Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты); Плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные; Ягоды свежие в

		вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные; Сухое картофельное пюре; Чипсы картофельные; Чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Орехи обжаренные
	0,01	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Порошки овощные (сублимационной сушки); Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами; Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые; Орехи натуральные очищенные необжаренные; Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа; Смеси для мороженого плодово-ягодного (после восстановления водой)
	0,001	Грибы сушеные; Специи и пряности сырье
S.aureus, не допускаются в массе продукта, г (см3)	1,0	Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)
Плесени, КОЕ/г, не более	50	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры,

		плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов
	100	Быстрозамороженные: овощи свежие цельные и грибы бланшированные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные (в сумме с дрожжами); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Порошки овощные (сублимационной сушки); Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки); Орехи кокосовые высушенные; Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа; Смеси для мороженого плодово-ягодного (после восстановления водой)
	200	Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами; Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые
	500	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Сухое картофельное пюре; Картофель сушеный и другие корнеплоды,

		бланшированные перед сушкой; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Грибы сушеные; Орехи обжаренные; Кофейные зерна зеленые
	10^3	Плоды семечковых и косточковых, быстрозамороженные; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные (в сумме с дрожжами); Специи и пряности готовые к употреблению; Орехи натуральные очищенные необжаренные; Чай
	10^4	Специи и пряности сырье
Дрожжи КОЕ/г, не более	50	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов
	100	Быстрозамороженные: овощи свежие цельные и грибы бланшированные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Мороженое плодово- ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа; Смеси для мороженого плодово-ягодного (после восстановления водой)
	200	Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные; Плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые
	500	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Плоды косточковых

		опушенных, быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Фрукты и ягоды (сухофрукты)
	10^3	Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные
	0,1	Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов
	0,01	Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами
Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Грибы заготовляемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках
Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)
	10^2	Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)
	10^3	Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой

1.6. Масличное сырье и жировые продукты

Показатели	Допустимые уровни	Примечания

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^4	Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый, Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	1	Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые
	0,001	Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый
S.aureus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые

1.7. Напитки

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см3, не более	100	Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и более на подсластителях
	10	Квасы фильтрованные пастеризованные; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более	30	Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток
	100	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
	500	Пиво пастеризованное и обеспложенное

	5×10^4	Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия)
	5×10^5	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков
Pseudomonasaeruginosa, объем продукта, в котором не допускаются, (см3)	300 (в 3-х пробах по 100 см3)	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные, не допускаются в объеме продукта (см3)	300 (в 3-х пробах по 100 см3)	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), не допускаются в массе продукта (г/см3)	333	Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток
	300 (в 3-х пробах по 100 см3)	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
	100	Воды питьевые, искусственно минерализованные; Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и более на сахарах, подсластителях; Напитки безалкогольные с соком
	1	Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков; Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков;

		Сиропы непастеризованные, пастеризованные, горячего розлива; Квасы нефильтрованные разливные; фильтрованные непастеризованные разливные; Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные разливные; слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные разливные; Пиво разливное
	3	Квасы нефильтрованные: в кегах; Квасы фильтрованные непастеризованные в кегах; Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные в кегах; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные в кегах; Пиво непастеризованное в кегах
	10	Квасы фильтрованные непастеризованные: в полимерных бутылках (ПЭТФ); квасы фильтрованные пастеризованные; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.); Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные; Пиво непастеризованное в бутылках; пиво пастеризованное и обеспложенное
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/100 см3, не более	15	Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и более на сахарах
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см3, не более	10	Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков
Дрожжи и плесени (в сумме),	40	Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком

КОЕ/см3, не допускаются		годности 30 суток и более; Напитки безалкогольные с соком; Сиропы пастеризованные, горячего розлива; Пиво пастеризованное и обеспложенное
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/10 см3, не более	50	Сиропы непастеризованные
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г (см3), не более	100	Квасы фильтрованные пастеризованные; Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков
Плесени, КОЕ/г, не более	100	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков

1.8. Другие продукты

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^2	Пектин для продуктов детского и диетического питания; Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару; Гарниры: овощи тушеные (без заправки); Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов,

		пюре плодовых и ягодных
	1×10^3	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья; Студни из рыбы (заливные); Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жареный (без заправки); Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая; Вата сахарная
	$2{,}5 \times 10^3$	Концентрат альбумино-казеиновый; Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги
	5×10^3	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая (для детских продуктов); Каррагинан;

		Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.); Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки; Соусы и заправки для вторых блюд
	1×10^4	Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания; Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; Патока низкоосахаренная; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки; Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты; Аминокислоты кристаллические и смеси из них; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. без заправки; Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные: борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)
	$2{,}5 \times 10^4$	Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные

	2×10^4	Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые
	5×10^4	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая Концентрат белковый подсолнечный пищевой; Отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки; Напитки на основе из бобов сои: напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; Продукты белковые соевые (тофу, окара) без применения заквасочных культур; Пектин для продуктов массового потребления; агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; мальтин, мальтодекстрины; бульоны пищевые сухие; Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Супы сухие многокомпонентные, требующие варки; Супы сухие грибные, требующие варки; Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки; Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. с заправками (майонез, соусы и др.); Пицца полуфабрикат замороженный
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья; Напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты (со сроками годности более 72 ч); Напитки соевые сквашенные (со сроками годности более 72 ч); Продукты белковые соевые (тофу) (со сроками годности более 72 ч); Пектин для

		продуктов детского и диетического питания; Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан; Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.); Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания; Патока низкоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов); Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки; Бульоны пищевые сухие; Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты; Аминокислоты кристаллические и смеси из них; Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки; Студни из рыбы (заливные); Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг варенный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг

		запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жареный (без заправки), овощи тушеные (без заправки); Соусы и заправки для вторых блюд; Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных; Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая; Вата сахарная
	0,1	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат белковый подсолнечный пищевой; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Отруби пищевые из зерновых; Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки; напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; напитки соевые сквашенные; Продукты белковые соевые (тофу); Пектин для продуктов массового потребления; Желатин пищевой для продуктов

		массового потребления; Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии); Салаты из сырых овощей и фруктов без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.); Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые
	0,01	Окара соевая; Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый); Дрожжи хлебопекарные сухие; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Супы сухие многокомпонентные, требующие варки; Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Кисели плодово-ягодные сухие; Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник,

		ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной); Пицца полуфабрикат замороженный
	0,001	Дрожжи хлебопекарные прессованные; Супы сухие грибные, требующие варки;
E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Супы горячие: супы-пюре; Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые
	0,1	Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной); Пицца полуфабрикат замороженный
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; напитки соевые сквашенные; Продукты белковые соевые (тофу); окара соевая; Дрожжи хлебопекарные прессованные; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной

		технологии, не требующие варки; Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии); Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из рыбы (заливные); Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Супы горячие и другие горячие блюда: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные

		изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жареный (без заправки), овощи тушеные (без заправки); Соусы и заправки для вторых блюд; Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных; Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая; Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые
	0,1	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Дрожжи хлебопекарные сухие; Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной); Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.); Пицца полуфабрикат замороженный
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.; Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей; Салаты

		и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. Студни из рыбы, говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная, под маринадом, припущенная, тушеная, жареная, запеченная; блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Супы холодные (окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом без заправки сметаной); Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, жареный, овощи тушеные); Соусы и заправки для вторых блюд; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в	1,0	Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных

массе продукта, (г)		продуктов) Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)
	0,1	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Бульоны пищевые сухие; Супы сухие многокомпонентные, требующие варки; Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки
B.cereus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; Напитки соевые сквашенные; Продукты белковые соевые (тофу), окара
	10	Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	100	Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Концентраты каш сухие быстрого приготовления
Дрожжи, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Напитки на основе из бобов сои (напитки соевые сквашенные) Стартовые культуры лиофильно

		высушенные (для производства ферментированных мясных, рыбных, овощных продуктов) Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	50	Продукты белковые соевые (тофу); Пектин (для продуктов детского и диетического питания) Патока низкоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки
	100	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Пектин (для продуктов массового потребления); Концентраты каш сухие быстрого приготовления
	200	Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом; Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом
	250	Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный
	500	Крахмал сухой (картофельный, кукурузный,

		гороховый) Кисели плодово-ягодные сухие; Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. с заправками (майонез, соусы и др.)
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	500	Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)
Плесени, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья
Плесени, КОЕ/г, не более	10	Концентрат белковый подсолнечный пищевой; Напитки на основе из бобов сои Продукты белковые соевые (тофу), окара; Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных, рыбных, овощных продуктов);
	50	Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки; Пектин (для продуктов детского и диетического питания); Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки; Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных,

		жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. с заправками (майонез, соусы и др.)
	100	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Отруби пищевые из зерновых; Пектин (для продуктов массового потребления); Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан; Патока низкоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Дрожжи хлебопекарные прессованные; Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	200	Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки
	250	Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный
	500	Крахмал сухой (картофельный, кукурузный,

		гороховый); Супы сухие многокомпонентные, требующие варки; Кисели плодово-ягодные сухие

1.9. Биологически активные добавки к пище

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие)
	1×10^4	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные; БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
	5×10^4	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды); БАД на основе чистых субстанций (витамины,

		минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков
	5×10^5	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чаи)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, (г)	10	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные; БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные
	2,0	БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов
	1,0	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.; БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.
	0,1	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды); БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие;

		БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов - пробиотиков, БАД-чаи (детские сухие); БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
	0,01	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чаи)
E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	5,0	БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.
	1,0	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды); БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с

		использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов - пробиотиков, БАД-чаи (детские сухие); БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
	0,1	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чаи)
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	10	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные; БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные
	2,0	БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов
	1,0	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные,

		капсулированные, порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов - пробиотиков, БАД-чаи (детские сухие); БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие; БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья; БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие; БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.
Плесени КОЕ/г, не более	10	БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов; БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные (в сумме с дрожжами); БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные (в сумме с дрожжами)
	50	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.; БАД на основе дрожжей и их лизатов
	100	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми,

		микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды) (в сумме с дрожжами); БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков (в сумме с дрожжами); БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие (в сумме с дрожжами); БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов - пробиотиков; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)
	200	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие (в сумме с дрожжами); БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие (в сумме с дрожжами)
	10^3	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чаи)
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов; БАД на основе дрожжей и их лизатов
	50	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД - сухие на основе чистых культур

		микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.
	100	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные без и с добавлением микроорганизмов - пробиотиков; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чаи); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)
Живые клетки продуцента, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	БАД на основе дрожжей и их лизатов
B.cereus, не допускаются в массе продукта, (г)	2×10^2	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие)

1.10. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	$2{,}5 \times 10^4$	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного

		приготовления (в готовом к употреблению продукте)
	5×10^4	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, (г)	3,0	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе
	1,0	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте); Травяные инстантные чаи
	0,1	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	10	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте)
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	10	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе
	1,0	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте)
Плесени, КОЕ/г, не более	10	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе

	50	Травяные инстантные чаи
	100	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте)
	200	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе
	50	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка сухие инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте); Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	100	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
B.cereus, не допускаются в объеме продукта, (см3)	1,0	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе
B.cereus, КОЕ/г, не более	100	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	2×10^2	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте)

1.11. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста,

производимая (изготовляемая) на молочных кухнях

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	1×10^2	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, творог кальцинированный, изготовленные на молочных кухнях
	2×10^2	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)
	5×10^2	Смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях
	1×10^3	Каши молочные готовые, изготовленные на молочных кухнях
	1×10^4	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления), растворимое печенье
	5×10^3	Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.), изготовленные на молочных кухнях; Детские травяные напитки (травяной чай)
	5×10^4	Мука и крупа, требующая варки
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г (см3)	0,1	Мука и крупа, требующая варки
	0,3	Творог, творожные продукты, продукты на основе

		творога, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, изготовленные на молочных кухнях
	1,0	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Растворимое печенье; Пастеризованные колбаски на мясной основе; Детские травяные напитки (травяной чай); Творог кальцинированный, каши молочные готовые, настои (из шиповника, черной смородины и т.п.), изготовленные на молочных кухнях
	3,0	Кисломолочные продукты, неасептического розлива, изготовленные на молочных кухнях
	10	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива и смеси восстановленные пастеризованные, закваски (жидкие), изготовленные на молочных кухнях
E.coli не допускаются в массе продукта, г (см3)	10	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, смеси восстановленные пастеризованные, кисломолочные продукты, неасептического розлива, настои (из шиповника, черной смородины и т.п.), закваски жидкие, изготовленные на молочных кухнях
S.aureus не допускаются в массе продукта, г (см3)	10	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, смеси восстановленные пастеризованные, кисломолочные продукты, неасептического розлива, настои (из шиповника, черной смородины и т.п.), закваски (жидкие), изготовленные на молочных кухнях

	1,0	Творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, творог кальцинированный, каши молочные готовые, изготовленные на молочных кухнях
Плесени, КОЕ/г	50	Детские травяные напитки (травяной чай)
	100	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)
	200	Мука и крупа, требующая варки
Дрожжи, КОЕ/г	50	Мука и крупа, каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Детские травяные напитки (травяной чай)
	100	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые, требующие варки
B.cereus, КОЕ/г	В 1,0 г не допускается	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)
	20	Смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях
	100	Детские травяные напитки (травяной чай)
	2×10^2	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1.12. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более	1×10^3	Колбасные изделия; паштеты, кулинарные изделия из мяса, хлебобулочные изделия, галеты, крекеры; Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)
	$2{,}5 \times 10^3$	Пряники, коврижки без начинки
	5×10^3	Кексы с сахарной пудрой, глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой; Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой; Пряники, коврижки с начинкой
	1×10^4	Рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой; Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
	2×10^4	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под

		вакуумом
	5×10^4	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной и растительной основе; Рулеты бисквитные с начинкой сливочной, жировой; Вафли с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью; Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
	1×10^5	Мясные полуфабрикаты натуральные сырые
	5×10^5	Мясные полуфабрикаты рубленые сырые
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Колбасные изделия, паштеты, кулинарные изделия из мяса, хлебобулочные изделия, рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами, пряники, коврижки, галеты, крекеры; Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)
	0,1	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе; Кексы с сахарной пудрой, глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой; Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой; Пряники, коврижки с начинкой; Печенье сахарное, с

		шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой; Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе; Рулеты бисквитные с начинкой сливочной, жировой; Вафли с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью; Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,001	Мясные полуфабрикаты сырые
E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Колбасные изделия со сроками годности более 5 суток; паштеты и кулинарные изделия из мяса со сроками годности более 72 час.
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Колбасные изделия, хлебобулочные изделия, рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)
	0,1	Мясные полуфабрикаты сырые и макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе; рулеты бисквитные с начинкой сливочной, жировой; Кексы и рулеты в герметичной упаковке, печенье с кремовой прослойкой,

		начинкой; Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные, упакованные под вакуумом, изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)
	0,1	Колбасные изделия, паштеты, кулинарные изделия из мяса, полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла; быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла, упакованные под вакуумом
V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	Полуфабрикаты из морской рыбы
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом
	2×10^3	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов

		промысла - изделия структурированные фаршевые
Плесени, КОЕ/г, не более	50	Хлебобулочные изделия, кексы с сахарной пудрой; кексы и рулеты в герметичной упаковке; пряники, коврижки
	100	Колбасные изделия, паштеты, кулинарные изделия из мяса; Рулеты бисквитные с начинкой сливочной, жировой, фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Кексы глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой; Вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой, с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью; Печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой; Галеты, крекеры
	250	Мясные полуфабрикаты сырые в панировке
Дрожжи, КОЕ/г (см3), не более	50	Рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Кексы с сахарной пудрой глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой; Кексы и рулеты в герметичной упаковке; Вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой, с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью; Пряники, коврижки; Печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой
	100	Колбасные изделия, паштеты, кулинарные изделия из мяса
Дрожжи и плесени, в сумме, КОЕ/г, не более	100	Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе; Кулинарные

		изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные

1.13. Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей, для недоношенных и маловесных детей

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2×10^3	Продукты на основе изолята соевого белка; Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка; Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием; Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемые при 37 - 50 °С
	3×10^3	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия); Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемые при 70 - 85 °С
	1×10^4	Сублимированные продукты на мясной основе для детей до 2 лет
	$1{,}5 \times 10^4$	Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет
	$2{,}5 \times 10^4$	Низколактозные и безлактозные продукты, сухие молочные высокобелковые продукты
Бактерии группы кишечных	1,0	Низколактозные и безлактозные продукты;

палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, (г)		Продукты на основе изолята соевого белка; Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия); Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка; Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием; Сублимированные продукты на мясной основе; Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
	0,3	Сухие молочные высокобелковые продукты; Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)
E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	10	Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	10	Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
	1,0	Низколактозные и безлактозные продукты; Сухие молочные высокобелковые продукты; Продукты на основе изолята соевого белка; Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка; Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием; Сублимированные продукты на мясной и молочной основе (творог и др.)
	0,1	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Сублимированные продукты на мясной основе
Плесени, КОЕ/г, не более	10	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и

		макаронные изделия); Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка; Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием
	50	Продукты на основе изолята соевого белка; Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
	100	Низколактозные и безлактозные продукты; Сухие молочные высокобелковые продукты; Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Продукты на основе изолята соевого белка; Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
	50	Низколактозные и безлактозные продукты; Сухие молочные высокобелковые продукты; Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия); Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка; Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием; Сублимированные продукты на мясной и молочной основе (творог и др.)
	100	Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет
B.cereus, КОЕ/г, не более	100	Продукты на основе изолята соевого белка; Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия); Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка; Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием; Сублимированные продукты на мясной основе для

		детей до 2 лет; Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
	2×10^2	Низколактозные и безлактозные продукты; Сублимированные продукты на мясной основе для детей старше 2 лет

1.14. Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при производстве (изготовлении) специализированной пищевой продукции для детского питания

Показатели	Допустимые уровни	Примечание
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	10	Мясо убойных животных парное
	1×10^2	Масло кукурузное рафинированное дезодорированное; Масло соевое; Жир птичий топленый; Витаминный премикс
	$2{,}5 \times 10^2$	Аспартам
	5×10^2	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное
	1×10^3	Мясо убойных животных охлажденное; Сахарный песок, сахар молочный рафинированный; Сахар молочный рафинированный; Концентрат лактозы
	5×10^3	Патока кукурузная; Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту; Концентрат лактулозы; Изолированный соевый белок

	1×10^4	Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа; Углеводно-белковый концентрат; Молочно-белковый концентрат; Казецит сухой; Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная; Крупа манная; Толокно овсяное; Мясо убойных животных замороженное; Масло сливочное высший сорт; Экстракт солодовый для детского питания; Крахмал кукурузный высшего сорта; Патока низкоосахаренная, порошкообразная; Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала; Крахмал картофельный высшего сорта; Лактоза пищевая; Минеральный премикс; Пектин
	$1{,}5 \times 10^4$	Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов; Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)
	$2{,}5 \times 10^4$	Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное; Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки; Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки; Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов; Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов; Крупы необработанные; Кровь пищевая сухая
	5×10^4	Мука злаковых необработанная; Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая

	1×10^5	Молоко коровье сырое (высший сорт); Мясо убойных животных замороженное в блоках и кусках; Птица охлажденная; мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное
	2×10^5	Мясо бескостное кусковое, кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки; Субпродукты птицы охлажденные
	5×10^5	Молоко коровье сырое (первый сорт)
Соматические клетки, содержание в 1 см3 (г), не более	2×10^5	Молоко коровье сырое (высший сорт)
	1×10^6	Молоко коровье сырое (первый сорт)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, (г, см3)	3,0	Концентрат параказеиновый
	1,0	Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное; Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа; Углеводно-белковый концентрат; Молочно-белковый концентрат; Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки; Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки; Казецит сухой; Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов; Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов; Крупы необработанные и толокно; Мука злаковых обработанная; Мясо убойных животных парное; кровь пищевая сухая; Масло растительное рафинированное дезодорированное; Жир птичий топленый; Сахарный песок, сахар молочный

		рафинированный; Патока кукурузная; Экстракт солодовый для детского питания; Крахмал кукурузный высшего сорта; Аспартам; Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту; Патока низкоосахаренная, порошкообразная; Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала; Крахмал картофельный высшего сорта; Сахар молочный рафинированный; Лактоза пищевая; Концентрат лактозы; Концентрат лактулозы; Витаминный премикс; Минеральный премикс
	0,3	Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов
	0,1	Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом; Мука злаковых необработанная; Мясо убойных животных охлажденное; Масло сливочное высший сорт; Изолированный соевый белок; Пектин
	0,01	Мясо убойных животных замороженное; Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая
	0,001	Мясо убойных животных замороженное в блоках и кусках
S.aureus, не допускаются в массе продукта (г, см3)	1,0	Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное; Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа; Углеводно-белковый концентрат; Молочно-белковый концентрат; Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки; Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки; Концентрат параказеиновый; Казецит сухой; Компонент сухой

		молочный нежирный для сухих детских продуктов; Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов; Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов; Мука злаковых обработанная; Крупа манная; Толокно овсяное; кровь пищевая сухая Масло растительное рафинированное дезодорированное, Масло сливочное высший сорт; Жир птичий топленый; Патока кукурузная, в том числе низкоосахаренная, порошкообразная; Лактоза пищевая; Концентрат лактулозы; Витаминный и минеральный премиксы; Изолированный соевый белок
	0,01	Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая
Дрожжи, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0	Масло растительное рафинированное дезодорированное; Витаминный премикс
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное; Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа; Углеводно-белковый концентрат; Молочно-белковый концентрат; Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки; Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки; Казецит сухой; Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов; Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских

		продуктов); Мука злаковых обработанная; Толокно овсяное; Сахарный песок, сахар молочный рафинированный; Крахмал кукурузный высшего сорта; Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту; Крахмал картофельный высшего сорта
	50	Концентрат параказеиновый; Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов; Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов; Крупа манная; Экстракт солодовый для детского питания; Патока, в том числе низкоосахаренная, порошкообразная; Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала; Концентрат лактулозы; Минеральный премикс
	100	Крупы злаковых необработанные; Мука злаковых необработанная; Пектин
Плесени, КОЕ/г (см3), не более	10	Сахарный песок, сахар молочный рафинированный; Сахар молочный рафинированный
	20	Масло кукурузное рафинированное дезодорированное; Масло соевое рафинированное дезодорированное; Витаминный премикс
	50	Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа; Углеводно-белковый концентрат; Молочно-белковый концентрат; Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки; Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки; Концентрат параказеиновый; Казецит сухой; Компонент сухой

		молочный нежирный для сухих детских продуктов; Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов; Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов; Мука злаковых обработанная; Крупа манная; Толокно овсяное; Экстракт солодовый для детского питания; Крахмал кукурузный высшего сорта; Патока кукурузная, в т.ч. сухая; Крахмал картофельный высшего сорта; Минеральный премикс
	100	Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное; Крупы злаковые необработанные; Масло растительное рафинированное дезодорированное; Масло сливочное высший сорт; Патока низкоосахаренная, порошкообразная; Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала; Лактоза пищевая; Концентрат лактозы; Концентрат лактулозы; Пектин
	200	Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная

Таблица 2

2. Микробиологические показатели безопасности консервированных пищевых продуктов

Группы	Требования промышленной стерильности	Примечания

консервов	группы микроорганизмов, выявляемые в консервах	критерии оценки	
Полные консервы групп "А" и "Б"	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	Консервы стерилизованные с крупяными, овощными гарнирами, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных); из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые; Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре; Консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше; Консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты, кроме соковой продукции из фруктов; консервы грибные из натуральных грибов; неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%, кроме соковой продукции из овощей; Напитки на основе бобов сои асептического розлива; БАД на растительной основе жидкие асептического розлива
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта	
	Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	
	Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens)	Не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см3) продукта при температуре хранения выше +20 °С	

Полные консервы групп "А" и "Б" для детского и диетического питания	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	Консервы стерилизованные: из говядины, свинины, конины и т.п. натуральные, с крупяными, овощными гарнирами, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных); из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые; Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре; Консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше; Консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты, кроме соковой продукции из фруктов; консервы грибные из натуральных грибов; неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%, кроме соковой продукции из овощей; Напитки на основе бобов сои асептического розлива; БАД на растительной основе жидкие асептического розлива
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта	
	Мезофильные клостридии	Не допускаются в 10 г (см3) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	
Полные	Газообразующие	Не допускаются	Консервы овощные, имеющие pH

консервы группы "В"	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. polymyxa	в 1 г (см3) продукта	3,7 - 4,2, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; Консервы грибные из маринованных грибов
	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не более 90 КОЕ в 1 г (см3) продукта	
	Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	
	Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens)	Не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	
Полные консервы группы "Г"	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см3) продукта	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, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; джемы,

			варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, стерилизованные.
Полуконсервы группы "Д"	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2 x 2 10 КОЕ/г	Консервы пастеризованные: из говядины и свинины; ветчина рубленная и любительская, из мяса птицы; Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта	
	B. cereus	Не допускаются в 1 г продукта	
	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта <*>	
	S. aureus и др. коагулазо-положительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта	

Приложение 3
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"

(ТР ТС 021/2011)

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,5	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы, продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи; Яичный белок (альбумин) сухой
	0,6	Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные
	1,0	Почки; Продукты мясные с использованием почек; Консервы: мясные, из мяса птицы, субпродуктов (в том числе паштетные), мясорастительные (в сборной жестяной таре)
	0,3	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)
	3,0	Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)
- мышьяк	0,1	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы, продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи; Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)

	0,2	Яичный белок (альбумин) сухой
	0,6	Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)
	1,0	Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы птичьи паштетные; Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные
- кадмий	0,05	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы, продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи; Яичный белок (альбумин) сухой
	0,1	Консервы мясные, из мяса птицы, мясорастительные в сборной жестяной таре; Яичные продукты сухие
	0,01	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)
	0,3	Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов (в том числе паштетные), консервы мясорастительные
	0,6	Консервы из субпродуктов с добавлением почек, в том числе паштетные
	1,0	Почки; Продукты мясные с использованием почек
- ртуть	0,03	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы и продукты из него, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой
	0,02	Яйца и жидкие яичные продукты
	0,1	Субпродукты убойных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные; Яичные продукты сухие

	0,2	Почки; Продукты мясные с использованием почек; Консервы из субпродуктов с добавлением почек, в том числе паштетные
- олово	200,0	Консервы мясные, из мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в сборной жестяной таре
- хром	0,5	Консервы мясные, из мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в хромированной таре
Пестициды		
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы; субпродукты убойных животных и птицы; Яйца, яичные продукты; Шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы мясные, из субпродуктов, мясорастительные
- ДДТ и его метаболиты	0,1	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты, мясо птицы; субпродукты убойных животных и птицы; Яйца, яичные продукты; Шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы мясные, из субпродуктов, мясорастительные
Бенз(а)пирен	0,001	Копченые мясные, мясосодержащие и птичьи продукты
Нитраты	200,0	Консервы мясорастительные с овощами, консервы птичьи мясорастительные
Нитрозоамины (НДМА и НДЭА)	0,002	Консервы мясные, из мяса птицы с добавлением нитрита натрия; Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные
	0,004	Копченые мясные, мясосодержащие и птичьи продукты
Диоксины	0,000003	Консервы мясные (говядина, баранина и продукты из

	(в пересчете на жир)	них); Яйца куриные и продукты из них
	0,000001 (в пересчете на жир)	Консервы мясные (свинина и продукты из нее)
	0,000006 (в пересчете на жир)	Печень и продукты из нее; Консервы из печени
	0,000002	Домашняя птица и продукты из нее

Примечание: Для сухих продуктов, в том числе мяса и мяса птицы сублимационной и тепловой сушки, яичных продуктов сухих содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте.

2. Молоко и молочные продукты

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления

		кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных) <*>
	0,1	Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,3	Творог и продукты на его основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе; Альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания; Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные, консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие; Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир с добавлением какао-продуктов; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь с добавлением какао-продуктов; Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры) <*>
	0,5	Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы
	1,0	Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для сухих)
	10,0	Ферментные препараты молокосвертывающие
- мышьяк	0,05	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные

		продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных) <*>
	0,05	Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,1	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь <*>
	0,15	Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; Консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие
	0,2	Творог и продукты на его основе, творожные продукты; Альбумин молочный и продукты на его основе; Продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для сухих)
	0,3	Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы <*>
	1,0	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры

	3,0	Ферментные препараты молокосвертывающие
- кадмий	0,03	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных) <*>
	0,03	Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,1	Творог и продукты на его основе, творожные продукты, альбумин молочный и продукты на его основе; Продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания; Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; Консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие <*>
	0,2	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь с добавлением какао-продуктов; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных

		продуктов, масла кислосливочного, сыров (для сухих); Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры <*>
- ртуть	0,005	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров (для жидких, в том числе замороженных); Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт) <*>
	0,015	Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие <*>
	0,02	Творог и продукты на его основе, творожные продукты; Альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания <*>
	0,03	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного,

		сыров (для сухих); Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры <*>
- медь	0,4	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (для резервируемых продуктов); Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь (для резервируемых продуктов) <*>
- железо	1,5	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (для резервируемых продуктов), сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь (для резервируемых продуктов) <*>
- никель	0,7	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь (для продуктов с гидрогенизированным жиром) <*>
- олово	200,0	Продукты переработки молока консервированные в сборной жестяной таре
- хром	0,5	Продукты переработки молока консервированные в хромированной таре
Бенз(а)пирен	0,001	Для копченых сыров и сырных продуктов, сырных паст, соусов
Пестициды <4>		
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко; Питьевое молоко, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, жидкие кисломолочные продукты, молочные составные продукты на их основе, в том числе продукты, термически обработанные после сквашивания <*>

	1,25 (в пересчете на жир)	Сливки, питьевые сливки, сметана; Творог и продукты на его основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые; молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы; Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт); Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры <*>
- ДДТ и его метаболиты	0,05	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко; Питьевое молоко и пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, жидкие кисломолочные продукты, молочные составные продукты на их основе, в том числе продукты, термически обработанные после сквашивания <*>
	1,0 (в пересчете на жир)	Сливки, питьевые сливки, сметана; Творог и продукты на его основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые; Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе,

		концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы; Молочные продукты, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт); Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; Сыры и сырные продукты плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы; Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь; Мороженое всех видов из молока и на молочной основе; питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры <*>
Микотоксины		
- афлатоксин М1	0,0005	Молоко и продукты переработки молока
Афлатоксин В1	не допускается (< 0,00015)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Зеараленон	не допускается (< 0,005)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Т-2 токсин	не допускается (< 0,05)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Охратоксин А	не допускается (< 0,0005)	Ферментные препараты молокосвертывающие грибного происхождения
Диоксины <2>	0,000003 (в пересчете на жир)	Молоко и молочная продукция

Меламин <3>	не допускается (< 1,0 мг/кг)	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Продукты переработки молока (кроме масла, пасты масляной из коровьего молока, молочного жира, сливочно-растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси) для сухих и сублимированных продуктов переработки молока (в пересчете на восстановленный продукт)
Перекисное число	10 ммоль активного кислорода/кг жира	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь

Примечания:

<*> Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов: требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ.

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	1,0	Все виды рыбной продукции (кроме видов тунец, меч-рыба, белуга) и мясо морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <*>
	2,0	Тунец, меч-рыба, белуга - все виды продукции, в том числе сушеная продукция <*>
	10,0	Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся
	0,5	Водоросли и травы морские
- мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	Все виды рыбной продукции (кроме икры, молоки, рыбного жира) и мясо морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <*>
	1,0	Икра и молоки рыб и продукты из них; Аналоги икры; Рыбный жир

	5,0	Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся; Водоросли и травы морские
- кадмий	0,2	Все виды рыбной продукции и морских млекопитающих (кроме икры, молоки и печени), в том числе сушеная продукция <*>
	1,0	Икра и молоки рыб и продукты из них; Аналоги икры; Водоросли и травы морские
	0,7	Печень рыб и продукты из нее
	2,0	Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся
- ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская	Все виды рыбной продукции (кроме видов тунец, меч-рыба, белуга и продукции икра, молоки, печень, рыбный жир) и мясо морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <*>
	1,0	Тунец, меч-рыба, белуга - все виды продукции (кроме икры, молоки, печени, рыбного жира), в том числе сушеная продукция <*>
	0,5	Печень рыб и продукты из нее
	0,3	Рыбный жир
	0,2	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры; Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся

	0,1	Водоросли и травы морские
- олово	200	Консервы и пресервы рыбные, из печени рыб и продуктов из нее в сборной жестяной таре
- хром	0,5	Консервы и пресервы рыбные, из печени рыб и продуктов из нее в хромированной таре
Гистамин	100,0	Тунец, скумбрия, лосось, сельдь - все виды продукции, в том числе сушеная продукция <*>
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003	Все виды рыбной продукции и морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <*>
Диоксины	0,000004	Все виды рыбной продукции и морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <*>
	0,000002 (в пересчете на жир)	Рыбный жир <*>
Пестициды		
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,03	Все виды продукции из пресноводной рыбы, кроме печени, икры, молоки, рыбного жира, сушеной и другой продукции, готовой к употреблению
	0,2	Все виды продукции из морской рыбы и мясо морских млекопитающих (кроме печени и рыбного жира); Икра и молоки рыб и продукты из них; Аналоги икры
	0,1	Рыбный жир
	1,0	Печень рыб и продукты из нее
ДДТ и его метаболиты	0,3	Все виды продукции из пресноводной рыбы (кроме

		печени, икры и молоки, рыбного жира, сушеной и другой продукции, готовой к употреблению)
	0,2	Все виды продукции из морской рыбы (кроме осетровых, лососевых и сельди жирной) и мяса морских млекопитающих (кроме печени, икры и молоки, сушеной и другой продукции, готовой к употреблению); Рыбный жир
	2,0	Осетровые, лососевые, сельдь жирная - все виды продукции (кроме печени, икры и молоки), в том числе сушеная, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая продукция, готовая к употреблению
	0,4	Рыба (кроме осетровых, лососевых и сельди жирной) сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению; Икра и молоки рыб (всех видов) и продукты из них; Аналоги икры
	3,0	Печень рыб и продукты из нее
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	Все виды продукции из пресноводной рыбы
Полихлорированные бифенилы	2,0	Все виды рыбной продукции (кроме печени и рыбного жира) и мяса морских млекопитающих, в том числе сушеная продукция <*>
	5,0	Печень рыб и продукты из нее
	3,0	Рыбный жир
Бен(а)пирен	0,005	Копченая рыбная продукция

Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	Моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	Моллюски
	30	Внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	Моллюски
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Рыбный жир
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	10,0	Рыбный жир

Примечание.

<*> В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте.

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,5	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них, кроме отрубей пищевых, хлеба и булочных изделий

	1,0	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)
	0,35	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
мышьяк	0,2	Зерно продовольственное и продукция из него, кроме семян зернобобовых, хлеба и булочных изделий
	0,3	Семена зернобобовых
	0,15	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
кадмий	0,1	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукция из них, кроме хлеба и булочных изделий
	0,07	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
ртуть	0,03	Зерно продовольственное, крупа, толокно, хлопья, мука, отруби пищевые
	0,02	Семена зернобобовых, макаронные изделия, бараночные, сухарные изделия, соломка и др.
	0,015	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
Микотоксины		
афлатоксин B1	0,005	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
дезоксиниваленол	0,7	Зерно продовольственное - пшеница и продукты из него
	1,0	Зерно продовольственное - ячмень и продукты из него
Т-2 токсин	0,1	Зерно продовольственное и продукты из него
зеараленон	1,0	Зерно продовольственное и отруби пищевые (пшеница, ячмень, кукуруза)

	0,2	Продукты из зерна продовольственного (пшеница, ячмень, кукуруза)
охратоксин А	0,005	Зерно продовольственное - пшеница, ячмень, рожь, овес, рис и продукты из него
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,015	Пивоваренный солод
Бенз(а)пирен	0,001	Зерно продовольственное
Пестициды		
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
- ДДТ и его метаболиты	0,02	Зерно продовольственное и продукты из него
	0,05	Семена зернобобовых и продукты из них
- 2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускаются	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
- гексахлорбензол	0,01	Зерно продовольственное - пшеница и продукты из него
- ртутьорганические пестициды	не допускаются	Зерно продовольственное, семена зернобобовых и продукты из них
Олигосахара, %, не более	2,0	Отруби пищевые (для соевых белковых продуктов) диетического и детского питания
Ингибитор трипсина, %, не более	0,5	Отруби пищевые (для соевых белковых продуктов) диетического и детского питания
Вредные примеси, %, не более		

спорынья	0,05	Зерно продовольственное
горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	Зерно продовольственное (пшеница, рожь)
вязель разноцветный	0,1	Зерно продовольственное (пшеница, рожь)
гелиотроп опушено-плодный	0,1	Зерно продовольственное (пшеница, рожь)
триходесма седая	не допускается	Зерно продовольственное (рожь)
головневые (маранные, синегузочные) зерна	10,0	Зерно продовольственное (пшеница)
фузареозные зерна	1,0	Зерно продовольственное (пшеница, рожь, ячмень, просо, гречиха)
зерна с розовой окраской	3,0	Зерно продовольственное (рожь)
наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1	Зерно продовольственное (кукуруза)
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	Зерно продовольственное, семена зернобобовых; Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна; Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)
Загрязненность вредителями	15 (экз/кг, не более)	Зерно продовольственное
хлебных запасов	не допускается	Семена зернобобовых; Крупа, толокно, хлопья, мука из

(насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности		продовольственного зерна; Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)
Зараженность возбудителями "картофельной болезни" хлеба	не допускается	Для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов (через 36 часов после пробной лабораторной выпечки)

5. Сахар и кондитерские изделия

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,5	Сахар, мучные кондитерские изделия
	1,0	Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка; шоколад и изделия из него; Какао-бобы и какао-продукты; Мед
- мышьяк	1,0	Сахар и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка; шоколад и изделия из него; Какао-бобы и какао-продукты
	0,3	Мучные кондитерские изделия
	0,5	Мед
- кадмий	0,05	Сахар, мед
	0,1	Сахаристые и мучные кондитерские изделия, восточные

		сладости, жевательная резинка
	0,5	Шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты
- ртуть	0,01	Сахар и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка
	0,1	Шоколад и изделия из него; Какао-бобы и какао-продукты
	0,02	Мучные кондитерские изделия
Пестициды		
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,005	Сахар, мед
	0,5	Какао-бобы и какао-продукты
	0,2	Мучные кондитерские изделия
- ДДТ и его метаболиты	0,005	Сахар, мед
	0,02	Мучные кондитерские изделия
	0,15	Какао-бобы и какао-продукты
Микотоксины		
- афлатоксин В1	0,005	Мучные и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка (для изделий, содержащих орехи); Шоколад и изделия из него; Какао-бобы и какао-продукты
- дезоксиниваленол	0,7	Мучные кондитерские изделия
5-оксиметилфурфурол	25	Мед

Примечание: Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка, шоколад и изделия из него: допустимые уровни ГХЦГ

(альфа, бета, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

6. Плодоовощная продукция

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,5	Овощи, картофель, бахчевые, орехи, грибы и продукты из них, в том числе консервы из овощей; соковая продукция из овощей <*>
	0,4	Фрукты, ягоды и продукты из них; соковая продукция из фруктов <*>
	1,0	Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные в сборной жестяной таре, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; Кофе (в зернах, молотый, растворимый) <*>
	0,3	Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды
	5,0	Специи, пряности и пряные травы
	10,0	Чай (черный, зеленый, плиточный)
мышьяк	0,2	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них; Соковая продукция из фруктов и (или) овощей <*>
	0,1	Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды

	0,5	Грибы и продукты их переработки <*>
	1,0	Плодовоягодные концентраты с сахаром (джемы, варенье и др.); Чай, кофе (в зернах, молотый, растворимый) <*>
	3,0	Специи, пряности и пряные травы
	0,3	Орехи
кадмий	0,03	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них, в том числе консервы из овощей; <*> Соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,1	Грибы, орехи и продукты из них
	0,05	Консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; Плодово-ягодные концентраты с сахаром (джемы, варенье и др.); Кофе (в зернах, молотый, растворимый) <*>
	0,2	Специи, пряности и пряные травы
	1,0	Чай
ртуть	0,02	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них; Соковая продукция из фруктов и (или) овощей; Кофе <*>
	0,05	Грибы, орехи и продукты из них <*>
	0,1	Чай
олово	200,0	Консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей

хром	0,5	Консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной хромированной таре, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей
Нитраты <**>	250	Картофель и продукты из него
	900	Капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее
	500	Капуста белокачанная поздняя и продукты из нее
	400	Морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее
	250	Морковь поздняя и продукты из нее
	150	Томаты и продукты из них
	300	Томаты защищенный грунт и продукты из них
	150	Огурцы и продукты из них
	400	Огурцы защищенный грунт и продукты из них
	1400	Свекла столовая и продукты из нее
	80	Лук репчатый и продукты из него
	600	Лук перо и продукты из него
	800	Лук перо защищенный грунт и продукты из него
	2000	Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) и продукты из них
	200	Перец сладкий и продукты из него

	400	Перец сладкий защищенный грунт, кабачки и продукты из них
	60	Арбузы и продукты из них
	90	Дыни и продукты из них
	4500	Салат латук свежий, выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	4000	Салат латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	3500	Салат латук свежий, выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	2500	Салат латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	2000	Салат латук айсбергового типа, выращенный в защищенном грунте
	2500	Салат латук айсбергового типа, выращенный в незащищенном грунте
Нитраты	500	Соковая продукция из капусты белокочанной
	250	Соковая продукция из моркови
	150	Соковая продукция из томатов
	700	Соковая продукция из свеклы столовой
	400	Соковая продукция из кабачков
	200	Соковая продукция из прочих овощей

	60	Соковая продукция из арбузов
	90	Соковая продукция из дыни
Пестициды		
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) <*>	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты из них
	0,5	Овощи, бахчевые, грибы, орехи и продукты из них. Соковая продукция из овощей и из бахчевых культур
	0,05	Фрукты, ягоды, виноград и продукты из них; соковая продукция из фруктов
ДДТ и его метаболиты <*>	0,1	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты из них; соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,15	Орехи
Микотоксины:		
патулин	0,05	Яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них
афлатоксин B1	0,005	Орехи, чай, кофе
5-Оксиметилфурфурол	20,0	Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды <*>

Примечание:

<*> В сухих овощах, картофеле, фруктах, ягодах содержание токсичных элементов, нитратов и пестицидов определяется при пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

<**> Кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

7. Масличное сырье и жировые продукты

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,3	Майонезы; спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, и смеси топленые растительно-

		сливочные и растительно-жировые (с какао-продуктами), соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах
	1,0	Семена масличных культур, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- мышьяк	0,1	Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах; Жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,3	Семена масличных культур
	1,0	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- кадмий	0,05	Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, продукты переработки растительных масел и

		животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; Маргарины; Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного жира; Эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах
	0,03	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,2	Спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые (с какао-продуктами); Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
	0,5	Семена пищевого мака
- ртуть	0,03	Масла растительные (все виды), фракции растительных масел, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые
	0,05	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные

		рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах), семена масличных культур
	0,2	Спреды растительно-сливочные и смеси топленые растительно-сливочные с какао-продуктами
	0,3	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- железо	1,5	Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; маргарины, спреды и смеси топленые (кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов); Жиры животные топленые (поставляемые на хранение)
	5,0	Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел
- медь	0,1	Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые (кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао

		продуктов)
	0,4	Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел; Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов), жиры животные топленые (поставляемые на хранение)
- никель	0,7	Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные и продукты, содержащие гидрогенизированные масла и жиры
Пестициды		
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел; Семена сои, хлопчатника, жир животный, шпик свиной, продукты из него
	0,4	Семена льна, горчицы, рапса
	0,5	Семена подсолнечника, арахиса, кукурузы
	0,05	Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного

		жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах
	1,25	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир)
	0,1	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
- ДДТ и его метаболиты	0,2	Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
	0,1	Масла растительные (все виды) и их фракции рафинированные, смеси рафинированных масел; Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа,

		заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)
	1,0	Жиры животные, шпик свиной, продукты из них
	1,0	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир)
	0,05	Семена сои, хлопчатника, кукурузы
	0,1	Семена льна, горчицы, рапса
	0,15	Семена подсолнечника, арахиса
Микотоксины		
- афлатоксин В1	0,005	Масла растительные (все виды) и их фракции нерафинированные, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; Маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды и смеси топленые растительно-жировые, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, семена масличных культур, соусы на основе

		растительных масел
Полихлорирован- ные бифенилы	3,0	Продукция, содержащая жиры рыб, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,002	Жир-сырец животный, шпик свиной и продукты из них
	0,004	Шпик копченый
Бенз(а)пирен	0,001	Шпик копченый
Диоксины	0,00000075	Масло растительное (все виды) и их фракции
	0,000003	Жир говяжий, в том числе топленый
	0,000001	Жир свиной, в том числе топленый
	0,000002	Жир птичий, жир смешанный, в том числе топленый, рыбный жир

8. Напитки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные
	0,3	Напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные, напитки брожения,

		пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки
- мышьяк	0,1	Напитки безалкогольные, в том числе с соком, и искусственно минерализованные напитки брожения
	0,2	Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки
- кадмий	0,01	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные
	0,03	Напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки
- ртуть	0,005	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные, напитки брожения, пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки
Метиловый спирт	0,05%, не более	Водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты
	1,0 г/дм3, не более	Коньяки, коньячные спирты
Микотоксины		
- патулин	0,05	Напитки с соком: яблочный, томатный, облепиховый, калиновый
Кофеин	150	Напитки, содержащие кофеин

	400	Специализированные напитки, содержащие кофеин
Хинин	85	Напитки, содержащие хинин
	300	Спиртовые напитки, содержащие хинин
Общая минерализация	2 г/л	Искусственно минерализованные напитки
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003	Пиво

9. Другие продукты

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты белков крови; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них; бульоны пищевые сухие; ксилит, сорбит, манит и др. сахароспирты; аминокислоты кристаллические и смеси из них; дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры
	0,3	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков
	0,2	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в том числе сухие, тофу и

		окара сухие (в пересчете на сухое вещество)
	2,0	Каррагинаны, гуммиарабик, камеди (рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая); желатин, концентраты соединительнотканных белков; соль поваренная и лечебно-профилактическая
	5,0	Агар, альгинаты
	10,0	Пектин, камеди (гхатти, тары, карайи)
	0,5	Крахмал, патока и продукты их переработки; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
мышьяк	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; концентраты белков крови; желатин, концентраты соединительнотканных белков; бульоны пищевые сухие; соль поваренная и лечебно-профилактическая; аминокислоты кристаллические и смеси из них
	0,1	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество).
	3,0	Пектин, агар, каррагинан, камеди (гхатти, тары, карайи, гелановая, конжак)
	0,5	Крахмал, патока и продукты их переработки

	0,2	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби; дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры
	2,0	Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты
	0,3	Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
кадмий	0,2	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные; тофу, окара, напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество); дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры; бульоны пищевые сухие
	0,1	Концентраты белков крови, зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них; желатин, концентраты соединительнотканных белков; крахмал, патока и продукты их переработки; соль поваренная и лечебно-профилактическая; аминокислоты кристаллические и смеси из них; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,0	Каррагинан
	0,05	Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты

ртуть	0,03	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; концентраты белков крови; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество); дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры; аминокислоты кристаллические и смеси из них
	0,02	Крахмал, патока и продукты их переработки; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,0	Каррагинан
	0,1	Бульоны пищевые сухие, соль поваренная
	0,01	Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты; соль поваренная "Экстра" и лечебно-профилактическая
	0,05	Желатин, концентраты соединительнотканных белков
медь	50	Пектин
цинк	25	Пектин
никель	2,0	Ксилит, сорбит, манит, др. сахароспирты
йод	0,04 мг/г	Соль поваренная йодированная (при определении

		допустимый уровень - 0,04 +/- 0,015)
Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	в пересчете на исходный продукт	Концентраты пищевые
Пентахлорфенол	не допускается (< 0,001 мг/кг)	Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь)
Пестициды:		
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты, пищевой шрот и мука из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них (в пересчете на жир); крахмал, патока и продукты их переработки (кукурузные)
	0,4	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из льна, горчицы, рапса
	0,2	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из сои, хлопчатника; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,25	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков (в пересчете на жир).
	0,1	Напитки из семян зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие; продукты белковые из семян зерновых,

		зернобобовых и других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара (в пересчете на сухое вещество); желатин, концентраты соединительнотканных белков; крахмал, патока и продукты их переработки (картофельные); бульоны пищевые сухие (в пересчете на исходный продукт)
ДДТ и его метаболиты	0,15	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из подсолнечника, арахиса
	0,1	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из льна, горчицы, рапса; желатин, концентраты соединительнотканных белков; крахмал, патока и продукты их переработки (картофельные); бульоны пищевые сухие (в пересчете на исходный продукт)
	0,05	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из бобовых, хлопчатника, кукурузы; крахмал, патока и продукты их переработки (кукурузные)
	0,02	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из зерновых; зародыши семян, зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них (в пересчете на жир); мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
	1,0	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков (в пересчете на жир).
	0,01	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и

		других культур, напитки, в т.ч. сквашенные, тофу, окара (в пересчете на сухое вещество); напитки из зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество).
ртутьорганичес- кие пестициды	не допускаются	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур; напитки из зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие (в пересчете на сухое вещество)
Микотоксины		
афлатоксин В1	0,005	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и других культур; отруби; зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, в т.ч. сквашенные, тофу, окара; напитки из семян зерновых и зернобобовых концентрированные, сгущенные и сухие, тофу и окара сухие; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания
афлатоксин М1	0,0005	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков
дезоксинивале- нол	0,7	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты пшеничных белков; пищевой шрот и мука из пшеницы; зародыши семян пшеницы, хлопья и шрот из них; отруби; продукты белковые из пшеницы, напитки, в т.ч. сквашенные из пшеницы; напитки концентрированные, сгущенные и сухие из пшеницы; мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания

	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты белков из ячменя; пищевой шрот и мука из ячменя; зародыши семян ячменя, хлопья и шрот из них; отруби; продукты белковые из ячменя, напитки, в т.ч. сквашенные; напитки концентрированные, сгущенные и сухие из ячменя
зеараленон	1,0	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из пшеницы, ячменя, кукурузы; зародыши семян из пшеницы, ячменя, кукурузы, хлопья и шрот из них; отруби; продукты белковые из пшеницы, ячменя, кукурузы, напитки, в т.ч. сквашенные; напитки концентрированные, сгущенные и сухие из пшеницы, ячменя, кукурузы
Олигосахара:	2,0%, не более	Для соевых продуктов диетического и детского питания: изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты соевых белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них, отруби, продукты белковые из семян сои, напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара
Ингибитор трипсина:	0,5%, не более	Для соевых продуктов диетического и детского питания: изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты соевых белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них, отруби, продукты белковые из семян сои, напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара
Меламин	не допускается (< 1 мг/кг)	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков, пищевой шрот и мука из семян бобовых, масличных и других культур; концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков
Вредные примеси: Загрязненность и зараженность	не допускаются	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них

вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		
Диоксины		Концентраты пищевые в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)

10. Биологически активные добавки к пище

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	1,0	БАД на основе преимущественно пищевых волокон; БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие)
	5,0	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков
	6,0	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи
	0,5	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.).

	10,0	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие).
	0,1	БАД на основе пробиотических микроорганизмов
	2,0	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
мышьяк	0,2	БАД на основе преимущественно пищевых волокон
	3,0	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.)
	12,0	БАД на основе мумие, БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие)
	0,5	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи.
	0,05	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе пробиотических микроорганизмов.
	1,5	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие)

	1,0	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
кадмий	0,1	БАД на основе преимущественно пищевых волокон
	1,0	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи; БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов.
	0,03	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе пробиотических микроорганизмов.
	2,0	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие)
ртуть	0,03	БАД на основе преимущественно пищевых волокон
	1,0	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков; БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие.

	0,01	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)
	0,2	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие).
	0,5	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие
	0,005	БАД на основе пробиотических микроорганизмов.
	0,1	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи; БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов
Микотоксины:	регламентируются	БАД на основе преимущественно пищевых волокон
	по сырью 0,005	
афлатоксин M1		БАД на основе переработки молочного сырья (сухие).
Пестициды <**>:		
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	БАД на основе преимущественно пищевых волокон
	0,1	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков (для композиций с включением растительных компонентов); БАД на

		растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов.
	0,2	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие
	0,05	БАД на основе пробиотических микроорганизмов
ДДТ и его метаболиты	0,02	БАД на основе преимущественно пищевых волокон
	0,1	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков (для композиций с включением растительных компонентов); БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца, сухие, чаи; БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.); БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие); БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов.
	2,0	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов,

	0,05	растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие БАД на основе пробиотических микроорганизмов
гептахлор	не допускается (< 0,002)	Для всех видов БАД.
алдрин	не допускается (< 0,002)	Для всех видов БАД
Диоксины	не допускаются	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) (сухие); БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) (сухие)
Меламин	не допускается (< 1 мг/кг)	БАД на основе переработки молочного сырья
Нитраты	1000	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)

Примечание:

Показатели безопасности для БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов, растительных масел, липидов животного и растительного происхождения, на основе рыбного жира, усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др. регламентируются по основным пищевым продуктам, из которых производится БАД: "Яичные продукты сухие", "Продукты молочные сухие", "Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков; пищевой шрот и из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур"; "Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков", "Концентраты белков крови", "Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби", "Аминокислоты кристаллические и смеси из них", "Масло растительные, все виды", "Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный", "Рыбный жир и жир морских млекопитающих", "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных, шпик свиной", "Жиры животные, топленые", "Масло коровье", "Сахар", "Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы", "Крахмалы, патока и продукты их переработки", "Мед" (для сиропов расчет показателей безопасности по сухому

веществу (пункт "Сахар").

11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,05	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте)
	0,3	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления); продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
	0,02	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
- мышьяк	0,05	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,2	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
	0,1	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
- кадмий	0,02	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте); продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы), травяные инстантные чаи (на растительной основе)

	0,06	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- ртуть	0,005	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,03	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
	0,01	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
Микотоксины		
- афлатоксин М1	не допускается (< 0,00002 мг/кг)	Продукты на молочной основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- афлатоксин В1	не допускается (< 0,00015 мг/кг)	Продукты на соевой основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- дезоксинива- ленол	не допускается (< 0,05 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления) пшеничная, ячменная
- зеараленон	не допускается (< 0,005 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления) кукурузная, пшеничная, ячменная
- Т-2 токсин	не допускается (< 0,05 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- охратоксин А	не допускается (< 0,0005 мг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- патулин	не допускается	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные

	(< 0,02 мг/кг)	соки, нектары и напитки, морсы), содержащие яблоки, томаты, облепиху, калину
Пестициды		
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,01	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления); продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
- ДДТ и его метаболиты	0,01	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления), травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	0,005	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
- гексахлорбен- зол	0,01	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- ртутьоргани- ческие пестициды	не допускаются	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Бенз(а)пирен	не допускается (< 0,2 мкг/кг)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Нитраты	200,0	Продукты на овощной, фруктово-овощной основе

	50,0	Продукты на фруктовой основе
5-оксиметилфурфурол	20,0	Соковая продукция
Диоксины	не допускаются	Продукты на молочной основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Меламин	не допускается (< 1,0 мг/кг)	Продукты на молочной основе (в готовом к употреблению продукте); каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Вредные примеси:		
- зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
- металлические примеси	3×10^{-4} (%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении)	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Показатели окислительной порчи:		
- перекисное число	4,0 ммоль	Продукты на молочной основе и на основе изолята

	активного кислорода/кг жира, не более	соевого белка (в готовом употреблению продукте)

Приложения для всех разделов:

1. Антибиотики:

Антибиотики		
- левомицетин	не допускается (< 0,01 мг/кг)	Молоко и продукты переработки молока; ферментные препараты молокосвертывающие
- тетрациклиновая группа	не допускается (< 0,01 мг/кг)	
- стрептомицин	не допускается (< 0,2 мг/кг)	
- пенициллин	не допускается (< 0,004 мг/кг)	

Антибиотики		
- левомицетин	не допускается (< 0,01 мг/кг)	Мясо, в том числе мясо птицы (за исключением диких животных и птицы); Мясные и мясосодержащие продукты, в том числе птичьи; Субпродукты, в том числе птичьи; Продукты, их содержащие; Продукты переработки мясного сырья, мяса птицы, субпродуктов, в том числе птичьих; Яйца, яйцепродукты, продукты переработки яиц, продукты, содержащие яйца; Рыба садкового содержания; Мед
- тетрациклиновая группа	не допускается (< 0,01 мг/кг)	
- гризин	не допускается (< 0,5 мг/кг)	
- бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)	

2. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Продукты детского питания

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,02	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки питьевые; Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	0,06	Творог и продукты на его основе
	0,02	Молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,3	Мука и крупа, требующая варки; Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Каши сухие молочные быстрорастворимые; Каши сухие молочные, требующие варки; Растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
	0,3	Плодовоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,2	Консервы из мяса, пастеризованные колбаски на мясной основе для питания детей раннего возраста

	0,3	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы, для питания детей дошкольного и школьного возраста
	0,5	Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,4	Рыбо-растительные консервы
	0,02	Детский травяной напиток (травяной чай) (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,3	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	0,35	Хлебобулочные, мучные кондитерские
	0,5	Мукомольно-крупяные изделия
	0,2	Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	0,02	Низколактозные и безлактозные, на основе изолята соевого белка, сухие молочные высокобелковые, на основе полных или частичных гидролизатов белка, без фенилаланина или с низким его содержанием, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,3	Низкобелковые продукты
	0,15	Сублимированные продукты на молочной основе
	0,2	Сублимированные продукты на мясной основе
	1,0	Сублимированные продукты на растительной основе
Мышьяк	0,05	Адаптированные, частично адаптированные молочные

		смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки питьевые; Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	0,15	Творог и продукты на его основе; Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	0,05	Молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,2	Мука и крупа, требующая варки; Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Каши сухие молочные, быстрорастворимые; Каши сухие молочные, требующие варки; Растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
	0,1	Плодовоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,1	Консервы из мяса, пастеризованные колбаски на мясной основе
	0,2	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы
	0,5	Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,2	Рыбо-растительные консервы
	0,05	Детский травяной напиток (травяной чай) (в пересчете на

		восстановленный продукт)
	0,1	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	0,2	Мукомольно-крупяные изделия
	0,15	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия
	0,05	Низколактозные и безлактозные, на основе изолята соевого белка, сухие молочные высокобелковые, на основе полных или частичных гидролизатов белка, без фенилаланина или с низким его содержанием, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,2	Низкобелковые продукты
	0,15	Сублимированные продукты на молочной основе
	0,1	Сублимированные продукты на мясной основе
	0,2	Сублимированные продукты на растительной основе
Кадмий	0,02	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки питьевые; каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	0,06	Творог и продукты на его основе
	0,02	Молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие

		молочные напитки (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,06	Мука и крупа, требующая варки; Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Каши сухие молочные, быстрорастворимые; Каши сухие молочные, требующие варки; Растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
	0,02	Плодовоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,03	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы
	0,1	Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,04	Рыбо-растительные консервы
	0,02	Детский травяной напиток (травяной чай) (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,1	Мукомольно-крупяные изделия
	0,07	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия
	0,1	Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	0,02	Низколактозные и безлактозные, на основе изолята соевого белка, сухие молочные высокобелковые, на основе полных или частичных гидролизатов белка, без фенилаланина или с низким его содержанием, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в

		пересчете на восстановленный продукт)
	0,03	Низкобелковые продукты
	0,06	Сублимированные продукты на молочной основе
	0,03	Сублимированные продукты на мясной основе
	0,1	Сублимированные продукты на растительной основе
Ртуть	0,005	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки питьевые; каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	0,015	Творог и продукты на его основе
	0,005	Молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,02	Мука и крупа, требующая варки; каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)
	0,03	Каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
	0,01	Плодовоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,02	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные

		полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы
	0,15	Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,05	Рыбо-растительные консервы
	0,005	Детский травяной напиток (травяной чай) (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,03 0,015	Мукомольно-крупяные изделия; Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия
	0,03	Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	0,005	Низколактозные и безлактозные, на основе изолята соевого белка, сухие молочные высокобелковые, на основе полных или частичных гидролизатов белка, без фенилаланина или с низким его содержанием, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,03	Низкобелковые продукты
	0,015	Сублимированные продукты на молочной основе
	0,02	Сублимированные продукты на мясной основе
	0,03	Сублимированные продукты на растительной основе
Олово	100	Консервы из мяса, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные, растительно-мясные консервы, рыбные консервы, рыбо-растительные

		консервы, паштеты и кулинарные изделия (для консервов в сборной жестяной таре)
Антибиотики <*>		
Левомицетин	не допускается < 0,01	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, сливки стерилизованные питьевые; Творог и продукты на его основе; Сыры, сырные продукты и сырные пасты; Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается < 0,01	Молоко сухое для детского питания (в пересчете на восстановленный продукт)
	не допускается < 0,01	Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе для детей от 6 месяцев до 3 лет (сухие - в пересчете на восстановленный продукт)
	не допускается < 0,01	Каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые (в пересчете на восстановленный продукт)
	не допускается < 0,01	Растворимое печенье
	не допускается < 0,01	Консервы из мяса, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы, паштеты и кулинарные изделия
	не допускается < 0,01	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла прудовой и садкового содержания (в том числе

		для продукта с молочным компонентом, рыборастительные консервы)
	не допускается < 0,01	Низколактозные и безлактозные; Сухие молочные высокобелковые; продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт); Сублимированные продукты на молочной и мясной основе
	не допускается < 0,01	Сырье и компоненты для детского питания (на молочной, мясной основе, на основе субпродуктов)
тетрациклиновая группа	не допускается < 0,01	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, сливки стерилизованные питьевые; Творог и продукты на его основе; Сыры, сырные продукты и сырные пасты, сухие и жидкие молочные напитки, в том числе для детей старше 6 месяцев
	не допускается < 0,01	Молоко сухое для детского питания, каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые, растворимое печенье (в пересчете на восстановленный продукт); Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается < 0,01	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы
	не допускается	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов

	< 0,01	промысла прудовой и садкового содержания (в том числе для продукта с молочным компонентом, рыборастительные консервы)
	не допускается < 0,01	Низколактозные и безлактозные; сухие молочные высокобелковые; продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт); сублимированные продукты на молочной основе, сублимированные продукты на мясной основе
	не допускается < 0,01	Сырье и компоненты для детского питания (на молочной, мясной основе, на основе субпродуктов)
пенициллин	не допускается < 0,004	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, сливки стерилизованные питьевые; Творог и продукты на его основе, молочный напиток; Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	не допускается < 0,004	Молоко сухое для детского питания (в пересчете на восстановленный продукт), сухие и жидкие молочные напитки, в том числе для детей старше 6 месяцев
	не допускается < 0,004	Каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые, растворимое печенье (в пересчете на восстановленный продукт) Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается < 0,01 ед/г	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для продукта с молочным компонентом)
	не допускается	Низколактозные и безлактозные; сухие молочные

	< 0,004	высокобелковые, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт); сублимированные продукты на молочной основе
	не допускается < 0,004	Сырье и компоненты для детского питания (на молочной основе)
стрептомицин	не допускается < 0,2	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты; Творог и продукты на его основе; Сыры, сырные продукты и сырные пасты, молочный напиток, сливки стерилизованные питьевые
	не допускается < 0,2	Молоко сухое для детского питания (в пересчете на восстановленный продукт)
	не допускается < 0,2	Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе для детей старше 6 месяцев
	не допускается < 0,2	Каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые, растворимое печенье (в пересчете на восстановленный продукт) Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается < 0,2	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для продукта с молочным компонентом)
	не допускается < 0,2	Низколактозные и безлактозные; Сухие молочные высокобелковые; Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт)

	не допускается < 0,2	Сублимированные продукты на молочной основе
	не допускается < 0,2	Сырье и компоненты для детского питания (на молочной, мясной основе, на основе субпродуктов)
бацитрацин	не допускается < 0,02	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы
	не допускается	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для продукта с яичным компонентом)
	не допускается < 0,02	Сублимированные продукты на мясной основе
Пестициды <**>		
ГХЦГ (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты; сухие и жидкие молочные напитки, молочный напиток, сливки стерилизованные питьевые
	0,55 в пересчете на жир	Творог и продукты на его основе
	0,02	Молоко сухое для детского питания (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,01	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие молочные,

		безмолочные быстрорастворимые, каши сухие молочные, требующие варки (в пересчете на жир в сухом продукте), растворимое печенье
	0,001	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	0,01	Плодоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,02	Рыбные консервы, рыбо-растительные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,02	Детский травяной напиток (травяной чай) (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,02	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы
	0,01	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
	0,6 (в пересчете на жир)	Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	0,02	Низколактозные и безлактозные продукты, продукты на основе изолята соевого белка, продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни (в пересчете на восстановленный продукт)

	0,02	Сухие молочные высокобелковые продукты (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,01	Низкобелковые продукты
	0,05	Сублимированные продукты на молочной основе
	0,02	Сублимированные продукты на мясной основе
	0,1	Сублимированные продукты на растительной основе
	0,005	Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
ДДТ и его метаболиты	0,01	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в том числе обогащенное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки стерилизованные питьевые
	0,33 в пересчете на жир	Творог и продукты на его основе
	0,01	Молоко сухое для детского питания (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,01	Сухие и жидкие молочные напитки для детей старше 6 месяцев
	0,01	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие молочные, безмолочные быстрорастворимые, каши сухие молочные, требующие варки (в пересчете на жир в сухом продукте); растворимое печенье
	0,001	Каши молочные, готовые к употреблению,

		стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	0,005	Плодоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей
	0,01	Рыбные консервы, рыбо-растительные консервы, полуфабрикаты, кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,01	Детский травяной напиток (травяной чай) (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,01	Консервы мясные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы
	0,01	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
	0,2 (в пересчете на жир)	Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	0,01	Низколактозные и безлактозные продукты, продукты на основе изолята соевого белка, сухие молочные высокобелковые продукты, низкобелковые продукты, продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, продукты без фенилаланина или с низким его содержанием (в пересчете на восстановленный продукт)
	0,03	Сублимированные продукты на молочной основе
	0,01	Сублимированные продукты на мясной основе
	0,1	Сублимированные продукты на растительной основе

	0,005	Продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
гексахлорбензол	0,01	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые
	0,01	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
ртутьорганичес- кие пестициды	не допускаются	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые
	не допускаются	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые
	не допускаются	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
гептахлор	не допускается < 0,002 мг/кг	Сублимированные продукты на растительной основе
алдрин	не допускается < 0,002 мг/кг	Сублимированные продукты на растительной основе
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира	Продукты на основе изолята соевого белка, продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, низколактозные и безлактозные продукты, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт)
Меламин	не допускается (< 1 мг/кг)	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное,

		пастеризованное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки питьевые
		Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе для детей старше 6 месяцев (в пересчете на восстановленный продукт)
		Творог и продукты на его основе
		Сыры, сырные продукты и сырные пасты
		Каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые, растворимое печенье (для сухих продуктов в пересчете на восстановленный продукт)
		Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
		Продукты на основе изолята соевого белка, сухие молочные высокобелковые продукты, низколактозные и безлактозные продукты, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей
Диоксины	не допускаются	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси, молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки питьевые
		Молоко сухое для детского питания (в пересчете на восстановленный продукт)
		Сухие и жидкие молочные напитки, в том числе для детей старше 6 месяцев (в пересчете на восстановленный

		продукт)
		Творог и продукты на его основе, сыры
		Сыры, сырные продукты и сырные пасты
		Каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
		Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
		Консервы из мяса, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные и растительно-мясные консервы, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
		Рыбные и рыбо-растительные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
		Сухие молочные высокобелковые продукты, низколактозные и безлактозные продукты, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт)
		Сублимированные продукты на молочной основе
		Сублимированные продукты на мясной основе
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных	не допускается	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые, каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)

запасов (насекомые, клещи)		Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
		Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
		Низкобелковые продукты
Металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$ (%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые, каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
		Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
		Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
		Низкобелковые продукты
Микотоксины Афлатоксин В1	не допускается (< 0,00015)	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
	не допускается	Каши молочные, готовые к употреблению,

	(< 0,00015)	стерилизованные; Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается < 0,00015	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы (для содержащих крупу и муку)
	не допускается < 0,00015	Плодоовощные консервы (для фруктово-зерновых пюре)
		Рыбо-растительные консервы
	не допускается	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
	не допускается	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для содержащих крупу, муку)
		Продукты на основе изолята соевого белка (в пересчете на восстановленный продукт), низкобелковые продукты
Дезоксинивале- нол	не допускается < 0,05	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные (инстантного приготовления); Каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт) (для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу)
	не допускается < 0,05	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях (для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу)
	не допускается < 0,05	Плодоовощные консервы (для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку)
	не допускается < 0,05	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы (для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и

		муку)
		Рыбо-растительные консервы (для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу)
		Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия (из пшеницы и ячменя)
	не допускается	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для содержащих крупу, муку)
		Низкобелковые продукты (из пшеничной, ячменной муки)
Зеараленон	не допускается < 0,005	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (для кукурузной, ячменной, пшеничной муки, в расчете на сухой продукт)
	не допускается < 0,005	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях (для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу)
	не допускается < 0,005	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы (для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку)
	не допускается < 0,005	Рыбо-растительные консервы (для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу)
	не допускается < 0,005	Плодоовощные консервы (для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку
	не допускается	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для содержащих крупу, муку)

	не допускается < 0,005	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия (из пшеницы, ячменя, кукурузы)
	не допускается < 0,005	Низкобелковые продукты (из пшеничной, ячменной муки)
Т-2 токсин	не допускается (< 0,05)	Мука и крупа, требующая варки; каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); Каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
	не допускается (< 0,05)	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается (< 0,05)	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы (для содержащих крупу и муку)
	не допускается (< 0,05)	Рыбо-растительные консервы (для консервов, содержащих муку и крупу)
	не допускается	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
	не допускается	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для содержащих крупу, муку)
		Низкобелковые продукты
Охратоксин А	не допускается (< 0,0005)	Мука и крупа, требующая варки; каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (для всех видов в расчете на сухой продукт)
	не допускается < 0,0005	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые,

		произведенные на молочных кухнях (для всех видов)
	не допускается (< 0,0005)	Плодоовощные консервы (для содержащих муку, крупу)
	не допускается < 0,0005	Мясо-растительные консервы (растительно- мясные консервы) (для содержащих крупу и муку)
	не допускается (< 0,0005)	Рыбо-растительные консервы (для консервов, содержащих муку и крупу)
	не допускается	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
	не допускается	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для содержащих крупу, муку)
		Низкобелковые продукты
Фумонизины В1 и В2	0,2	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления); каши сухие молочные быстрорастворимые, каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (для кукурузной муки в расчете на сухой продукт)
	0,2	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях (для каш, содержащих муку или крупу)
	0,2	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия (для кукурузной муки)
Патулин	не допускается < 0,02	Плодоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей (для содержащих яблоки, томаты, облепиху)

	не допускается < 0,02	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы (для содержащих томаты)
	не допускается < 0,02	Рыбо-растительные консервы (для консервов, содержащих томаты)
	не допускается < 0,02	Сублимированные продукты на растительной основе (для продуктов, содержащих яблоки, томаты, облепиху)
Афлатоксин М1	не допускается (< 0,00002)	Адаптированные, частично адаптированные молочные смеси (сухие - в пересчете на восстановленный продукт), молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, жидкие кисломолочные продукты, молочный напиток, сливки питьевые
		Молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, в том числе для детей старше 6 месяцев (в пересчете на восстановленный продукт)
	Не более 0,00002	Творог и продукты на его основе
	не допускается (< 0,00005)	Сыры, сырные продукты и сырные пасты
	не допускается (< 0,00002)	Каши сухие молочные, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые, растворимое печенье (для сухих продуктов в пересчете на восстановленный продукт)
	не допускается (< 0,00002)	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается	Плодоовощные консервы (для фруктово-молочных пюре)

	(< 0,00002	
	не допускается (< 0,00002)	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для продукта с молочным компонентом)
	не допускается (< 0,00002)	Сухие молочные высокобелковые продукты, продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка, низколактозные и безлактозные продукты, продукты для недоношенных и (или) маловесных детей (в пересчете на восстановленный продукт)
	не допускается (< 0,00002)	Сублимированные продукты на молочной основе
Бенз(а)пирен	не допускается (<= 0,0002)	Мука и крупа, требующая варки, каши сухие молочные, безмолочные быстрорастворимые, каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)
	не допускается < 0,0002	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях
	не допускается < 0,0002	Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
	не допускается < 0,0002	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
Нитраты	50 (на фруктовой основе, за исключением	Плодоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и (или) овощей

	содержащих бананы и клубнику) 200 (на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику)	
	150	Мясо-растительные и растительно-мясные консервы (для консервов, содержащих овощи)
	150	Рыбо-растительные консервы (для консервов, содержащих овощи)
	150	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла (для содержащих овощи)
Нитриты	не допускается (< 0,5)	Консервы из мяса, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы), мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	30	Колбасные изделия
Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	не допускается (< 0,001)	Консервы из мяса, пастеризованные колбаски на мясной основе, мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы), мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
		Рыбные и рыбо-растительные консервы, кулинарные

		изделия и полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,002	Колбасные изделия
Полихлорирован- ные бифенилы	0,5	Рыбные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
	0,2	Рыбо-растительные консервы
Гистамин	100 (тунец, скумбрия, лосось, сельдь)	Рыбные консервы, кулинарные изделия и полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
	40 (тунец, скумбрия, лосось, сельдь)	Рыбо-растительные консервы
Фикотоксины		
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается (моллюски)	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
	контроль по сырью	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается (моллюски)	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
	контроль по сырью	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается (внутренние органы крабов)	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

	контроль по сырью	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается (моллюски)	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
	контроль по сырью	Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
Олигосахара	2,0% не более	Продукты на основе изолята соевого белка
Ингибитор трипсина	0,5% не более	Продукты на основе изолята соевого белка

Приложение 4
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ РАДИОНУКЛИДОВ ЦЕЗИЯ-137 И СТРОНЦИЯ-90

N п/п	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)
1.	Мясо, мясная продукция и субпродукты	200	-
2.	Оленина, мясо диких животных	300	-
3.	Рыба и рыбные продукты	130	100
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и продукты переработки молока (кроме сгущенных, концентрированных, консервов, сухих, сыров и сырных продуктов, масла и масляной пасты из коровьего молока, сливочно-растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси, концентратов молочных белков, лактулозы, сахара молочного, казеина, казеинатов, гидролизатов молочных белков)	100	25
6.	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар	300	80

	молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков		
7.	Продукты переработки молока сухие, сублимированные	500	200
8.	Сыры и сырные продукты	50	100
9.	Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие	300	100
10.	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	200 (для молочного жира 100)	60 (для молочного жира 80)
11.	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	100	80
12.	Питательные среды сухие на молочной основе	160	80
13.	Овощи, корнеплоды включая картофель	80 (600 <**>)	40 (200 <**>)
14.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20
15.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия	60	-
16.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160 (800 <**>)	-
17.	Грибы свежие	500	-
18.	Грибы сушеные	2500	-
19.	Специализированные продукты детского питания в	40	25

	готовом для употребления виде <*>		
20.	Масла растительные	40	80
21.	Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	60	80
22.	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	100	80

Примечания:

<*> Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте;

<**> Допустимый уровень в сухом продукте.

Приложение 5
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

ТРЕБОВАНИЯ
К НЕПЕРЕРАБОТАННОМУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ (ПИЩЕВОМУ) СЫРЬЮ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

I. Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью

Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, в том числе:

а) для всех видов животных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;

б) крупный рогатый скот:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;
- чумы крупного рогатого скота, контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;
- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

в) овцы и козы:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;
- блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- аденоматоза, меди-висны, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства;
- оспы овец и коз, туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

г) свиньи:

- африканской чумы свиней - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- везикулярной болезни свиней - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

- репродуктивно-респираторного синдрома свиней - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

К обращению допускаются:

- мясо и другое мясное сырье из говядины и баранины, произведенные от убоя животных, которые не получали корма животного происхождения, содержащих белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом МЭБ;

К обращению не допускается мясо и другое мясное сырье, полученное от туш:

- имеющих при послеубойном осмотре изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др.), а также при отравлениях различными веществами;

- подвергнутые дефростации в период хранения;

- имеющие признаки порчи;

- имеющие температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);

- содержащие средства консервирования;

- обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанные красящими веществами.

II. Требования, предъявляемые к мясу птицы

Мясо птицы должно происходить от убоя здоровой птицы из хозяйств и административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

а) гриппа, подлежащего в соответствии с Кодекса МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;

б) других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

в) ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 6 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;

г) по орнитозу (пситтакозу) - куриные и индюшиные хозяйства - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

д) гусиные и утиные хозяйства - болезни Держи, вирусному гепатиту утят, чуме уток, орнитозу (пситтакозу) - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

е) птица поступает на убой из хозяйств, которые признаны благополучными по сальмонеллезу, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

К обращению не допускается мясо птицы:

- имеющей при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- мясо непотрошеной и полупотрошеной птицы;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;

- имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для

замороженной птицы (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);

- содержащее средства консервирования;

- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, в толще мышц или тканях органов;

- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

- имеющее темную пигментацию (кроме индеек и цесарок);

- мясо, имеющее признаки порчи;

- полученное от убоя птицы, которая подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

III. Требования, предъявляемые к конине

Конина должна происходить от животных, заготовленных в хозяйствах, официально свободных от болезней животных, в том числе:

- африканской чумы лошадей - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционной анемии - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;

- сибирской язвы - в течение 20 дней на территории хозяйства.

К обращению не допускается мясо:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу запахом и привкусом;

- имеющее температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- обсемененная сальмонеллами и возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанная красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

- полученная от убоя животных, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

IV. Требования, предъявляемые к мясу домашних кроликов

Мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

К обращению не допускается мясо кроликов:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;

- содержащее консерванты;

- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, толще мышц или тканях органов;

- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами;

- имеющее темную пигментацию;

- подвергнутое дефростации в период хранения;

- имеющее температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженного мяса кроликов (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);

- полученные от убоя кроликов, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

V. Требования, предъявляемые к сырому молоку, полученному от крупного и мелкого рогатого скота и сырым сливкам

К обращению допускаются сырое молоко и сырые сливки, полученные от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

- бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- бруцеллеза овец и коз, туберкулеза МРС - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- оспы овец и коз - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

VI. Требования, предъявляемые к мясу диких животных

Мясо должно происходить от убоя здоровых животных (пернатой дичи) и экзотических животных, которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию и официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:

а) для всех видов животных:

бешенства - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории охотничьего угодья, хозяйства или иного места обитания;

б) для крупных жвачных парнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии крупного и мелкого рогатого скота - в течение 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- геморрагической септицемии - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- заразного узелкового дерматита (бугорчатки) крупного рогатого скота - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лихорадки долины Рифт - в течение последних 4-х лет на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- паратуберкулеза - в течение последних 3-х лет на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- бруцеллеза, туберкулеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве или охотничьем угодье, свободного от лейкоза;

в) для мелких жвачных парнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- чумы крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лихорадки долины Рифт - в течение последних 48 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии, блутанга - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- КУ-лихорадки - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- паратуберкулеза, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодия или иного места обитания;

- меди-висна - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- оспы овец и коз - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

г) для мелких нежвачных парнокопытных:

- африканской чумы свиней - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории такой страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- репродуктивно-респираторного синдрома свиней - в течение последних 12 месяцев на территории охотничьего угодья или иного места обитания;

- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

д) для непарнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционной анемии, случной болезни, эпизоотического лимфангоита - в течение 12

месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционных энцефаломиелитов лошадей всех типов, инфекционной анемии - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- случной болезни - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;

е) для кроликов и зайцев:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодия или иного места обитания;

- вирусной геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

ж) для пернатой дичи (птицы):

- гриппа птиц всех серотипов - в течение 6 месяцев на территории страны;

- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, административной территории в соответствии с регионализацией;

- оспы-дифтерита, орнитоза и аспергиллеза туберкулеза, чумы уток - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания.

Мясо не должно иметь гематом, неудаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, несвойственного мясу запаха и привкуса рыбы, лекарственных трав, средств и других.

VII. Требования к водным биологическим ресурсам и объектам аквакультуры

К обращению допускаются водные биологические ресурсы, извлеченные (добытые) из безопасных районов добычи (вылова) и объекты аквакультуры из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

Улов водных биологических ресурсов и продукция аквакультуры (далее - рыбное сырье) должны быть исследованы на наличие паразитов, бактериальных и других инфекций. Паразитологические показатели безопасности рыбного сырья приведены в таблицах 1 - 4.

При наличии живых паразитов и их личинок в пределах допустимых норм рыбное сырье должно быть обезврежено существующими методами.

К обращению не допускается рыбное сырье:

- мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 18 градусов Цельсия;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;

- подвергнутое дефростации в период хранения;

- ядовитых рыб семейств Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae;

- содержащее биотоксины, опасные для здоровья человека.

Продукция аквакультуры, выращенная в УЗВ, а также выловленная в водных объектах рыбохозяйственного значения должны пройти необходимую передержку.

Рыбное сырье не должно содержать натуральные или синтетические гормональные вещества, антибиотики, а продукция аквакультуры также - генетически модифицированные источники.

VIII. Требования, предъявляемые к натуральному меду и продуктам пчеловодства

К обращению допускаются натуральный мед и продукты пчеловодства, полученные из хозяйств (пасек) и административной территории в соответствии с регионализацией, свободных от

опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных, а также: американского гнильца, европейского гнильца, нозематоза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства.

К обращению не допускаются мед и продукты пчеловодства:

- имеющие измененные органолептические, физико-химические показатели;

- содержащие натуральные или синтетические эстрогенные гормональные вещества, тиреостатические препараты.

Не допускается наличие в натуральном меде и продуктах пчеловодства остатков таких лекарственных препаратов, как хлорамфеникол, хлорфармазин, колхицин, дапсон, диметридазол, нитрофураны, ронидазол, а также кумафос - не более 100 мкг/кг и амитраз - не более 200 мкг/кг.

Не допускается в меде и продуктах пчеловодства содержание остатков других лекарственных препаратов, которые применялись для лечения и обработки пчел. Производитель должен указывать все пестициды, которые были использованы в ходе сбора меда и производства продуктов пчеловодства.

IX. Требования, предъявляемые к яичному порошку, меланжу, альбумину

Яйцо, используемое для выработки яичного порошка, меланжа, альбумина должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации, - в течение последних 6 месяцев;

- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелиту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

К обращению не допускаются яичный порошок, меланж, альбумин:

- имеющие измененные органолептические показатели;

- обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанные химическими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

X. Требования, предъявляемые к яйцу

Яйцо должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных и птиц, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации, - в течение последних 6 месяцев;

- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелиту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

Приложение 6
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности

пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЮСКОВ, ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Сем. Карповые	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д	-
2	Сем. Щуковые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-	н/д	-
3	Сем. Окуневые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
4	Сем. Лососевые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-
5	Сем. Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6	Сем. Хариусовые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7	Сем. Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	Сем. Осетровые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-
9	Сем. Змееголовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
10	Сем. Подкаменщики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
11	Сем. Сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
12	Фарш из рыб, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

13	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15	Икра рыб семейств:														
15.1	Щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	Лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

Примечание:
1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
2) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод
3-описторхисов	12-дифиллоботриумов	13-анизакисов
4-клонорхисов		14-контрацекумов
5-псевдамфистом		15-диоктофим
6-метагонимусов		16-гнатостом
7-нанофиетусов		
8-эхинохазмусов		
9-меторхисов		
10-россикотремов		
11-апофалусов		

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания					
		личинки в живом виде					
		3	4	5	6	7	8

1	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3	Фарш из рыб, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6	Икра (гонады) рыб, указанных в п. п. 1, 2	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечание:
3) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
4) личинки паразитов
5)

Трематод	Цестод	Нематод	Скебней
3-нанофиетусов	4-дифиллоботриумов	5-анизакисов	7-болбозом
		6-контрацекумов	8-коринозом

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		личинки в живом виде												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Морская рыба. В т.ч. по районам промысла и семействам:														
1	Баренцево море													
1.1	Лососевые проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.2	Корюшковые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.4	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-
1.5	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2	Северная Атлантика													
2.1	Корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.2	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
2.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
2.4	Макрурусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.5	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.6	Скумбревые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д

2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3	Южная Атлантика													
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.3	Волохвостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4	Балтийское море													
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-
4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5	Черное, Азовское, Средиземное моря													
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Субантарктика, Антарктика													
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	Ошибниевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.4	Нототениевые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	Белокровные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

7	Индийский океан													
7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	Тихий океан													
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.4	Ставридовые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-
8.5	Терпуговые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-
8.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-
8.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.8	Бериксовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10	Тунцы (скумбревые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-
9	Фарш из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
13	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

Примечание:
6) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
7) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод	Скебней
3-нанофиетусов	8-дифиллоботриумов	11-анизакисов	14-болбозом
4-гетерофиетусов	9-диплогонопорусов	12-контрацекумов	15-коринозом
5-криптокортилусов	10-пирамикоцефалусов	13-псевдотерранов	
6-росикотремов			
7-апофалусов			

Таблица 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся
и продукты их переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		личинки в живом виде (виды паразитов)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Ракообразные и продукты их переработки									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-

	Востока (Россия, п-ов Корея)									
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Соус из пресноводных крабов (п. 1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Моллюски морские и продукты их переработки									
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3	Земноводные (лягушки)	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4	Пресмыкающиеся									
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечание:
8) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

9) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод
3 - парагонимусов	4 - спирометр	5-анизакисов
		6-контрацекумов
		7-псевдотерранов
		8-диоктофим
		9-гнатостом
		10-сулькаскарисов
		11-эхиноцефалусов

Приложение 7
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

ПЕРЕЧЕНЬ
РАСТЕНИЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, МИКРООРГАНИЗМОВ, ГРИБОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СОСТАВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

1.1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

N п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
<*>	Абиссинский чай	См. Кат	-
1.	Абрус молитвенный	Abrus precatorius L.	Семена
2.	Авран лекарственный	Gratiola officinalis L.	Надземная часть
<*>	Адамов корень	См. Тамус обыкновенный	-
3.	Аденантера	Adenanthera L.	Все виды, все части
<*>	Аденостилес ромболистный	См. Крестовник	-
4.	Адлумия грибовидная	Adlumia fugosa Greene	Все части
<*>	Адонис	См. Горицвет	-
5.	Азадирахта индийская	Azadirachta indica A. Juss.	Все части
6.	Азиазарум гетеротропный	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Корни
7.	Айлант высочайший	Ailanthus altissima	Надземная часть
8.	Акация	Acacia L.	Все виды, надземная часть
9.	Аконит	Aconitum L.	Все виды, все части
10.	Алстония ядовитая	Alstonia venenata R. Br.	Кора
11.	Амми зубная	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	Все части
12.	Аморфофаллус Ривьера	Amorphophallus rivieri Durieu	Все части
13.	Анабазис	Anabasis L.	Все виды, побеги

14.	Анамирта коккулюсовидная	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Все части
15.	Анхалониум Левина	Anhalonium lewinii Jennings	Все части
16.	Аплопаппус разнолистный	Aplopappus heterophyllus	Все части
<*>	Арабский чай	См. Кат	-
17.	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части
18.	Арека катеху	Areca catechu L.	Все части
<*>	Арековая пальма	См. Арека катеху	-
19.	Аризарум	Arisarum L.	Все виды, все части
20.	Аристолохия	Aristolochia L.	Все виды, все части
21.	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
22.	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
23.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть
24.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
25.	Атеро мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части
26.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
27.	Багульник	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
28.	Бадьян анисовый	Illicium anisatum	Плоды
29.	Бакаутовое дерево	Guaiacum officinale L.	Все части

30.	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
31.	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
32.	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище
33.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
34.	Баранец обыкновенный	Huperzia selago L.	Все части
35.	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
36.	Барвинок	Vinca L.	Все виды, все части
37.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена
38.	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
39.	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
40.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
41.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части
42.	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
<*>	Белладонна	См. Красавка обыкновенная	-
43.	Белозор болотный	Parnassia palustris L.	Все части
<*>	Белоцветка болотная	См. Белозер болотный	-
44.	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	Все части
45.	Бересклет европейский	Euonymus europaea L.	Семена
<*>	Бетельная пальма	См. Арека катеху	-

46.	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части
47.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
48.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части
49.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC	Все части
50.	Бобовник анагировидный	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Все части
51.	Болиголов	Conium L.	Все виды, все части
<*>	Борец	См. Аконит	-
52.	Борония	Boronia Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
<*>	Бруслина	См. Бересклет европейский	-
53.	Бруцея яванская	Brucea javanica Merr.	Все части
54.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	- " -
55.	Бузульник зубчатый	Ligularia dentata Hara	Все части
56.	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	Все части
57.	Василистник	Thalictrum L.	Все виды, надземная часть
58.	Вексибия толстоплодная	Vexibia pachycarpa Jakovl	Все части
59.	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Побеги
60.	Ветреница	Anemone L.	Все виды, все части
61.	Вех	Cicuta L.	Все виды, все части

62.	Вирола	Virola	Все виды, надземная часть
<*>	Виснага морковевидная	См. Амми зубная	-
63.	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	Все части
64.	Воаканга африканская	Voacanga africana	Все части
65.	Водосбор	Aquilegia L.	Все виды, корни
66.	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	Все части
67.	Волчеягодник	Daphne sp.	Все виды, все части
68.	Воронец	Actaea L.	Все виды, все части
69.	Вороний глаз	Paris L.	Все виды, все части
70.	Вьюнок	Convolvulus L.	Все виды, все части
71.	Вязель	Coronilla L.	Все виды, корни, семена
72.	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug.	Листья, цветы
73.	Гармала	Peganum L.	Все виды, надземная часть
<*>	Гваяковое дерево	См. Бакаутовое дерево	-
74.	Гельземиум	Gelsemium L.	Все виды, все части
75.	Гиднокарпус	Hydnocarpus Gaertn.	Все виды, семена
76.	Гидрастис	Hydrastis L.	Все виды, все части
<*>	Гипсолюбка	См. Качим	-
77.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M. Pimem	Все части

78.	Глауциум	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
79.	Гледичия обыкновенная	Gleditsia triacanthos L.	Все части
<*>	Гледичия трехколючковая	См. Гледичия обыкновенная	-
80.	Гомфокарпус	Gomphocarpus L.	Все виды, все части
81.	Горицвет	Adinis L.	Все виды, надземная часть
<*>	Горный виноград	См. Магония	-
82.	Горошек посевной	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
<*>	Горошек узколистный	См. Горошек посевной	-
83.	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоношения
84.	Грудника	Cida L.	Все виды, все части
<*>	Грыжная трава	См. Очиток	-
<*>	Гумай	См. Сорго аллепское	-
85.	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части
86.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
87.	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть
88.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть
89.	Дело	Delosperma	Все виды, надземная часть
90.	Дельфиниум	Delphinium L.	Все виды, все части

91.	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
92.	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
93.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части
94.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
<*>	Джонсонова трава	См. Сорго аллепское	-
95.	Джут	Corchorus L.	Все виды, семена
96.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части
97.	Дицентра	Dicentra	Все виды, все части
98.	Донник аптечный	Melilotus oficinalis	Все части
99.	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Эфирные масла всех частей
100.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части
<*>	Дряква аджарская	См. Цикломен аджарский	-
<*>	Дубовые ягоды	См. Омела	-
101.	Дубоизия	Duboisia	Все виды, надземная часть
102.	Дурман	Datura L.	Все виды, все части
103.	Дурнишник	Xanthium L.	Все виды, все части
104.	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части
105.	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части

106.	Евботриоидес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
<*>	Желтокорень	См. Гидрастис	-
107.	Желтушник	Erysimum L.	Все виды, все части
<*>	Живокость	См. Дельфиниум	-
108.	Жимолость Шамиссо	Lonicera. chamissoi	Все части
109.	Жимолость обыкновенная	Lonicera xylosteum	Плоды
110.	Жимолость татарская	Lonicera. tatarica	Плоды
111.	Жостер	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	-
112.	Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A. Gray	Все части
<*>	Зобник	См. Дурнишник	-
<*>	Золотая нить	См. Коптис трехлистный	-
<*>	Золотая печать	См. Гидрастис	-
<*>	Золотой дождь	См. Бобовник анагировидный	-
113.	Иберийка горькая	Iberis amara L.	Все части
114.	Игнация горькая	Ignatia amara L.	Все части
<*>	Иланг-иланг	См. Кананга душистая	-
115.	Иллициум	Illiciaceae	Все виды, семена, листья
<*>	Индийская лакрица	См. Абрус молитвенный	-

116.	Ипекакуана	Cephaelis L.	Все виды, все части
117.	Ипомея небесно-голубая	Ipomea violacea	Семена
118.	Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	Все части
<*>	Кава-кава	См. Перец Кава-кава	-
119.	Кактус Пейот	Lophophora williamsii	Надземная часть
120.	Кактус Сан Педро	Echinopsis pachanoi	Надземная часть
121.	Каладиум	Caladium L.	Все виды, все части, кроме Каладиума съедобного C.esculentum (корневище)
122.	Калея закатечичи	Calea zacatechichi	Надземная часть
123.	Калужница	Caltha sp.	Все виды, надземная часть
124.	Кананга душистая	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	Все части
125.	Канареечник клубненосный	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
126.	Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	Все части
127.	Кат съедобный (ката, катх)	Catha edulis Forsk.	Надземная часть
<*>	Катарантус	См. Барвинок	-
128.	Качим	Gypsophila L.	Все виды, все части
129.	Квилайя мыльная	Quillaja saponaria Molina	Все части
130.	Кендырь	Apocynum L.	Все виды, все части
131.	Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	- " -

<*>	Клематис	См. Ломонос	-
132.	Клен серебристый	Acer saccharium	Листья
133.	Клещевина обыкновенная	Ricinus communis L.	Все части
134.	Клоповник мусорный	Lepidium ruderale L.	Все части
135.	Клоповник пронзеннолистный	Lepidium perfoliatum L.	Все части
136.	Княжик сибирский	Atragene sibirica L.	Все части
<*>	Кока	См. Кокаиновый куст	-
137.	Кокаиновый куст	Erythroxylum coca Lam.	Все виды, все части
<*>	Коккулюс индийский	См. Анамирта коккулюсовидная	-
138.	Кокорыш обыкновенный	Aethusa Cynapium L.	Все части
139.	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	Надземная часть
140.	Колоказия	Colocasia L.	Все виды, все части
141.	Конопля	Cannabis sp.	Все виды, все части
142.	Консолида великолепная	Consolida regalis S.F. Gray	Плоды, семена
143.	Коптис	Coptis L.	Все виды, все части
144.	Копытень	Asarum L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
145.	Кориария	Coriaria	Все виды, надземная часть
146.	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst.	Ядро, плод

147.	Корнулака белоцветковая	Comulaca leucantha Charif et Allen	Надземная часть
148.	Косциниум продырявленный	Coscinium fenestratum Colebr.	Все части
<*>	Кочи	См. Кроссоптерикс	-
149.	Крапива шариконосная	Urtica pilulifera L.	Надземная часть
150.	Красавка обыкновенная	Atropa belladonna L.	Все части
151.	Крестовник	Senecio L.	Все виды, надземная часть
<*>	Кровник	См. Авран лекарственный	-
152.	Кроссоптерикс кочияновый	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Кора
153.	Кротолария	Crotalaria L.	Все виды, все части
154.	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	Все части
155.	Круглосемянник тонколистный	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Плоды
156.	Крушина американская	Rhamnus purshiana	незрелые плоды, свежая кора
157.	Крушина ломкая (ольховидная)	Frangula alnus Mill	незрелые плоды, свежая кора
158.	Крушина слабительная	Rhamnus catharticus	незрелые плоды, свежая кора
159.	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Все части
160.	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части
161.	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части
<*>	Кукольван	См. Анамирта кокку люсовидная	-

162.	Купена	Polygonatum L.	Все виды, все части
163.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	Все части
164.	Лавр американский	Sassafras officinale albium	Все части
165.	Лаконос	Phytolacca L.	Все виды, все части
166.	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части
167.	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части
168.	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части
169.	Леспедеца двуцветная	Lespedeza bicolor Turcz	Листья, кора, корневище
170.	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	Все части
171.	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	Стебли, лист
<*>	Лиходейка	См. Чернокорень лекарственный	-
<*>	Лихорадочная трава	См. Очиток	-
172.	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части
173.	Ломонос	Clematis sp.	Все виды, все части
174.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	Листья, лепестки
175.	Лофофора	Lophophora L.	Все виды, все части
176.	Лох	Elaeagnus	Все виды, надземная часть
177.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части
178.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	Все части

179.	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть
180.	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части
181.	Магония	Mahonia Nutt.	Все виды, все части
182.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Все части, кроме семян
183.	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть
184.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	Все части
185.	Маммиллярия	Mammillaria	Все виды, надземная часть
186.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части
<*>	Маргоза	См. Азадирахта индийская	-
187.	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
188.	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части
<*>	Маточные рожки	См. Спорынья	-
<*>	Мачек	См. Глауциум	-
189.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
190.	Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Все части
191.	Мирикария	Myricaria L.	Все виды, все части
<*>	Мирт болотный	См. Хамедафне прицветничковая	-

192.	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
<*>	Многоцвет	См. Вязель разноцветный	-
<*>	Могильник	См. Гармала обыкновенная	-
193.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	Все части
<*>	Молельные бобы	См. Абрус молитвенный	-
194.	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
195.	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
196.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
197.	Мостуеа стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть
198.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища
199.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
<*>	Мыльная трава	См. Мыльнянка лекарственная	-
<*>	Мыльный корень	См. Мыльнянка лекарственная	-
200.	Мыльнянка лекарственная	Saponaria officinalis L.	Все части
201.	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
<*>	Мышатник <*>	См. Термопсис	-
202.	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней
203.	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части
204.	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	Все части

205.	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Плоды
206.	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	Эфирное масло
<*>	Ним	См. Азадирахта индийская	-
207.	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части
208.	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора
209.	Одостемон ползучий	Odostemon aquifolium Rydb.	Корни
210.	Окопник	Symphytum L.	Все виды, корни
211.	Олеандр	Nerium L.	Все виды, все части
<*>	Ололиуки	См. Турбина коримбоза	-
<*>	Ололюки	См. Турбина коримбоза	-
212.	Омежник	Oenanthe sp.	Все виды, все части
213.	Омела	Viscum L.	Все виды, все части
214.	Орикса японская	Orixa japonica Thunb.	Все части
215.	Осока	Carex L.	Все виды, все части
216.	Остролодочник	Oxytropis L.	Все виды, все части
217.	Оцимум священный	Ocimum sanctum L.	Все части
218.	Очиток	Sedum L.	Все виды, все части
219.	Очный цвет полевой	Anagallis arvensis L.	Все части

<*>	Пальма катеху	См. Арека катеху	-
220.	Парнолистник	Zygophyllum L.	Все виды, все части
221.	Паслен	Solatium sp.	Все виды, все части
<*>	Пейотл	См. Лофофора Вильямса	-
222.	Пеларгония (герань)	Pelargonium Willd.	Все виды, все части растения
<*>	Перекати поле	См. Качим метелчатый	-
<*>	Перелойная трава	См. Белозер болотный	-
223.	Переступень	Bryonia L.	Все виды, корни
224.	Перец бетель	Piper betle L.	Все части
<*>	Перец Кава-Кава	См. Перец опьяняющий	-
225.	Перец опьяняющий	Piper methysticum (kava-kava)	Все части
226.	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	Плоды
227.	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br.	Надземная часть
228.	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	Надземная часть
229.	Пеумус болдус	Peumus boldus Molina	Эфирное масло листьев
230.	Печеночница	Anemone sp.	Все виды, все части
231.	Пикульник	Galeopsis sp.	Все виды, все части
232.	Пинеллия тройчатая	Pinellia ternata Britenbach	Стебли
233.	Пион уклоняющийся	Paeonia anomalae L.	Все части

234.	Пиптадения	Piptadenia	Все виды, все части
235.	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrina Benth.	Кора
236.	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	Все части
<*>	Питури	См. Дубоизия	-
<*>	Плаун - баранец	См. Баранец обыкновенный	-
237.	Плевел опьяняющий	Lolium temulentum L.	Плоды
238.	Повилика	Cuscuta L.	Все виды, все части
239.	Погремок	Rhinanthus L.	Все виды, все части
240.	Подофил	Podophyllum L.	Все виды, корневища с корнями
241.	Подснежник Воронова	Galanthus woronowii Lozinsk.	Все части
242.	Полынь	Artemisia L.	Все виды, все части
243.	Пролесник	Mercurialis L.	Все виды, все части
244.	Прострел	Pulsatilla sp.	Все виды, все части
245.	Псилокаулон непохожий	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Надземная часть
<*>	Птичий клей	См. Омела белая	-
246.	Пузырница	Physochlaina L.	Все виды, все части
247.	Пузырчатая головня кукурузы	Ustilago maydis DC.	Все части
248.	Пузырчатка вздутая	Utricularia physalis	Надземная часть
<*>	Пьяная трава	См. Термопсис	-

<*>	Ракитник	См. Мелкоракитник	-
249.	Рамона чистецовая	Ramona stachyoides Briq.	Все части
250.	Раувольфия разнолистная	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	Все части
<*>	Рвотный орех	См. Чилибуха	-
251.	Ремерия отогнутая	Roemeria refracta DC.	Все части
<*>	Репей колкий	См. Дурнишник	-
252.	Рогоглавник	Ceratocephala L.	Все виды, все части
253.	Рододендрон	Rhododendron sp.	Все виды, все части
254.	Роза гавайская	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
<*>	Розмарин лесной	См. Багульник	-
255.	Рубиева многонадрезная	Roubieva multifida Moq.	Эфирное масло надземных частей
256.	Рута	Ruta L.	Все виды, все части
257.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
258.	Рябчик уссурийский	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Все части
259.	Саговник завитой	Cycas circinalis L.	Семена
260.	Саговник поникающий	Cycas revoluta Thunb.	Семена
261.	Саксаул	Haloxylon L.	Все виды, лист, стебли
262.	Самшит вечнозеленый	Buxus sempervirens L.	Стебель, листья

263.	Сангвинария канадская	Sanguinaria canadensis L.	Корни
264.	Сарколобус	Sarcolobus R. Br.	Все виды, все части
265.	Саркоцефалус	Sarcocephalus Afzel.	Все виды, все части
266.	Сарсазан шишковатый	Haloxylon articulatum Bunge	Листья, стебли
267.	Сассафрас беловатый	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Все части, эфирное масло из корней и древесины
268.	Сведа вздутоплодная	Suaeda physophora L.	Все части
269.	Свинчатка европейская	Plumbago europaea L.	Все части
270.	Сейдлиция розмариновая	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Лист, стебли
271.	Секуринега	Securinega L.	Все виды, побеги
272.	Сигезбекия восточная	Siegesbeckia orientalis L.	Все части
<*>	Сида	См. Грудника (Cida L.)	-
273.	Симмондсия калифорнийская	Simmondsia californica Nutt.	Семена
274.	Синяк обыкновенный	Echium vulgaris L.	Все части
275.	Скелетиум скрученный	Sceletium tortuosum	Все части
276.	Скополия	Scopolia L.	Все виды, все части
277.	Смодингиум острый	Smodingium argutum E. Mey	Все части
<*>	Собачье зелье	См. Гармала обыкновенная	-
<*>	Собачья петрушка	См. Кокорыш обыкновенный	-

278.	Солерос кустарниковый	Salicornia fruticosa L.	Лист, стебли
<*>	Соломонова печать	См. Купена	-
279.	Солянка	Salsola L.	Все виды, все части растения
280.	Сорго	Sorghum L.	Все виды, все части
<*>	Софора толстоплодная	См. Вексибия толстоплодная	-
281.	Спорынья	Claviceps sp.	Все виды, все части
282.	Стеллера карликовая	Stellera chamaejasme L.	Все части
283.	Стефания	Stephania L.	Все виды, клубни с корнями
284.	Стриктокардия липолистная	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Семена
285.	Строфант	Strophanthus DC	Все виды, все части
286.	Сферофиза солонцовая	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	Все части
287.	Схенокаулон лекарственный	Schoenocaulon officinal A.Gray	Семена
288.	Табак	Nicotiana L.	Все виды, все части
289.	Табернанте ибога	Tabernanthe iboga Baill	Все части
290.	Тамус обыкновенный	Tamus communis L.	Все части
291.	Таушия	Tauschia Schltdl.	Все виды, все части
292.	Термопсис	Thermopsis L.	Все виды, все части
293.	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	Все части
294.	Тисс	Taxus L.	Все виды, все части

295.	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	Все части
296.	Токсидендрон	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Все виды, все части
297.	Трихоцереус	Trichocereus	Все виды, надземная часть
298.	Тростник южный	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Корневище
299.	Турбина коримбоза	Turbina corymbosa	Семена
300.	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	Семена
301.	Тысячеголов	Viccaria sp.	Все виды, все части
302.	Унгерния Виктора	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Все части
303.	Унгерния Северцева	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Все части
304.	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	Цветы
305.	Ферула смолоносная	Ferula gummosa Boiss	Семена
306.	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	Все части
307.	Физохляйна алайская	Physochlaina alica Korotk.	Корни
308.	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	Корни
<*>	Фитолакка американская	См. Лаконос американский	-
309.	Хамедафне прицветничковая	Chamaedaphne calyculata Moench	Надземная часть
<*>	Харг	См. Гомфокарпус	-
<*>	Хвойник хвощевой	См. Эфедра	-

310.	Хеймия иволистная	Heimia salicifolia	Надземная часть
<*>	Хеквирити	См. Абрус молитвенный	-
311.	Хинное дерево	Cinchona succirubra Pavon.	Кора
312.	Хохлатка	Corydalis sp.	Все виды, все части
<*>	Хохоба	См. Симмондсия калифорнийская	-
313.	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	Все части
314.	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Все части
315.	Цельнолистник	Haplophyllum	Все виды, все части
316.	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	Надземная часть
317.	Цикламен	Cyclamen L.	Все виды, все части
<*>	Цикута	См. Вех	-
318.	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Эфирные масла всех частей
319.	Цирия Смита	Zieria smithii Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
<*>	Чаульмугра	См. Гиднокарпус	-
<*>	Чахоточная трава	См. Вязель разноцветный	-
320.	Чемерица	Veratrum sp.	Все виды, все части
321.	Чернокорень лекарственный	Cynoglossum officinalis L.	Все части
322.	Чилибуха	Strychnos L.	Все виды, семена

323.	Чина	Lathyrus sp.	Все виды, все части
324.	Чистец болотный	Stachys palustris L.	Все части
325.	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	Надземная часть
326.	Чистотел	Chelidonium L.	Все виды, надземная часть
<*>	Чистяк весенний	См. Чистяк калужнецелистный	-
327.	Чистяк калужницелистный	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	Все части
328.	Шалфей предсказательный	Salvia divinorum	Листья
329.	Шангиния ягодная	Schanginia baccata Moq.	Лист, побеги
330.	Эводия мелиелистная	Evodia meliefolia Benth.	Все части
331.	Эводия простая	Evodia simplex Cordem.	Все части
332.	Энцефаляртос Баркнера	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	Все части
333.	Эритрофлеум	Eriophyllum	Все виды, кора
334.	Эфедра	Ephedra sp.	Все виды, все части
335.	Эхинопсис	Echinopsis L.	Все виды, надземная часть
336.	Якорцы	Tribulus L.	Все виды, все части
337.	Ялапа настоящая	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	Все части
338.	Ясенец белый	Dictamnus albus L.	Листья, плоды
339.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	Все части

<*> Синонимы русских названий лекарственных растений.

1.2. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

N п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	Все части
2	Африканская слива	Pygeum africanum	Кора
3	Валериана	Valeriana L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	Ginkgo biloba L.	Надземная часть
5	Джимнема сильвестре	Gymnema sylvestre	Все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	Dioscorea villosa	Корневища
7	Женьшень	Ginseng	Все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Все части
9	Зверобой	Hypericum L.	Все виды, все части
10	Иглица шиповатая	Ruscus aculeatus (Butcher's Broom)	Все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части
12	Лимонник китайский	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Все части

13	Муира пуама	Muira puama (Liriosma jvata)	Все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуйя	Tabebuia heptaphylla	Кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	Rhodiola rosea L.	Все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	Turnera Diffusa	Все части
17	Элеутерококк колючий, Свободноягодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	Листья

1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов,

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десны;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.), все тело; Скорпион (Scorpiones L.), все тело; Шпанская мушка (Lytta sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов Bacillus (в том числе B. polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans (устаревшее название - Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis и других видов) и Clostridium;

- микроорганизмы родов Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода Lactobacillus.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и несъедобным, в соответствии с национальным законодательством.

Приложение 8
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

ВИДЫ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 14 ЛЕТ И ДЕТСКИХ ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ (ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

N	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья
1.	Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae	плоды аниса (Anisi fructus)
2.	Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvacea	корни алтея (Althaeae radix)
3.	Бузина черная	Sambucus nigra L. сем. Cambucaceae	Цветки бузины (Sambuci flos)
4.	Береза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
5.	Береза повислая	Betula pendula	то же
6.	Брусника	Vaccinium vitis idaea L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)
7.	Гибискус	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	Цветки гибискуса (Hibisci flos)
8.	Красная мальва	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	то же
9.	Душица обыкновенная	Origanum vulgare сем. Lamiaceae	Трава душицы (Origani herba)
10.	Земляника	Fragaria сем. Rosaceae	Листья земляники (Fragariae

			folium)
11.	Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем. Composite	Цветки календулы (Calendulae flos)
12.	Крапива двудомная	Urtica dioica L. сем. Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
13.	Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiaceae	Цветки лаванды (Lavadulae flos)
14.	Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы (Tiliae flos)
15.	Малина обыкновенная	Rubus ideaus L. сем. Rosaceae	Листья малины (Rubi idaei folium)
16.	Просвирник лесной	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flos)
17.	Мальва лесная	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	то же
18.	Мелисса	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
19.	Мята лимонная	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	то же
20.	Мята перечная	Mentha piperita сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
21.	Облепиха	Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hyppophaes folium)
22.	Подорожник большой	Plantago major L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
23.	Подорожник средний	Plantago media L. сем. Plantaginaceae	то же

24.	Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolate L. сем. Plantaginaceae	то же
25.	Подорожник блошный	Plantago psyllium L. сем. Plantaginaceae	Шелуха семян (Plantaginis tunica semen)
26.	Померанец горький	Citrus aurantium сем. Rutaceae	Померанца корка
27.	Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. сем. Compositae (syn. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
28.	Черная смородина	Ribes nigrum L. сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribi nigri folium)
29.	Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
30.	Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	то же
31.	Тимьян ползучий	то же	то же
32.	Тмин обыкновенный	Carum carvi, сем. Umbellifere	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
33.	Фенхель обыкновенный	Foeniculum vulgare Mill сем.Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
34.	Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем.Umbelliferae	то же
35.	Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
36.	Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)

Приложение 9
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Наименование	Форма
Биотин	D-биотин
Витамин D	D3 холекальциферол; D2 эргокальциферол
Витамин A	Ретинола ацетат; ретинола пальмитат; ретинол; бета-каротин
Витамин B1	Тиамина гидрохлорид (тиамина хлорид); тиамина мононитрат
Витамин B12	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Витамин B2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин B6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат
Витамин K	Филлохинон (фитоменадион)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота

Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (III) дифосфат (пирофосфат); железа (II) цитрат; железо (III) аммонийно-цитратное; железа (II) бисглицинат
Инозит	Инозит
Йод	Йодид калия; йодат калия; йодид натрия; йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет)
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия гидроксид
Кальций	Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид; кальция гидроксид
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина L-тартрат
Магний	Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; медь-лизиновый комплекс
Натрий	Натрия цитрат, натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Селен	Селенит натрия; селенат натрия
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота

Холин	Холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат; холин
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид

Приложение 10
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

ПЕСТИЦИДЫ,
ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО (ПИЩЕВОГО) СЫРЬЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Химическое название вещества (определение дано с учетом продуктов распада)
Дисульфотон (в сумме - дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотону)
Фенсульфотон (в сумме - фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону)
Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону
Галоксифоп (в сумме - галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу)
Гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору
Гексахлорбензол

Нитрофен
Омэтоат
Тербуфос (в сумме - тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу)
Альдрин и диэлдрин, выраженный по диалдрину
Андрин

Утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. N 880

ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОТОРЫХ НА ДОБРОВОЛЬНОЙ ОСНОВЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ" (ТР ТС 021/2011)

N п/п	Обозначение стандарта. Информация об изменении	Наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
Межгосударственные стандарты			
1.	ГОСТ 4.29-71	Система показателей качества продукции. Консервы мясные и мясорастительные. Номенклатура показателей	

2.	ГОСТ 4.30-71	Система показателей качества продукции. Консервы молочные. Номенклатура показателей	
3.	ГОСТ 4.31-82	Система показателей качества продукции. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Номенклатура показателей	
4.	ГОСТ 4.458-86	Система показателей качества продукции. Консервы овощные, плодовые и ягодные. Номенклатура показателей	
5.	ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте	
6.	ГОСТ 15.015-90	Система разработки и постановки продукции на производство. Хлеб и хлебобулочные изделия	
7.	ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия	
8.	ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия	
9.	ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия.	
10.	ГОСТ 276-60	Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия	
11.	ГОСТ 572-60	Крупа пшено шлифованное. Технические условия	
12.	ГОСТ 608-93	Консервы мясные "Мясо птицы в желе". Технические условия	
13.	ГОСТ 686-83	Сухари армейские. Технические условия.	

14.	ГОСТ 697-84	Консервы мясные "Свинина тушеная". Технические условия	
15.	ГОСТ 698-84	Консервы мясные "Баранина тушеная". Технические условия	
16.	ГОСТ 718-84	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия	
17.	ГОСТ 719-85	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия	
18.	ГОСТ 779-55	Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия	
19.	ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия	
20.	ГОСТ 1016-90	Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе. Технические условия	
21.	ГОСТ 1128-75	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия	
22.	ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия	
23.	ГОСТ 1923-78	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия	
24.	ГОСТ 1937-90	Чай черный байховый нефасованный. Технические условия	
25.	ГОСТ 1938-90	Чай черный байховый фасованный. Технические условия	

26.	ГОСТ 1939-90	Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия	
27.	ГОСТ 1940-75	Чай плиточный черный. Технические условия	
28.	ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия	
29.	ГОСТ 2929-75	Толокно овсяное. Технические условия	
30.	ГОСТ 3034-75	Крупа овсяная. Технические условия	
31.	ГОСТ 3483-78	Чай зеленый кирпичный. Технические условия	
32.	ГОСТ 3716-90	Чай зеленый байховый нефасованный. Технические условия	
33.	ГОСТ 3739-89	Мясо фасованное. Технические условия	
34.	ГОСТ 3898-56	Мука соевая дезодорированная. Технические условия	
35.	ГОСТ 3945-78	Пресервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия	
36.	ГОСТ 4495-87	Молоко сухое цельное. Технические условия	
37.	СТ СЭВ 4718-84	Мясо и мясные продукты. Термины и определения	
38.	ГОСТ 5283-91	Консервы мясные "Говядина отварная в собственном соку". Технические условия	
39.	ГОСТ 5284-84	Консервы мясные "Говядина тушеная". Технические условия	

40.	ГОСТ 5311-50	Хлеб карельский. Технические условия	
41.	ГОСТ ИСО 5507-97	Семена масличных культур. Номенклатура	
42.	ГОСТ 5550-74	Крупа гречневая. Технические условия	
43.	ГОСТ 5784-60	Крупа ячменная. Технические условия	
44.	ГОСТ 6002-69	Крупа кукурузная. Технические условия	
45.	ГОСТ 6065-97	Консервы из обжаренной рыбы в масле. Технические условия	
46.	ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия	
47.	ГОСТ 6441-96	Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия	
48.	ГОСТ 6442-89	Мармелад. Технические условия.	
49.	ГОСТ 7022-97	Крупа манная. Технические условия	
50.	ГОСТ 7128-91	Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия	
51.	ГОСТ 7144-2006	Консервы из копченой рыбы в масле. Технические условия	
52.	ГОСТ 7403-74	Консервы. Крабы в собственном соку. Технические условия	
53.	ГОСТ 7452-97	Консервы рыбные натуральные. Технические условия	
54.	ГОСТ 7455-78	Консервы рыбные. Рыба в желе. Технические условия	

55.	ГОСТ 7457-2007	Консервы-паштеты из рыбы. Технические условия	
56.	ГОСТ 7596-81	Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли	
57.	ГОСТ 7616-85	Сыры сычужные твердые. Технические условия.	
58.	ГОСТ 7694-71	Консервы. Маринады плодовые и ягодные. Технические условия	
59.	ГОСТ 7981-68	Масло арахисовое. Технические условия	
60.	ГОСТ 7987-79	Консервы мясные "Гуляш". Технические условия	
61.	ГОСТ 7990-56	Консервы мясные. Почки в томатном соусе. Технические условия	
62.	ГОСТ 7993-90	Консервы мясные "Языки". Технические условия	
63.	ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование	
64.	ГОСТ 8286-90	Консервы мясорастительные "Каша с мясом". Технические условия	
65.	ГОСТ 8494-73	Сухари сдобные пшеничные. Технические условия.	
66.	ГОСТ 8687-65	Консервы мясорастительные. Фасоль, горох или чечевица с мясом. Технические условия	
67.	ГОСТ 8714-72	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих. Технические условия	
68.	ГОСТ 8807-94	Масло горчичное. Технические условия	

69.	ГОСТ 8808-2000	Масло кукурузное. Технические условия	
70.	ГОСТ 8988-2002	Масло рапсовое. Технические условия.	
71.	ГОСТ 8989-73	Масло конопляное. Технические условия	
72.	ГОСТ 8990-59	Масло кунжутное (сезамовое). Технические условия	
73.	ГОСТ 9163-90	Консервы мясные и мясорастительные "Сосиски". Технические условия	
74.	ГОСТ 9165-59	Консервы мясные. Ветчина	
75.	ГОСТ 9166-59	Консервы мясные. Шпиг пастеризованный ломтиками. Технические условия	
76.	ГОСТ 9167-76	Консервы мясные. Бекон копченый пастеризованный ломтиками. Технические условия	
77.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб	
78.	ГОСТ 9831-61	Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия	
79.	ГОСТ 9862-90	Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия	
80.	ГОСТ 9935-76	Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия	
81.	ГОСТ 9936-76	Консервы мясные "Завтрак туриста". Технические условия	

82.	ГОСТ 9937-79	Консервы мясные "Мясо в белом соусе". Технические условия	
83.	ГОСТ 10008-62	Консервы мясные. Свинина отварная в собственном соку. Технические условия	
84.	ГОСТ 10119-2007	Консервы из сардин атлантических и тихоокеанских в масле. Технические условия	
85.	ГОСТ 10163-76	Реактивы. Крахмал растворимый. Технические условия	
86.	ГОСТ 10382-85	Консервы молочные. Продукты кисломолочные сухие. Технические условия	
87.	ГОСТ 10531-89	Консервы рыбные. Рыба обжаренная в маринаде. Технические условия	
88.	ГОСТ 10766-64	Масло кокосовое. Технические условия	
89.	ГОСТ 10907-88	Изделия макаронные с мясом. Технические условия	
90.	ГОСТ 10979-85	Пресервы рыбные. Сайра специального посола. Технические условия	
91.	ГОСТ 10981-97	Консервы "Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное". Технические условия	
92.	ГОСТ 11041-88	Сыр российский. Технические условия.	
93.	ГОСТ 11201-65	Жмых арахисовый пищевой. Технические условия	
94.	ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия.	

95.	ГОСТ 11771-93	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка	
96.	ГОСТ 12028-86	Консервы рыбные. Сардины в масле. Технические условия	
97.	ГОСТ 12161-2006	Консервы рыборастительные в томатном соусе. Технические условия	
98.	ГОСТ 12250-88	Консервы рыборастительные в масле. Технические условия	
99.	ГОСТ 12292-2000	Консервы рыбные с растительными гарнирами. Технические условия	
100.	ГОСТ 12307-66	Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия	
101.	ГОСТ 12314-66	Консервы мясные. Паштет "Арктика". Технические условия	
102.	ГОСТ 12318-91	Консервы мясные "Паштет мясной". Технические условия	
103.	ГОСТ 12319-77	Консервы мясные. Паштет печеночный. Технические условия	
104.	ГОСТ 12424-77	Консервы мясные. Паштет "Пражский". Технические условия	
105.	ГОСТ 12425-66	Консервы мясные. Паштет "Львовский". Технические условия	
106.	ГОСТ 12427-77	Консервы мясные. Паштет "Эстонский". Технические условия	

107.	ГОСТ 12512-67	Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия	
108.	ГОСТ 12513-67	Мясо-свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия	
109.	ГОСТ 12582-67	Хлеб ржаной простой и ржано-пшеничный простой для длительного хранения, консервированный спиртом. Технические условия	
110.	ГОСТ 12583-67	Хлеб ржаной простой для длительного хранения, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации. Технические условия	
111.	ГОСТ 12810-79	Чай зеленый кирпичный для экспорта. Технические условия	
112.	ГОСТ 13272-2009	Консервы из печени рыб. Технические условия	
113.	ГОСТ 13534-89	Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование	
114.	ГОСТ 13657-68	Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия	
115.	ГОСТ 13799-81	Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
116.	ГОСТ 13865-2000	Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия	
117.	ГОСТ 14083-68	Масло подсолнечное для экспорта. Технические условия	

118.	ГОСТ 15168-70	Консервы мясные. Печень в собственном соку. Технические условия	
119.	ГОСТ 15169-70	Консервы мясные "Сердце". Технические условия	
120.	ГОСТ 15810-96	Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия	
121.	ГОСТ 16270-70	Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия.	
122.	ГОСТ 16525-70	Орехи каштана съедобного	
123.	ГОСТ 16676-71	Консервы рыбные. Уха и супы. Технические условия	
124.	ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. Технические условия	
125.	ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия	
126.	ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. Технические условия	Утратил силу на территории РФ, кроме части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения с 01.01.2005, пользоваться ГОСТ Р 52189-2003, заменен ГОСТ 26791-89; ГОСТ Р 52189-2003
127.	ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. Технические условия.	
128.	ГОСТ 16867-71	Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия	

129.	ГОСТ 16978-99	Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия	
130.	ГОСТ 17472-72	Консервы. Голубцы или перец, фаршированные мясом и рисом	
131.	ГОСТ 17649-72	Консервы. Фасоль или горох со шпиком или свиным жиром в томатном соусе. Технические условия	
132.	ГОСТ 18056-88	Консервы. Креветки натуральные. Технические условия	
133.	ГОСТ 18077-72	Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия	
134.	ГОСТ 18224-72	Консервы. Вторые обеденные блюда. Технические условия	
135.	ГОСТ 18316-95	Консервы. Первые обеденные блюда. Технические условия	
136.	ГОСТ 18423-97	Консервы из кальмара и каракатицы натуральные. Технические условия	
137.	ГОСТ 18474-73	Чай. Термины и определения	
138.	ГОСТ 18611-73	Консервы. Овощи резаные в томатном соусе. Общие технические условия	
139.	ГОСТ 19341-73	Консервы рыбные. Печень рыб с растительными добавками. Технические условия	
140.	ГОСТ 19588-2006	Пресервы рыбные. Рыба специального посола. Технические условия	

141.	ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный. Технические условия	
142.	ГОСТ 20730-75	Питательные среды. Бульон мясо-пептонный (для ветеринарных целей). Технические условия	
143.	ГОСТ 20919-75	Консервы. Краб мелкий в собственном соку. Технические условия	
144.	ГОСТ 21122-75	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия.	
145.	ГОСТ 21149-93	Хлопья овсяные. Технические условия.	
146.	ГОСТ 21607-2008	Наборы рыбные для ухи мороженые. Технические условия	
147.	ГОСТ 21713-76	Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия	
148.	ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия	
149.	ГОСТ 22371-77	Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия	
150.	ГОСТ 23219-78	Мясо. Разделка телятины для розничной торговли	
151.	ГОСТ 23455-79	Препарат "Мастоприм". Технические условия	
152.	ГОСТ 23621-79	Молоко коровье обезжиренное сухое, поставляемое для экспорта. Технические условия	
153.	ГОСТ 23651-79	Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка	

154.	ГОСТ 25856-97	Консервы рыборастительные в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах. Технические условия	
155.	ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия	
156.	ГОСТ 26791-89	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
157.	ГОСТ 26982-86	Хлеб любительский. Технические условия	
158.	ГОСТ 26983-86	Хлеб дарницкий. Технические условия	
159.	ГОСТ 26984-86	Хлеб столичный. Технические условия	
160.	ГОСТ 26985-86	Хлеб российский. Технические условия	
161.	ГОСТ 26986-86	Хлеб деликатесный. Технические условия	
162.	ГОСТ 26987-86	Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия	
163.	ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия	
164.	ГОСТ 27186-86	Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения	
165.	ГОСТ 27568-87	Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия.	
166.	ГОСТ 27573-87	Плоды граната свежие. Технические условия.	
167.	ГОСТ 27747-88	Мясо кроликов. Технические условия	

168.	ГОСТ 27842-88	Хлеб из пшеничной муки. Технические условия	
169.	ГОСТ 27844-88	Изделия булочные. Технические условия	
170.	ГОСТ 280-2009	Консервы из рыбы. Шпроты в масле. Технические условия	
171.	ГОСТ 28188-89	Напитки безалкогольные. Общие технические условия	
172.	ГОСТ 28414-89	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия	
173.	ГОСТ 28538-90	Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия	
174.	ГОСТ 28589-90	Консервы мясные "Мясо птицы в собственном соку". Технические условия	
175.	ГОСТ 28649-90	Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия	
176.	ГОСТ 28825-90	Мясо птицы. Приемка	
177.	ГОСТ 28931-91	Заменители масла какао. Технические условия	
178.	ГОСТ 29186-91	Пектин. Технические условия	
179.	ГОСТ 29275-92	Консервы рыбные в соусах диетические. Технические условия	
180.	ГОСТ 29276-92	Консервы рыбные для детского питания. Технические условия	
181.	ГОСТ 30054-2003	Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов.	

		Термины и определения	
182.	ГОСТ 30306-95	Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия	
183.	ГОСТ 30314-2006	Филе морского гребешка мороженое. Технические условия	
184.	ГОСТ 30625-98	Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания. Общие технические условия	
185.	ГОСТ 30626-98	Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия	
186.	ГОСТ 30650-99	Консервы птичьи для детского питания. Общие технические условия	
Национальные стандарты			
187.	ГОСТ Р 51331-99	Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия	
188.	ГОСТ Р 51770-2001	Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия	
189.	ГОСТ Р 51865-2002	Изделия макаронные. Общие технические условия	
190.	ГОСТ Р 51881-2002	Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия	
191.	ГОСТ Р 51926-2002	Консервы. Икра овощная. Технические условия	
192.	ГОСТ Р 51953-2002	Крахмал и крахмалопродукты. Термины и	

		определения	
193.	ГОСТ Р 51985-2002	Крахмал кукурузный. Общие технические условия	
194.	ГОСТ Р 52054-03	Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия	
195.	ГОСТ Р 52088-2003	Кофе натуральный жареный	
196.	ГОСТ Р 52090-2003	Молоко питьевое. Технические условия	
197.	ГОСТ Р 52091-2003	Сливки питьевые. Технические условия	
198.	ГОСТ Р 52092-2003	Сметана. Технические условия	
199.	ГОСТ Р 52093-2003	Кефир. Технические условия	
200.	ГОСТ Р 52094-2003	Ряженка. Технические условия	
201.	ГОСТ Р 52095-2003	Простокваша. Технические условия	
202.	ГОСТ Р 52096-2003	Творог. Технические условия	
203.	ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
204.	ГОСТ Р 52121-03	Яйца куриные пищевые. Технические условия.	
205.	ГОСТ Р 52175-2003	Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия	
206.	ГОСТ Р 52178-2003	Маргарины. Общие технические условия	
207.	ГОСТ Р 52685-2006	Сыры плавленые. Общие технические условия	
208.	ГОСТ Р 52791-2007	Консервы молочные. Молоко сухое. Технические	

		условия.	
209.	ГОСТ Р 53396-2009	Сахар белый. Технические условия.	
210.	ГОСТ Р 53495-2009	Мука для продуктов детского питания. Технические условия.	
211.	ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная. Общие технические условия	
212.	ГОСТ Р 52253-2004	Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия	
213.	ГОСТ Р 52465-2005	Масло подсолнечное. Технические условия	
214.	ГОСТ Р 52475-2005	Консервы овощные, овоще-плодовые, овощемясные для детского питания. Технические условия	
215.	ГОСТ Р 52476-2005	Консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста. Технические условия	
216.	ГОСТ Р 52601-2006	Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия	
217.	ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия	
218.	ГОСТ Р 52687-2006	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия	
219.	ГОСТ Р 52688-2006	Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия	
220.	ГОСТ Р 52702-2006	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия	

221.	ГОСТ Р 52783-2007	Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия	
222.	ГОСТ Р 52790-2007	Сырки творожные глазированные. Общие технические условия	
223.	ГОСТ Р 52809-2007	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия	
224.	ГОСТ Р 52821-2007	Шоколад. Общие технические условия	
225.	ГОСТ Р 52843-2007	Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия	
226.	ГОСТ Р 52961-2008	Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия	
227.	ГОСТ Р 52969-2008	Масло сливочное. Технические условия	
228.	ГОСТ Р 52970-2008	Масло сливочное с компонентами. Технические условия	
229.	ГОСТ Р 52971-2008	Масло топленое и молочный жир. Технические условия	
230.	ГОСТ Р 52972-2008	Сыры полутвердые. Технические условия	
231.	ГОСТ Р 52973-2008	Молоко кобылье - сырье. Технические условия	
232.	ГОСТ Р 52974-2008	Кумыс. Технические условия	
233.	ГОСТ Р 52975-2008	Консервы молочные. Молоко сухое кобылье. Технические условия	
234.	ГОСТ Р 52986-2008	Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические	

		условия	
235.	ГОСТ Р 53029-2008	Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения	
236.	ГОСТ Р 53048-2008	Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия	
237.	ГОСТ Р 53221-2008	Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия	
238.	ГОСТ Р 53379-2009	Сыры мягкие. Технические условия	
239.	ГОСТ Р 53421-2009	Сыры рассольные. Технические условия	
240.	ГОСТ Р 53435-2009	Сливки - сырье. Технические условия	
241.	ГОСТ Р 53436-2009	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия	
242.	ГОСТ Р 53437-2009	Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия	
243.	ГОСТ Р 53438-2009	Сыворотка молочная. Технические условия	
244.	ГОСТ Р 53456-2009	Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия	
245.	ГОСТ Р 53457-2009	Масло рапсовое. Технические условия	
246.	ГОСТ Р 53492-2009	Сыворотка молочная сухая. Технические условия	
247.	ГОСТ Р 53493-2009	Альбумин молочный. Технические условия	
248.	ГОСТ Р 53502-2009	Продукт сырный плавленый. Общие технические условия	

249.	ГОСТ Р 53503-2009	Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия	
250.	ГОСТ Р 53504-2009	Творог зерненный. Технические условия	
251.	ГОСТ Р 53505-2009	Простокваша мечниковская. Технические условия	
252.	ГОСТ Р 53506-2009	Ацидофилин. Технические условия	
253.	ГОСТ Р 53507-2009	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Технические условия	
254.	ГОСТ Р 53508-2009	Варенец. Технические условия	
255.	ГОСТ Р 53510-2009	Масло соевое. Технические условия	
256.	ГОСТ Р 53512-2009	Продукты сырные. Общие технические условия	
257.	ГОСТ Р 53513-2009	Пахта и напитки на ее основе. Технические условия	
258.	ГОСТ Р 53644-2009	Консервы мясные фаршевые. Технические условия	
259.	ГОСТ Р 53666-2009	Масса творожная "Особая". Технические условия	
260.	ГОСТ Р 53667-2009	Казеин. Технические условия	
261.	ГОСТ Р 53668-2009	Айран. Технические условия	
262.	ГОСТ Р 53748-2009	Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия	
263. 264.	ГОСТ Р 53796-2010	Заменители молочного жира. Технические условия	

265.	ГОСТ Р 53876-2010	Крахмал картофельный. Технические условия	
266.	ГОСТ Р 53914-2010	Напиток молочный. Технические условия	
267.	ГОСТ Р 53946-2010	Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия.	
268.	ГОСТ Р 53947-2010	Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия.	
269.	ГОСТ Р 53948-2010	Молоко сгущенное - сырье. Технические условия.	
270.	ГОСТ Р 53952-2010	Молоко питьевое обогащенное. Общие технические условия.	
271.	ГОСТ Р 54339-2011	Продукты молокосодержащие сквашенные. Общие технические условия.	
272.	ГОСТ Р 54340-2011	Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия.	
273.	ГОСТ Р 53776-2010	Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия.	
274.	ГОСТ Р 52845-2007	Напитки слабоалкогольные тонизирующие. Общие технические условия	
275.	ГОСТ 13340.3-77	Капуста белокочанная сушеная. Технические условия.	
276.	ГОСТ Р 52378-2005	Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия.	
277.	ГОСТ Р 52462-2005	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки.	

		Общие технические условия	
278.	ГОСТ Р 52668-2006	Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия.	
279.	СТБ 254-2004	Яйца куриные пищевые. Технические условия	
280.	СТБ 335-98	Продукты из свинины. Общие технические условия	
281.	СТБ 392-93	Смородина красная и белая свежие. Требования при заготовках, поставках и реализации.	
282.	СТБ 393-93	Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации	
283.	СТБ 426-93	Редис свежий. Требования при заготовках и поставках и реализации	
284.	СТБ 459-93	Пастернак свежий. Требования при заготовках и поставках и реализации.	
285.	СТБ 461-93	Репа молодая свежая и репа столовая свежая. Требования при заготовках и поставках и реализации	
286.	СТБ 463-93	Сельдерей зелень свежая и сельдерей корневой свежий. Требования при заготовках и поставках и реализации.	
287.	СТБ 597-94	Патиссоны свежие. Требования при заготовках, поставках и реализации	
288.	СТБ 596-94	Ревень свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации	

289.	СТБ 703-2003	Пироги. Общие технические условия	
290.	СТБ 735-94	Продукты из говядины. Общие технические условия	
291.	СТБ 736-2008	Сыры плавленые. Общие технические условия	
292.	СТБ 739-93	Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации.	
293.	СТБ 742-2009	Продукты из шпика. Общие технические условия	
294.	СТБ 766-95	Кабачки свежие. Технические условия	
295.	СТБ 791-95	Лук зеленый свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации	
296.	СТБ 876-93	Томаты свежие зеленые для производства консервов. Требования при заготовках и поставках	
297.	СТБ 877-93	Кукуруза сахарная в початках свежая. Требования при заготовках и поставках и реализации	
298.	СТБ 901-95	Клюква крупноплодовая свежая. Технические условия	
299.	СТБ 902-2001	Напитки чайные из растительного сырья фасованные. Общие технические условия	
300.	СТБ 922-94	Завтраки сухие. Общие технические условия	
301.	СТБ 926-98	Изделия хлебобулочные. Сухари. Общие технические условия	

302.	СТБ 927-2008	Сладости мучные. Общие технические условия	
303.	СТБ 950-2006	Вина плодовые крепленые ординарные и виноматериалы плодовые крепленые ординарные обработанные. Общие технические условия	
304.	СТБ 954-94	Концентраты пищевые. Полуфабрикаты мучных изделий. Общие технические условия	
305.	СТБ 970-2007	Кефир. Технические условия	
306.	СТБ 974-2001	Пельмени замороженные. Общие технические условия	
307.	СТБ 983-95	Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия	
308.	СТБ 991-95	Концентраты пищевые. Сладкие блюда. Общие технические условия	
309.	СТБ 1007-96	Изделия хлебобулочные диетические. Общие технические условия	
310.	СТБ 1010-95	Плоды боярышника свежие. Технические условия	
311.	СТБ 1011-95	Плоды шиповника свежие. Технические условия	
312.	СТБ 1012-95	Плоды облепихи свежие. Технические условия	
313.	СТБ 1020-2008	Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия	
314.	СТБ 1079-97	Премиксы для сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы. Технические условия	

315.	СТБ 1150-2007	Белково-витаминно-минеральные добавки. Общие технические условия	
316.	СТБ 1202-2000	Полуфабрикаты шоколадного производства. Шоколадная масса и шоколадная глазурь. Общие технические условия	
317.	СТБ 1203-2000	Полуфабрикаты шоколадного производства. Какао тертое. Технические условия	
318.	СТБ 1204-2000	Полуфабрикаты шоколадного производства. Какао масло. Технические условия	
319.	СТБ 1205-2000	Полуфабрикаты шоколадного производства. Какао жмых и какао порошок производственный. Технические условия	
320.	СТБ 1206-2000	Полуфабрикаты шоколадного производства. Какаовелла молотая. Технические условия	
321.	СТБ 1207-2000	Глазурь жировая. Общие технические условия	
322.	СТБ 1323-2002	Сыры кисломолочные. Технические условия	
323.	СТБ 1373-2009	Сыры. Технические условия	
324.	СТБ 1427-2003	Продукты переработки плодов и овощей. Грибы маринованные, отварные и соленые. Общие технические условия	
325.	СТБ 1467-2004	Мороженое. Общие технические условия	
326.	СТБ 1552-2005	Продукты молочные. Общие технические условия	
327.	СТБ 1529-2010	Вина игристые. Общие технические условия	

328.	СТБ 1694-2006	Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия.	
329.	СТБ 1695-2006	Вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные. Общие технические условия.	
330.	СТБ 1760-2007	Уксусы из пищевого сырья	
331.	СТБ 1858-2009	Молоко сухое. Технические условия	
332.	СТБ 1859-2009	Кефир детский. Технические условия	
333.	СТБ 1861-2008	Сидры фруктово-ягодные. Общие технические условия	
334.	СТБ 1882-2008	Сахар-сырец. Общие технические условия	
335.	СТБ 1890-2008	Масло из коровьего молока. Технические условия	
336.	СТБ 1924-2008	Кислота уксусная для пищевых целей (приложение А)	
337.	СТБ 1963-2009	Изделия макаронные. Общие технические условия	
338.	СТБ 1996-2009	Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые салями. Общие технические условия	
339.	СТБ 2016-2009	Продукты масложировые пищевые. Маргарины и	

		спреды	
340.	СТБ 2051-2010	Консервы на овощной основе для детского питания. Общие технические условия	
341.	СТБ 2052-2010	Консервы на фруктовой основе для детского питания. Общие технические условия	
342.	СТБ 2082-2010	Культуры бобовые. Стручки гороха и фасоли свежие. Требования при заготовках, поставках и реализации	
343.	СТБ 2083-2010	Овощи зеленые свежие. Требования при заготовках, поставках и реализации	
344.	СТБ 2138-2011	Кальвадос белорусский. Общие технические условия	
345.	СТБ 8019-2002	Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара	
346.	СТБ 8020-2002	Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к проведению контроля количества товара	

Утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. N 880

ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА ОТБОРА ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА "О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ" (ТР ТС 021/2011) И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ (ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ

N п/п	Обозначение стандарта. Информация об изменении	Наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
Межгосударственные стандарты			
347.	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний	
348.	ГОСТ 1936-85	Чай. Правила приемки и методы анализа	
349.	СТ СЭВ 2680-80	Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения содержания твердых и жидких составляющих частей и вытопленного жира	
350.	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию	

351.	ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации	
352.	ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности	
353.	ГОСТ 3625-84	Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности	
354.	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества	
355.	ГОСТ 3627-81	Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия	
356.	ГОСТ 3628-78	Продукты молочные. Методы определения сахара	
357.	ГОСТ 3629-47	Молочные продукты. Метод определения спирта (алкоголя)	
358.	СТ СЭВ 3832-82	Консервы. Порядок подготовки проб к микробиологическому анализу	
359.	ГОСТ 4288-76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний	
360.	ГОСТ 51469-99	Казеины и казеинаты. Фотометрический метод определения массовой доли лактозы	
361.	ГОСТ 51471-99	Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов	

362.	ГОСТ 5178-90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции	
363.	ГОСТ 5363-93	Водка. Правила приемки и методы анализа	
364.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности	
365.	ГОСТ 5474-66	Масла растительные. Метод определения золы	
366.	ГОСТ 5475-69	Масла растительные. Методы определения йодного числа	
367.	ГОСТ 5477-93	Масла растительные. Методы определения цветности	
368.	ГОСТ 5480-59	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла	
369.	ГОСТ 5481-89	Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя	
370.	ГОСТ 5487-50	Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло	
371.	ГОСТ 5488-50	Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло	
372.	ГОСТ 5512-50	Продукты и напитки пищевые и вкусовые. Методы определения мышьяка	
373.	ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и	

		массы изделий.	
374.	ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира	
375.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости	
376.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности	
377.	ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара	
378.	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли	
379.	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли	
380.	ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира	
381.	ГОСТ 5896-51	Кондитерские изделия. Метод определения спирта	
382.	ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей	
383.	ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности	
384.	ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира.	

385.	ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ	
386.	ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси	
387.	ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси.	
388.	ГОСТ 5902-80	Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий	
389.	ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара	
390.	ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приема, методы отбора проб.	
391.	ГОСТ 5964-93	Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа.	
392.	ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб.	
393.	ГОСТ 6687.2-90	Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ.	
394.	ГОСТ 6687.3-87	Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода	
395.	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности	

396.	ГОСТ 6687.5-86	Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции	
397.	ГОСТ 6687.6-88	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения стойкости	
398.	ГОСТ 6687.7-88	Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта	
399.	ГОСТ 7047-55	Витамины А, С, Д, В1, В2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов	
400.	ГОСТ 7194-81	Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества	
401.	ГОСТ 7269-79	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести	
402.	ГОСТ ИСО 7304-94	Крупка и макаронные изделия из твердой пшеницы. Органолептическая оценка кулинарных свойств спагетти	
403.	ГОСТ 7631-85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний	
404.	ГОСТ 7636-85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа	

405.	ГОСТ 7698-93	Крахмал. Правила приемки и методы анализа	
406.	ГОСТ 7702.1-74	Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса	
407.	ГОСТ 7702.2.0-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	
408.	ГОСТ 7702.2.1-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
409.	ГОСТ 7702.2.2-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Kiebsiella, Seratia)	
410.	ГОСТ 7702.2.4-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus	
411.	ГОСТ 7702.2.6-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	
412.	ГОСТ 7702.2.7-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus	
413.	ГОСТ 8218-89	Молоко. Метод определения чистоты	
414.	ГОСТ 8285-91	Жиры животные топленые. Правила приемки и	

		методы испытания	
415.	ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Методы определения нитрита	
416.	ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию	
417.	ГОСТ 8756.13-87	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров	
418.	ГОСТ 8756.1-79	Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей	
419.	ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	
420.	ГОСТ 8756.21-89	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира	
421.	ГОСТ 8756.22-80	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина	
422.	ГОСТ 8756.4-70	Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка)	
423.	ГОСТ 8764-73	Консервы молочные. Методы контроля	
424.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби. Метод определения влажности	
425.	ГОСТ 976-81	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила	

		приемки и методы испытаний	
426.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.	
427.	ГОСТ 9793-74	Продукты мясные. Методы определения влаги.	
428.	ГОСТ 9794-74	Продукты мясные. Метод определения содержания общего фосфора	
429.	ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия	
430.	ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа	
431.	ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки	
432.	ГОСТ ИСО 11050-2002	Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы. Метод определения загрязнений животного происхождения	
433.	ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости	
434.	ГОСТ 10444.11-89	Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов	
435.	ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов	
436.	ГОСТ 10444.14-91	Консервы. Метод определения содержания	

		плесеней по Говарду.	
437.	ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.	
438.	ГОСТ 10444.1-84	Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.	
439.	ГОСТ 10444.7-86	Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum	
440.	ГОСТ 10444.8-88	Продукты пищевые. Методы определения Bacillus cereus	
441.	ГОСТ 10444.9-88	Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens	
442.	ГОСТ 10574-91	Продукты мясные. Методы определения крахмала	
443.	ГОСТ 10840-64	Зерно. Методы определения натуры	
444.	ГОСТ 10842-89	Зерно зерновых и бобовых культур и семена масличных культур. Метод определения массы 1000 зерен или 1000 семян	
445.	ГОСТ 10843-76	Зерно. Метод определения пленчатости	
446.	ГОСТ 10844-74	Зерно. Метод определения кислотности по болтушке	
447.	ГОСТ 10845-98	Зерно и продукты его переработки. Метод определения крахмала	

448.	ГОСТ 10846-91	Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка	
449.	ГОСТ 10847-74	Зерно. Методы определения зольности	
450.	ГОСТ 10940-64	Зерно. Методы определения типового состава	
451.	ГОСТ 10967-90	Зерно. Методы определения запаха и цвета	
452.	ГОСТ 10987-76	Зерно. Методы определения стекловидности	
453.	ГОСТ 11225-76	Зерно. Метод определения выхода зерна из початков кукурузы	
454.	ГОСТ 11812-66	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ	
455.	ГОСТ 12136-77	Зерно. Метод определения экстрактивности ячменя	
456.	ГОСТ 12231-66	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей	
457.	ГОСТ 12258-79	Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках	
458.	ГОСТ 12569-99	Сахар. Правила приемки и методы отбора проб	
459.	ГОСТ 12570-98	Сахар. Метод определения влаги и сухих веществ	
460.	ГОСТ 12572-93	Сахар-песок и сахар-рафинад. Методы определения цветности	
461.	ГОСТ 12573-67	Сахар. Метод определения ферропримесей	

462.	ГОСТ 12576-89	Сахар. Методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора	
463.	ГОСТ 12787-81	Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле	
464.	ГОСТ 12788-87	Пиво. Методы определения кислотности	
465.	ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	
466.	ГОСТ 13194-74	Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта	
467.	ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
468.	ГОСТ 13340.1-77	Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости	
469.	ГОСТ 13340.2-77	Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов	
470.	ГОСТ 13496.7-97	Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения токсичности	
471.	ГОСТ 13496.11-74	Зерно. Метод определения содержания спор головневых грибов	
472.	ГОСТ 13586.1-68	Зерно. Методы определения количества и	

		качества клейковины в пшенице	
473.	ГОСТ 13586.3-83	Зерно. Правила приемки и методы отбора проб	
474.	ГОСТ 13586.4-83	Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями	
475.	ГОСТ 13586.5-93	Зерно. Метод определения влажности	
476.	ГОСТ 13586.6-93	Зерно. Методы определения зараженности вредителями	
477.	ГОСТ 13928-84	Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовки к анализу	
478.	ГОСТ 13928-84	Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу	
479.	ГОСТ 14138-76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов	
480.	ГОСТ 14139-76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров	
481.	ГОСТ 14352-73	Коньячные спирты. Метод определения фурфурола	
482.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб	
483.	ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности	

		помола	
484.	ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии	
485.	ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии	
486.	ГОСТ 15113.4-77	Концентраты пищевые. Методы определения влаги.	
487.	ГОСТ 15113.5-77	Концентраты пищевые. Методы определения кислотности.	
488.	ГОСТ 15113.6-77	Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы	
489.	ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли	
490.	ГОСТ 15113.8-77	Концентраты пищевые. Методы определения золы	
491.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые. Методы определения жира	
492.	ГОСТ 16990-88	Рожь. Требования при заготовках и поставках	
493.	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа	
494.	ГОСТ 19182-89	Пресервы рыбные. Методы определения	

		буферности	
495.	ГОСТ 19496-93	Мясо. Метод гистологического исследования	
496.	ГОСТ 19885-74	Чай. Методы определения содержания танина и кофеина	
497.	ГОСТ 20221-90	Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле	
498.	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести.	
499.	ГОСТ 20235.1-74	Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса	
500.	ГОСТ 20235.2-74	Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа.	
501.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси	
502.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности	
503.	ГОСТ 21237-75	Мясо. Методы бактериологического анализа	
504.	ГОСТ ИСО 21569-2009	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот	
505.	ГОСТ ИСО 21570-2009	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных	

		организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте	
506.	ГОСТ ИСО 21571-2009	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот	
507.	ГОСТ 22760-77	Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира	
508.	ГОСТ 23041-78	Мясо и продукты мясные. Метод определения оксипролина	
509.	ГОСТ 23042-86	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира	
510.	ГОСТ 23268.5-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природно-столовые. Методы определения ионов кальция и магния	
511.	ГОСТ 23268.6-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природно-столовые. Методы определения ионов натрия	
512.	ГОСТ 23268.7-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природно-столовые. Методы определения ионов калия	
513.	ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка	
514.	ГОСТ 23392-78	Мясо. Методы химического и	

		микроскопического анализа свежести	
515.	ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств пестицидов	
516.	ГОСТ 23453-90	Молоко. Методы определения количества соматических клеток	
517.	ГОСТ 23454-79	Молоко. Методы определения ингибирующих веществ	
518.	ГОСТ 23481-79	Мясо птицы. Метод гистологического анализа	
519.	ГОСТ 23651-79	Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка	
520.	ГОСТ 24027.2-80	Сырье лекарственное растительное. Методы определения влажности, содержания золы, экстрактивных и дубильных веществ, эфирного масла	
521.	ГОСТ 24065-80	Молоко. Методы определения соды.	
522.	ГОСТ 24066-80	Молоко. Метод определения аммиака.	
523.	ГОСТ 24067-80	Молоко. Метод определения перекиси водорода.	
524.	ГОСТ 24283-80	Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения.	
525.	ГОСТ 24556-89	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С.	
526.	ГОСТ 25011-81	Мясо и мясные продукты. Метод определения	

		белка.	
527.	ГОСТ 25101-82	Молоко. Метод определения точки замерзания.	
528.	ГОСТ 25102-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий	
529.	ГОСТ 25179-90	Молоко. Методы определения белка.	
530.	ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе	
531.	ГОСТ 25268-82	Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита	
532.	ГОСТ 25555.0-82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности	
533.	ГОСТ 25555.1-82	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения летучих кислот	
534.	ГОСТ 25555.2-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта	
535.	ГОСТ 25555.4-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения золы и щелочности общей и водорастворимой золы	
536.	ГОСТ 25555.5-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы	
537.	ГОСТ 26035-86	Продукты пищевые и консервированные. Метод определения олова	

538.	ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты	
539.	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира	
540.	ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов	
541.	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH	
542.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа. Правила приемки и методы отбора проб	
543.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев	
544.	ГОСТ 26312.3-84	Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов	
545.	ГОСТ 26312.4-84	Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра	
546.	ГОСТ 26312.5-84	Крупа. Методы определения зольности	
547.	ГОСТ 26312.6-84	Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев	
548.	ГОСТ 26312.6-84	Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев	
549.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа. Метод определения влажности	

550.	ГОСТ 26313-84	Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб	
551.	ГОСТ 26323-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения.	
552.	ГОСТ 26361-84	Мука. Метод определения белизны	
553.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные. Метод измерения перекисного числа.	
554.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.	
555.	ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.	
556.	ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.	
557.	ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.	
558.	ГОСТ 26671-85	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов	
559.	ГОСТ 26754-85	Молоко. Методы измерения температуры	
560.	ГОСТ 26781-85	Молоко. Метод измерения pH	
561.	ГОСТ 26808-86	Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ	

562.	ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу	
563.	ГОСТ 26811-86	Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты	
564.	ГОСТ 26829-86	Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира	
565.	ГОСТ 26889-86	Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля.	
566.	ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути	
567.	ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые. Метод определения железа	
568.	ГОСТ 26929-94	Сырье и пищевые продукты. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
569.	ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка.	
570.	ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.	
571.	ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца	
572.	ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия	
573.	ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения	

		цинка	
574.	ГОСТ 26935-86	Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.	
575.	ГОСТ 26968-86	Сахар. Методы микробиологического анализа.	
576.	ГОСТ 26971-86	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности.	
577.	ГОСТ 26972-86	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа.	
578.	ГОСТ 27082-89	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности	
579.	ГОСТ 27186-86	Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения	
580.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли	
581.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке	
582.	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби. Методы определения зольности	
583.	ГОСТ 27495-87	Мука. Метод определения автолитической активности	
584.	ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов	

585.	ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов.	
586.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста	
587.	ГОСТ 27559-87	Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	
588.	ГОСТ 27560-87	Мука и отруби. Метод определения крупности	
589.	ГОСТ 27668-88	Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб	
590.	ГОСТ 27669-88	Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба	
591.	ГОСТ 27670-88	Мука кукурузная. Метод определения жира	
592.	ГОСТ 27676-88	Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения	
593.	ГОСТ 27709-88	Консервы молочные сгущенные. Метод измерения вязкости	
594.	ГОСТ 27839-88	Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины	
595.	ГОСТ 27930-88	Молоко и молочные продукты. Биокалориметрический метод определения общего количества бактерий	
596.	ГОСТ 28038-89	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина	

597.	ГОСТ 28283-89	Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса	
598.	ГОСТ 28418-2002	Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей золы)	
599.	ГОСТ 28419-97	Зерно. Метод определения сорной и зерновой примесей на анализаторе засоренности У1-ЕАЗ-М	
600.	ГОСТ 28467-90	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты	
601.	ГОСТ 28550-90	Чай. Метод приготовления измельченной пробы и определения сухих веществ	
602.	ГОСТ 28551-90	Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ	
603.	ГОСТ 28552-90	Чай. Метод определения общей водонерастворимой и водорастворимой золы	
604.	ГОСТ 28553-90	Чай. Метод определения сырой клетчатки	
605.	ГОСТ 28560-90	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia	
606.	ГОСТ 28561-90	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги.	
607.	ГОСТ 28562-90	Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	
608.	ГОСТ 28566-90	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков	

609.	ГОСТ 28795-90	Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение реологических свойств с помощью альвеографа	
610.	ГОСТ 28796-90	Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины	
611.	ГОСТ 28797-90	Мука пшеничная. Определение содержания сухой клейковины	
612.	ГОСТ 28805-90	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов	
613.	ГОСТ 28875-90	Пряности. Приемка и методы анализа	
614.	ГОСТ 28878-90	Пряности и приправы. Определение общего содержания золы	
615.	ГОСТ 28914-91	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения алюминия	
616.	ГОСТ 28928-91	Заменители масла какао. Метод определения состава триглицеридов	
617.	ГОСТ 28929-91	Заменители масла какао. Метод определения массовой доли твердых триглицеридов	
618.	ГОСТ 28930-91	Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао	
619.	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (pH)	
620.	ГОСТ 29030-91	Продукты переработки плодов и овощей.	

		Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания растворимых сухих веществ	
621.	ГОСТ 29031-91	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения сухих веществ, не растворимых в воде	
622.	ГОСТ 29032-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфурола	
623.	ГОСТ 29033-91	Зерно и продукты его переработки. Метод определения жира	
624.	ГОСТ 29059-91	Продукты переработки плодов и овощей. Титриметрический метод определения пектиновых веществ	
625.	ГОСТ 29138-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В1 (тиамина)	
626.	ГОСТ 29139-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В2 (рибофлавина)	
627.	ГОСТ 29140-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)	
628.	ГОСТ 29142-91	Семена масличных культур. Отбор проб	
629.	ГОСТ 29143-91	Зерно и зернопродукты. Определение влажности (рабочий контрольный метод)	

630.	ГОСТ 29144-91	Зерно и зернопродукты. Определение влажности (базовый контрольный метод)	
631.	ГОСТ 29177-91	Зерно. Методы определения состояния (степени деструкции) крахмала	
632.	ГОСТ 29184-91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriaceae	
633.	ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	
634.	ГОСТ 29206-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах	
635.	ГОСТ 29245-91	Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей	
636.	ГОСТ 29246-91	Консервы молочные сухие. Методы определения влаги	
637.	ГОСТ 29247-91	Консервы молочные. Методы определения жира	
638.	ГОСТ 29248-91	Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров	
639.	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов	
640.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита	
641.	ГОСТ 29300-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения	

		нитрата	
642.	ГОСТ 29935-86	Продукты пищевые. Конверсионный метод определения олова	
643.	ГОСТ 30004.2-93	Майонезы. Правила приемки и методы испытаний	
644.	ГОСТ 30059-93	Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия	
645.	ГОСТ 30061-93	Зерно и солома зерновых культур, лук репчатый, почва. Метод измерения уровня остаточных количеств гербицида старане	
646.	ГОСТ 30089-93	Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты	
647.	ГОСТ 30134-97	Дрожжи кормовые. Метод ускоренного обнаружения сальмонелл	
648.	ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
649.	ГОСТ 30305.1-95	Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги	
650.	ГОСТ 30305.2-95	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)	
651.	ГОСТ 30305.3-95	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности	

652.	ГОСТ 30305.4-95	Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости	
653.	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus	
654.	ГОСТ 30360-96	Семена эфиромасличных культур. Методы определения зараженности болезнями	
655.	ГОСТ 30361-96	Семена эфиромасличных культур. Методы определения заселенности вредителями	
656.	ГОСТ 30364.0-97	Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа	
657.	ГОСТ 30364.2-96	Продукты яичные. Методы микробиологического контроля.	
658.	ГОСТ 30417-96	Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е	
659.	ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
660.	ГОСТ 30425-97	Консервы. Метод определения промышленной стерильности.	
661.	ГОСТ 30450-95	Семена хлопчатника технические. Метод определения массовой доли влаги	
662.	ГОСТ 30451-95	Семена хлопчатника технические. Метод определения опушенности	
663.	ГОСТ 30483-97	Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и	

		крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси	
664.	ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	
665.	ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella	
666.	ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом	
667.	ГОСТ 30556-98	Семена эфиромасличных культур. Методы определения всхожести	
668.	ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87)	Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод	
669.	ГОСТ 30615-99	Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора	
670.	ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
671.	ГОСТ 30624-98	Масла растительные. Метод обнаружения фальсификации концентратом витамина D	
672.	ГОСТ 30627.1-98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)	
673.	ГОСТ 30627.2-98	Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С	

		(аскорбиновой кислоты)	
674.	ГОСТ 30627.3-98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)	
675.	ГОСТ 30627.4-98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)	
676.	ГОСТ 30627.5-98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)	
677.	ГОСТ 30627.6-98	Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)	
678.	ГОСТ 30637-99	Молоко. Методы определения раскисления	
679.	ГОСТ 30648.1-99	Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира	
680.	ГОСТ 30648.2-99	Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка	
681.	ГОСТ 30648.3-99	Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ	
682.	ГОСТ 30648.4-99	Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности	
683.	ГОСТ 30648.5-99	Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности	

684.	ГОСТ 30648.6-99	Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости	
685.	ГОСТ 30648.7-99	Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы	
686.	ГОСТ 30669-2000	Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты	
687.	ГОСТ 30670-2000	Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты	
688.	ГОСТ 30705-2000	Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
689.	ГОСТ 30706-2000	Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов. Межгосударственный стандарт	
690.	ГОСТ 30711-01	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1	
691.	ГОСТ 30712-01	Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа	
692.	ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli. Межгосударственный стандарт	
693.	ГОСТ 31090.1-2002	Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение водопоглощения и реологических свойств с применением	

		фаринографа	
694.	ГОСТ 31090.2-2002	Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение реологических свойств с применением экстенсографа	
695.	ГОСТ 31090.3-2002	Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение водопоглощения и реологических свойств с применением валориграфа	
696.	ГОСТ 31092-2002	Семена масличные. Определение кислотности масел	
697.	ГОСТ 31094-2002	Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины механизированным способом	
698.	ГОСТ 31100.1-2002	Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
699.	ГОСТ 31100.2-2002	Сок яблочный. Сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии	
700.	ГОСТ 31339-2006	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правило приемки и методы отбора	
701.	ГОСТ ИСО 6644-97	Зерно и продукты его переработки. Автоматический отбор проб с применением механического устройства	

Национальные стандарты			
702.	ГОСТ Р 50206-92	Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии	
703.	ГОСТ Р 50207-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения L (--)-оксипролина	
704.	ГОСТ Р 50396.0-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	
705.	ГОСТ Р 50396.1-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
706.	ГОСТ Р 50396.2-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enteroobacter, Klebsiella, Serratia)	
707.	ГОСТ Р 50396.3-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл	
708.	ГОСТ Р 50396.4-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus	
709.	ГОСТ Р 50396.5-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл	

710.	ГОСТ Р 50396.6-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	
711.	ГОСТ Р 50396.7-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus	
712.	ГОСТ Р 50453-92	Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)	
713.	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)	Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и E coli (арбитражный метод)	
714.	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)	
715.	ГОСТ Р 50456-92	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ	
716.	ГОСТ Р 50457-92	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности	
717.	ГОСТ Р 50476-93	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии	
718.	ГОСТ Р 50479-93	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР.	
719.	ГОСТ Р 51074-03	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	

720.	ГОСТ Р 50474-93	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	
721.	ГОСТ Р 50480-93	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella	
722.	ГОСТ Р 51135-98	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа	
723.	ГОСТ Р 51415-99	Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение реологических свойств с применением альвеографа	
724.	ГОСТ Р 51444-99	Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов	
725.	ГОСТ Р 51153-98	Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода	
726.	ГОСТ Р 51196-2010	Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов	
727.	ГОСТ Р 51197-98	Мясо и мясные продукты. Метод определения глюконо-дельта-лактона	
728.	ГОСТ Р 51198-98	Мясо и мясные продукты. Метод определения L-(+)-глутаминовой кислоты	
729.	ГОСТ Р 51257-99	Сыры плавленые. Метод определения лимонной кислоты	
730.	ГОСТ Р 51258-99 (ДИН 10326-86)	Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы	

731.	ГОСТ Р 51259-99 (ДИН 10344-82)	Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы	
732.	ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90)	Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение количества бактерий, дрожжевых и плесневых грибов	
733.	ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	
734.	ГОСТ Р 51435-99	Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
735.	ГОСТ Р 51445-99	Жиры и масла животные. Метод определения показателя преломления	
736.	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб	
737.	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-91)	Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований	
738.	ГОСТ Р 51452-99	Консервы молочные сгущенные. Гравиметрический метод определения массовой доли жира	
739.	ГОСТ Р 51453-99	Жир молочный. Метод определения перекисного числа в безводном жире	
740.	ГОСТ Р 51454-99	Казеины и казеинаты. Метод определения	

		массовых долей нитратов и нитритов	
741.	ГОСТ Р 51455-99	Йогурты. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности	
742.	ГОСТ Р 51456-99	Масло сливочное. Потенциометрический метод определения активной кислотности плазмы	
743.	ГОСТ Р 51457-99	Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира	
744.	ГОСТ Р 51458-99	Сыр и сыр плавленый. Метод определения массовой доли общего фосфора	
745.	ГОСТ Р 51459-99	Сыр и сыр плавленый. Метод определения массовой доли лимонной кислоты	
746.	ГОСТ Р 51460-99	Сыр. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов	
747.	ГОСТ Р 51461-99	Сыры плавленые. Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности	
748.	ГОСТ Р 51462-99	Продукты молочные сухие. Метод определения насыпной плотности	
749.	ГОСТ Р 51463-99	Казеины сычужные и казеинаты. Метод определения массовой доли золы	
750.	ГОСТ Р 51464-99	Казеины и казеинаты. Метод определения массовой доли влаги.	
751.	ГОСТ Р 51465-99	Казеины и казеинаты. Метод определения содержания пригорелых частиц	

752.	ГОСТ Р 51467-99	Казеины и казеинаты. Метод измерения активной кислотности	
753.	ГОСТ Р 51468-99	Казеины. Метод определения свободной кислотности	
754.	ГОСТ Р 51469-99	Казеины и казеинаты. Фотометрический метод определения массовой доли лактозы	
755.	ГОСТ Р 51470-99	Казеины и казеинаты. Метод определения массовой доли белка	
756.	ГОСТ Р 51472-99	Продукты молочные сухие. Метод определения "количества белых пятен"	
757.	ГОСТ Р 51473-99	Молоко. Спектрометрический метод определения массовой доли общего фосфора	
758.	ГОСТ Р 51478-99	Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)	
759.	ГОСТ Р 51479-99 (ИСО 1442-97)	Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги	
760.	ГОСТ Р 51480-99	Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда	
761.	ГОСТ Р 51481-99	Жиры и масла животные и растительные. Метод определения устойчивости к окислению (метод ускоренного окисления)	
762.	ГОСТ Р 51482-99	Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.	

763.	ГОСТ Р 51483-99	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме	
764.	ГОСТ Р 51484-99	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
765.	ГОСТ Р 51486-99	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
766.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа	
767.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия	
768.	ГОСТ Р 51600-2010	Микробиологические методы определения антибиотиков	
769.	ГОСТ Р 51621-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот	
770.	ГОСТ Р 51650-2000	Методы определения массовой доли бенз(а)пирена	
771.	ГОСТ Р 51654-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот.	
772.	ГОСТ Р 51655-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида	

		серы.	
773.	ГОСТ Р 51698-2000	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический экспресс-метод определения содержания токсичных микропримесей.	
774.	ГОСТ Р 51762-01	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола.	
775.	ГОСТ Р 51766-01	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.	
776.	ГОСТ Р 51786-01	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности.	
777.	ГОСТ Р 51880-2002	Кофе растворимый. Определение массовых долей свободных и общих углеводов. Метод высокоэффективной анионообменной хроматографии	
778.	ГОСТ Р 51921-2002	Продукты пищевые. Метод выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes	
779.	ГОСТ Р 51939-2002	Молоко. Метод определения лактулозы	
780.	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы	
781.	ГОСТ Р 51962-2002	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка	

782.	ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
783.	ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа	
784.	ГОСТ Р 52179-2003	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
785.	ГОСТ Р 52377-05	Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.	
786.	ГОСТ Р 52415-2005	Молоко натуральное коровье - сырье. Люминесцентный метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
787.	ГОСТ Р 52675-2006	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний.	
788.	ГОСТ Р 52677-2006	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот	
789.	ГОСТ Р 52689-2006	Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода	
790.	ГОСТ Р 52690-2006	Продукты пищевые. Вольтамперометрический	

		метод определения массовой концентрации витамина С	
791.	ГОСТ Р 52749-2009	Молоко и молочные продукты. Определение массовой доли молочного жира методом фотоколориметрирования	
792.	ГОСТ Р 52750-2009	Молоко и молочные продукты. Определение наличия жиров немолочного происхождения	
793.	ГОСТ Р 52752-2009	Молоко и молочные продукты. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
794.	ГОСТ Р 52753-2009	Молоко и молочные продукты. Определение содержания стабилизаторов методом газовой хроматографии	
795.	ГОСТ Р 52761-2009	Молоко. Идентификация белкового состава электрофоретическим методом в полиакриламидном геле	
796.	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella	
797.	ГОСТ Р 52815-2007	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus	
798.	ГОСТ Р 52816-2007	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	
799.	ГОСТ Р 52829-2007	Продукты пищевые. Метод электронного	

		парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных продуктов, содержащих кристаллический сахар	
800.	ГОСТ Р 52830-2007	Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа	
801.	ГОСТ Р 52831-2007	Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина М1. Очистка с помощью иммуноаффинной хроматографии и определение с помощью тонкослойной хроматографии	
802.	ГОСТ Р 52832-2007 (ИСО 8870:2006)	Молоко и продукты на основе молока. Обнаружение термонуклеазы, образуемой коагулазоположительными стафилококками	
803.	ГОСТ Р 52842-2007 (ИСО 18330:2003)	Молоко и молочные продукты. Методы иммунологического или бактериально-рецепторного анализа для определения остатков антибактериальных веществ	
804.	ГОСТ Р 52993-2008 (ИСО 5550:2006)	Казеины и казеинаты. Определение содержания влаги (Контрольный метод)	
805.	ГОСТ Р 52994-2008 (ИСО 3976:2006)	Жир молочный. Определение перекисного числа	
806.	ГОСТ Р 52995-2008 (ИСО 17129-2006)	Молоко сухое. Определение содержания соевого и горохового белков с использованием капиллярного электрофореза в присутствии додецил сульфата (SDS-CE). Метод разделения	

807.	ГОСТ Р 52996-2008 (ИСО 11816-1:2006)	Молоко и молочные продукты. Определение активности щелочной фосфатазы. Часть 1. Флуориметрический метод для молока и молочных продуктов	
808.	ГОСТ Р 53150-2008	Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении	
809.	ГОСТ Р 53152-2008	Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
810.	ГОСТ Р 53160-2008	Жиры и масла животные и растительные. Определение устойчивости к окислению (ускоренное испытание на окисление).	
811.	ГОСТ Р 53161-2008 (ИСО 5495:2005)	Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения	
812.	ГОСТ Р 53162-2008	Продукты пищевые. Определение афлатоксина B1 и общего содержания афлатоксинов B1, B2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии	
813.	ГОСТ Р 53182-2008	Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением	
814.	ГОСТ Р 53183-2008	Продукты пищевые. Определение следовых	

		элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением.	
815.	ГОСТ Р 53184-2008	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом	
816.	ГОСТ Р 53186-2008	Продукты пищевые. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных продуктов, содержащих целлюлозу	
817.	ГОСТ Р 53212-2008	Кондитерские изделия. Метод определения сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком	
818.	ГОСТ Р 53214-2008	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения	
819.	ГОСТ Р 53244-2008	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот	
820.	ГОСТ Р 53359-2009	Молоко и продукты переработки молока. Метод определения pH	
821.	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко и продукты переработки молока.	

		Методы микробиологического анализа	
822.	ГОСТ Р 53592-2009 (ИСО 9874:2006)	Молоко. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора	
823.	ГОСТ Р 53598-2009	Продукты пищевые. Рекомендации по этикетированию	
824.	ГОСТ Р 53601-2009	Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии смасс-спектрометрическим детектором	
825.	ГОСТ Р 53665-2009	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл	
826.	ГОСТ Р 53749-2009	Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли молочного жира методом фотоколориметрирования	
827.	ГОСТ Р 53750-2009	Молоко и молочные продукты. Определение наличия жиров немолочного происхождения	
828.	ГОСТ Р 53751-2009	Молоко, молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе. Методы определения содержания йода	
829.	ГОСТ Р 53752-2009	Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
830.	ГОСТ Р 53753-2009	Молоко и молочная продукция. Определение содержания стабилизаторов методом газовой	

		хроматографии	
831.	ГОСТ Р 53761-2009	Молоко. Идентификация белкового состава электрофоретическим методом в полиакриламидном геле	
832.	ГОСТ Р 53774-2010	Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков	
833.	ГОСТ Р 53912-2010	Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков	
834.	ГОСТ Р 53913-2010	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения Escherichia coli 0157	
835.	ГОСТ Р 53951-2010	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля	
836.	ГОСТ Р 53973-2010	Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения Бета-глюканазной активности	
837.	ГОСТ Р 53974-2010	Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения протеолитической активности	
838.	ГОСТ Р 53993-2010	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Часть 2. Метод подсчета колоний Campylobacter spp.	
839.	ГОСТ Р 54004-2010	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний	
840.	ГОСТ Р 54005-2010	Продукты пищевые. Методы выявления и	

		определения количества бактерий семейства Enterbacteriaceae	
841.	ГОСТ Р 54015-2010	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137	
842.	ГОСТ Р 54016-2010	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137	
843.	ГОСТ Р 54017-2010	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90	
844.	ГОСТ Р 54074-2010	Молоко сухое обезжиренное. Методы оценки пригодности для сыроделия	
845.	ГОСТ Р 54075-2010	Молоко и молочная продукция. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных микроорганизмов	
846.	ГОСТ Р 54076-2010	Сыры и сырные продукты. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия	
847.	ГОСТ Р 54077-2010	Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости	
848.	ГОСТ Р 54085-2010	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella	
849.	ГОСТ Р 54045-2010	Сыры и плавленые сыры. Определение содержания хлоридов. Метод потенциометрического титрования	
850.	ГОСТ Р 54330-2011	Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения амилолитической активности	

851.	ГОСТ Р ИСО 707-2010	Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб	
852.	ГОСТ Р ИСО 3972-2005	Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности.	
853.	ГОСТ СЭВ 4251-83	Пищевые продукты. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов.	
854.	ГОСТ Р ИСО 7218-2008	Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.	
855.	ГОСТ Р ИСО 8156-2010	Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение индекса растворимости	
856.	ГОСТ Р ИСО 8967-2010	Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение насыпной плотности	
857.	ГОСТ Р ИСО 10272-1-2010	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Часть 1. Метод обнаружения Campylobacter spp.	
858.	ГОСТ Р ИСО 11133-1-2008	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления культурных сред в лаборатории	
859.	ГОСТ Р ИСО 11133-2-2008	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 2. Практические руководящие указания по эксплуатационным испытаниям культуральных сред	

860.	ГОСТ Р ЕН 12856-2010	Продукты пищевые. Определение ацесульфама калия, аспартама и сахарина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии	
861.	ГОСТ Р ИСО 13366-1-2010	Молоко. Подсчет соматических клеток. Часть 1. Метод с применением микроскопа (Контрольный метод)	
862.	ГОСТ Р ЕН 14130-2010	Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
863.	ГОСТ Р ИСО 16140-2008	Микробиология продуктов питания и кормов для животных. Протокол валидации альтернативных методов	
864.	ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95	
865.	ГОСТ Р ИСО 21871-2010	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа. Bacillus cereus	
866.	ГОСТ Р ИСО 27107-2010	Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке	
867.	СТБ 1181-99	Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и	

		хроматографическим методами	
868.	СТБ 1523-2005	Зерно. Метод определения условной крахмалистости	
869.	СТБ 1869-2008 (ISO 6885:2006)	Жиры и масла животные и растительные. Определение анизидинового числа	
870.	СТБ 1889-2008	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля.	
871.	СТБ 1907-2008	Спирты коньячные, коньяки, вина, виноматериалы, ликеры и настойки. Метод определения содержания углеводов и глицерина с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии	
872.	СТБ 1924-2008	Кислота уксусная для пищевых целей (приложение А)	
873.	СТБ 1929-2009 (ГОСТ Р 51653-2000)	Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения объемной доли этилового спирта	
874.	СТБ 1930-2009 (ГОСТ Р 51654-2000)	Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Методы определения массовой концентрации летучих кислот	
875.	СТБ 1931-2009 (ГОСТ Р 51621-2000)	Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот	
876.	СТБ 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000)	Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой	

		концентрации свободного и общего диоксида серы	
877.	СТБ 1933-2009 (ГОСТ Р 51619-2000)	Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения относительной плотности	
878.	СТБ 1982-2009	Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения содержания органических кислот с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии	
879.	СТБ 2014-2009	Какао-бобы. Определение содержания влаги (общепринятый метод)	
880.	СТБ 8019-2002	Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара	
881.	СТБ ISO 1114-2009	Какао-бобы. Контроль разрезанием	
882.	СТБ ISO 1442-97	Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги	
883.	СТБ ISO 1841-1-2009	Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Ч.1 метод Фольгарда	
884.	СТБ ISO 2446-2009	Молоко. Определение содержания жира	
885.	СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
886.	СТБ ИСО 6468-2003	Качество воды. Определение некоторых хлорорганических инсектицидов, полихлорированных бифенилов и хлорбензолов	

		методом газовой хроматографии после экстракции жидкость - жидкость	
887.	СТБ ISO 6735-2011	Молоко сухое. Оценка класса термообработки (контрольный метод определения показателя термообработки)	
888.	СТБ ИСО 11050-2001	Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы. Метод определения загрязнений животного происхождения	
889.	СТБ ИСО 11885-2011	Качество воды. Определение некоторых элементов методом атомно-эмиссионной спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой	
890.	СТБ ИСО 15304-2007	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии	
891.	СТБ ISO 21528-1-2009	Микробиология пищевых продуктов и кормов. Горизонтальные методы обнаружения и подсчета бактерий семейства Enterobacteriaceae. Часть 1. Обнаружение и подсчет методом MPN с предварительным обогащением	
892.	СТБ ГОСТ Р 51116-2002	Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения дезоксиниваленола	
893.	СТБ ГОСТ Р 51209-2001	Вода питьевая. Метод определения содержания хлорорганических пестицидов в газожидкостной хроматографии.	
894.	СТБ ГОСТ Р 51309-2001	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	

895.	СТБ ГОСТ Р 51413-2001	Продукты переработки зерна. Определение кислотного числа жира	
896.	СТБ ГОСТ Р 51435-2006 (ИСО 8128-1-93)	Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
897.	СТБ ГОСТ Р 51471-2008	Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов	
898.	СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96)	Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора	
899.	СТБ ГОСТ Р 51487-2001	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа	
900.	СТБ ГОСТ Р 51575-2004	Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия	
901.	СТБ ГОСТ Р 51650-2001	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена	
902.	СТБ ГОСТ Р 51698-2001	Водка и спирт этиловый. Газохромкий эксперсс-метод определения содержания токсичных микропримесей	
Инструкции, МУК, МВИ, МР			
903.	Инструкция ГК СЭН РФ N 5319-91	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных	

904.	Инструкция ГК СЭН РФ 01-19/9-11-92	Отбор проб. Унифицированные правила отбора проб сельхозпродукции, пищевых продуктов и объектов окружающей среды для определения микроколичеств пестицидов	
905.	Инструкция N 2.3.4.11-13-34-2004. Утверждена Гл. гос. сан. врачом РБ пост. N 122 от 23.11.2004	Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания,	
906.	Инструкция 4.1.10-15-61-2005 Утверждена МЗ РБ 21.11.2005 N 182	Обнаружение, идентификация и определение содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах	
907.	Инструкция по применению N 33-0102 Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 11.07.2002	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах	
908.	Инструкция по применению N 072-0210 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 19.03.2010	Методы санитарно-микробиологического контроля минеральных вод	
909.	Инструкция по применению N 81-0904 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004	Организация контроля и методы выявления бактерий L.monocytogenes в пищевых продуктах	
910.	Инструкция N 96-9612 утверждена	Подготовка проб продуктов питания для	

	Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 14.02.1997	микробиологических исследовании	
911.	Инструкция по применению N 107-1006 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 05.01.2007	Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье хроматографическими методами	
912.	МЗ СССР N 4237/86 утверждена Минздравом СССР 29.12.1986 N 4237-86	Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах	
913.	МР 2.3.1.2432-08	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации	
914.	МР 2.3.2.2327-08	Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)	
915.	МР 123-11/284-7	Методические рекомендации по спектрофотометрическому определению стирола и акрилонитрила при совместном присутствии их в вытяжках из АБС-пластиков и сополимеров стирола с акрилонитрилом (водной и 5%-ном растворе поваренной соли)	
916.	МР N 01.015-07	Экспресс-определение сакситоксина в моллюсках с помощью тест-системы "RIDASCREEN FAST PSP (Saxitoxin)"	

917.	МР N 01.016-07	Экспресс-определение окадаиковой кислоты в моллюсках с помощью тест-системы "DSP-Check"	
918.	МУ 2.3.2.1917-2004	Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги	
919.	МУ 2.3.2.2306-07	Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения	
920.	МУ 4.1.4.2.2484-09 утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 11.02.2009	Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции	
921.	МУ 4.1.1501-03 утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 29.06.2003	Методические указания. Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье	
922.	МУ 4.2.2723-10	Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды	
923.	МУ 01-19/47-11-92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах	
924.	МУ 01-19/60-11	Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалов	

925.	МУ 1426-76	Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)перена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах	
926.	МУ 1541-76	Методические указания по определению 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4 Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения хроматографическими методами	
927.	МУ 1541-76	Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, внешней среде	
928.	МЗ СССР МУ 1766-77	Методические указания по определению остаточных количеств хлорорганических пестицидов	
929.	МЗ СССР МУ 2098-79	Методические указания по определению содержания общей ртути в мясе, мясопродуктах, яйцах, рыбе, молочных продуктах, шоколаде, почве.	
930.	МЗ СССР МУ 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое.	
931.	МЗ СССР МУ 2657-82	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	
932.	МЗ СССР МУ 3049-84	Методические указания по определению	

		остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства	
933.	МЗ СССР МУ 3151-84	Методические указания по избирательному газохроматографическому определению хлорорганических пестицидов в биологических средах	
934.	МЗ СССР МУ 3222-85	Методические указания. Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами	
935.	МЗ СССР МУ 3940-85	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье	
936.	МЗ СССР МУ 3184-84	МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде	
937.	МЗ СССР МУ 4082-86	"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии"	
938.	МЗ СССР МУ 4120-86	Методические указания по определению хлороганических пестицидов (гамма изомера ГХЦГ, альфа изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими	

		методами	
939.	МЗ СССР МУ 4362-87	Методические указания по систематическому коду анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы	
940.	МЗ СССР МУ 5048-89	МУ по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства	
941.	МЗ СССР МУ 5177-90	Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах	
942.	МЗ СССР МУ 5178-90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции	
943.	МЗ СССР МУ 5778-90	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах	
944.	МЗ СССР МУ 5779-91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах	
945.	МЗ СССР МУ 6129-91	Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии	
946.	МЗ СССР МУ 942-72	Методические указания по определению перехода органических растворителей из полимерных материалов в контактирующие с ними воздух, модельные растворы, сухие и жидкие пищевые продукты	

947.	МУК 6129-91	Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии	
948.	МУК 2.3.2.721-98	Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище	
949.	МУК 2.3.3.052-96	Санитарно-химическое исследование изделий из полистирола и сополимеров стирола	
950.	МУК 2.6.1.971-01	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка	
951.	МУК 2.6.1.1194-03	Радиационный контроль Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка	
952.	МУК 4.1.1023-01	Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах	
953.	МУК 4.1.-1023-01	Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах	
954.	МУК 4.1.1472-03	Методические указания. Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)	

955.	МУК 4.1.1481-03	Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом	
956.	МУК 4.1.1912-04	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа	
957.	МУК 4.1.1962-05	Определение фумонизинов B(1) и B(2) в кукурузе (зерно, крупа, мука) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
958.	МУК 4.1.2158-07	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа	
959.	МУК 4.1.2229-07	Определение домоевой кислоты в морепродуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
960.	МУК 4.1.2420-08	Определение меламина в молоке и молочных продуктах	
961.	МУК 4.1.2479-09	Определение пентахлорфенола в пищевых продуктах	
962.	МУК 4.1.2480-09	Определение остаточных количеств дорамектина в пищевых продуктах	

963.	МУК 4.1.2483-09	Определение непищевых красителей судан I, судан II, судан III, судан IV и Para Red в пищевых продуктах и биологически активных добавках к пище	
964.	МУК 4.1.649-96	Методические указания по хромато-масс-спектрометрическому определению летучих органических веществ в воде	
965.	МУК 4.1.650-96	Методические указания по газохроматографическому определению ацетона, метанола, бензола, толуола этилбензола, пентана, о-, м-, п-ксилола, гексана, октана и декана в воде	
966.	МУК 4.1.658-96	Методические указания по газохроматографическому определению акрилонитрила в воде	
967.	МУК 4.1.737-99	Хромато-масс-спектрометрическое определение фенолов в воде	
968.	МУК 4.1.738-99	Хромато-масс-спектрометрическое определение фталатов и органических кислот в воде	
969.	МУК 4.1.739-99	Хромато-масс-спектрометрическое определение бензола, толуола, хлорбензола, этилбензола, о-ксилола, стирола в воде	
970.	МУК 4.1.752-99	Газохроматографическое определение фенола в воде	
971.	МУК 4.1.753-99	Ионохроматографическое определение формальдегида в воде	

972.	МУК 4.1.787-99	Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции	
973.	МУК 4.1.985-00	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье	
974.	МУК 4.1.986-00	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии	
975.	МУК 4.1.991-00	Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии	
976.	МУК 4.1.1418-2003	Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом	
977.	МУК 4.1.2420-08	Определение меламина в молоке и молочных продуктах	
978.	МУК 4.1.2.2204-07	Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	

979.	МУК 4.2.026-95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах	
980.	МУК 4.2.1122-02	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах	
981.	МУК 4.2.1902-2004	Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции	
982.	МУК 4.2.1913-2004	Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания	
983.	МУК 4.2.2046-06	Методы выявления и определения парагемолитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах	
984.	МУК 4.2.2304-07	О надзоре за оборотом пищевых продуктов, содержащих ГМО	
985.	МУК 4.2.2428-08	Метод определения бактерий Enterobacter sakazakii в продуктах для питания детей раннего возраста	
986.	МУК 4.2.2429-08	Метод определения стафилококковых энтеротоксинов в пищевых продуктах	
987.	МУК 4.2.577-96	Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов	

988.	МУК 4.2.590-96	Бактериологические исследования с использованием микробиологического экспресс-анализатора "Бак Трак 4100"	
989.	МУК 4.2.762-99	Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом	
990.	МУК 4.2.992-00	Методы выделения и идентификации энтерогеморрагической кишечной палочки E.coli	
991.	МУК 4.2.999-00	Определение количества бифидобактерий в кисломолочных продуктах	
992.	МУК 4.4.1.011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля.	
993.	МУК 4.2.1890-04	Определение чувствительности микроорганизмов к антибактериальным препаратам.	
994.	МУК 4.2.2304-07	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения	
995.	МУК 4.2.2305-07	Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией	
996.	МУК 4.1.599-96	Методические указания по	

		газохроматографическому определению ацетальдегида в атмосферном воздухе.	
997.	Р 4.1.1672-03	Руководство по методам контроля качества и безопасности БАД к пище	
998.	МУК 4.3.2504-09	Цезий-137. Определение удельной активности в пищевых продуктах	
999.	МУК 4.3.2503-09	Стронций-90. Определение удельной активности в пищевых продуктах	
1000.	МВИ 2420/10-2001	Методика выполнения измерений массовой доли индивидуальных жирных кислот в растительных жирах методом газовой хроматографии с пламенно-ионизирующим детонатором	
1001.	МВИ N 04-2006 Утверждена 25.12.2006	Методика выполнения измерений массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах	
1002.	МВИ N ФР.1.31.2004.01107	Методика выполнения измерений содержания растительного жира в плавленом сырном продукте	
1003.	МВИ N 103.5-86-08	Методика выполнения измерений определения летучих вкусоароматических веществ в масле и пасте масляной из коровьего молока, спреде газо-хроматографическим методом	
1004.	МВИ 114-94	Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства	

		радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03.	
1005.	МВИ МН.806-98	Методика определения концентрации бензойной и сорбиновой кислот в пищевых продуктах методом ВЭЖХ	
1006.	МВИ.МН 1037-99	Методика определения концентраций кофеина в кофе растворимом, молотом, зернах и чае методом высокоэффективной жидкостной хроматографии.	
1007.	МВИ.МН 1264-2000	Методика измерения радиоактивных препаратов на низкофоновой системе регистрации бета-излучения 200/LBB	
1008.	МВИ.МН 1363-2000	Метод по определению аминокислот в продуктах питания с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
1009.	МВИ.МН 1364-2000	Методика газохроматографического определения жирных кислот и холестерина в продуктах питания и сыворотке крови	
1010.	МВИ.МН 1792-2002	Методика выполнения измерений концентраций элементов в жидких пробах на спектрометре ARL3410+	
1011.	МВИ.МН 1823-2007	Методика измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs, ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а	

		также удельной активности ^{137}Cs, ^{40}K, ^{226}Ra, ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ1320.	
1012.	МВИ.МН 2052-2004	Методика определения витамина В1 (тиамина) в продуктах питания	
1013.	МВИ.МН 2146-2004	Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания	
1014.	МВИ.МН 2147-2004	Методика определения витамина В2 (рибофлавина) в продуктах питания	
1015.	МВИ.МН 2352-2005	Методика одновременного определения остаточных количеств полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе и рыбной продукции с помощью	
1016.	МВИ.МН 2356-2005	Методика определения лактулозы в водных растворах и в молоке	
1017.	МВИ.МН 2398-2005	Методика определения синтетического красителя азорубина в алкогольных и безалкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
1018.	МВИ.МН 2399-2005	Методика определения синтетических красителей в алкогольных и безалкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
1019.	МВИ.МН 2665-2007 Утверждена РУП "Белорусский государственный институт	Методика выполнения измерений. Определение содержания фенольных и фурановых соединений в коньячных спиртах, коньяках и	

	метрологии" 28.03.2007	коньячной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии.	
1020.	МВИ.МН 2667-2007 Утверждена РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" 28.03.2007	Методика выполнения измерений Определение содержания дубильных веществ в коньяках и коньячных спиртах.	
1021.	МВИ.МН 2668-2007 Утверждена РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" 28.03.2007	Методика выполнения измерений. Определение значений оптической плотности в коньяках и коньячных спиртах.	
1022.	МВИ.МН 2669-2007 Утверждена РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" 28.03.2007	Методика выполнения измерений. Определение содержания общего экстракта в коньяках и коньячных спиртах и приведенного экстракта в коньяках.	
1023.	МВИ.МН 2738-2007 Утверждена РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" 14.08.2007	Определение содержания фруктозы, глюкозы, сахарозы в виноградных винах, виноматериалах и ликерах.	
1024.	МВИ.МН 2789-2007 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 15.11.2007	Методика определения лактулозы в кисломолочных продуктах.	
1025.	МВИ.МН 2842-2008 Утверждена РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук	Определение содержания фруктозы, глюкозы, сахарозы в плодовых винах и виноматериалах.	

	Беларуси по продовольствию" 25.02.2008		
1026.	МВИ.МН 3008-2008 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 18.11.2008.	Методика определения массовой доли пантотеновой кислоты в специализированных продуктах питания и БАД.	
1027.	МВИ.МН. 3239-2009 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 03.11.2009	Определение бета-каротина в специализированных продуктах питания.	
1028.	МВИ.МН 3261-2009 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 31.12.2009	Определение содержания насыщенных жирных кислот (НЖК) и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) классов омега-3, омега-6 в сырье и готовой продукции для детского питания.	
1029.	МВИ.МН. 3287-2009 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 31.12.2009	Определение содержания меламина в молоке, детском питании на молочной основе, молочных и соевых продуктах.	
1030.	МВИ.МН 3491-2010 Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 09.07.2010	Определение содержания хлоридов в специализированных продуктах для детского питания	
1031.	МВИ.МН 3543-2010 утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27.08.2010	Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом высокоэффективной жидкостной хроматографии.	
1032.	Методика N 10-2-5/2733 Утверждена начальника Главного	Методика определения микроколичеств левомицетина (хлорамфеникола) в йогурте с	

	управления ветеринарии РБ от 18.09.2009	использованием тест-системы "Ridascreen хлорамфеникол"	
1033.	Методика N 10-1-5/3462 Утверждена Минсельхозпрод от 22.10.2009	Методика определения микроколичеств тетрациклина в сыре с использованием тест-системы "Ридаскрин тетрациклин"	