# О безопасности продуктов детского питания

Проект

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

Технический регламент

"О безопасности продуктов детского питания"

### Глава 1. Общие положения

     **Статья 1. Цели Федерального закона - технического регламента**  
       
     Целью настоящего Федерального закона - технического регламента  
       
     (далее - технический регламент) является обеспечение защиты жизни и здоровья детей от воздействия опасных и вредных факторов, возникающих при употреблении детьми пищевых продуктов, в процессах их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых продуктов и предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей.  
       
     **Статья 2. Сфера применения технического регламента**  
       
     1. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные требования безопасности к пищевым продуктам, предназначенным для детского питания, процессам их производства, хранения, перевозки и реализации и утилизации.  
       
     2. Настоящий технический регламент регулирует отношения, возникающие при производстве и обращении пищевых продуктов отечественных и зарубежных производителей, предназначенных для детского питания на территории Российской Федерации, при оценке соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента, в том числе осуществлении государственного контроля (надзора).  
       
     3. Настоящий технический регламент не включает в себя обязательные общие требования, установленные в специальных технических регламентах к маркированию и этикетированию пищевых продуктов, материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, в том числе требования к упаковке, обязательные специальные требования, установленные в специальных технических регламентах на применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, обязательные специальные требования безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, полученных из генно-инженерно модифицированных растений или животных.  
       
     **Статья 3. Объекты технического регулирования, правила идентификации продуктов для детского питания**  
       
     1. К объектам технического регулирования настоящего технического регламента относятся пищевые продукты, а также продукты, изготовленные на молочных кухнях, предназначенные для питания детей, процессы их производства (в том числе обработки), хранения, перевозки, реализации и утилизации.  
       
     2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента не являются пищевые продукты, полученные в процессе домашнего производства, обработки и (или) хранения, предназначенные для домашнего использования; готовые к употреблению пищевые продукты и блюда, изготовленные в детских дошкольных и школьных образовательных и лечебных учреждениях.  
       
     3. Идентификация продуктов для питания детей проводится заинтересованными лицами посредством установления пищевого назначения продукта и предназначения его для питания детей, без проведения инструментальных исследований на основании информации, представленной на потребительской упаковке, и/или документов изготовителя, декларирующих пищевую цель его использования для питания детей.  
       
     **Статья 4. Основные понятия**  
       
     Для целей применения настоящего технического регламента используются следующие понятия:  
       
     **безопасность продуктов для детского питания** - состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;  
       
     **вода питьевая для детского питания** - вода, предназначенная для питья, приготовления пищи и восстановления сухих продуктов питания для детей;  
       
     **диетические (лечебные и профилактические) пищевые продукты** - пищевые продукты, предназначенные для включения в рационы лечебного и профилактического питания с целью замены традиционных продуктов, не рекомендуемых для отдельных лиц по медицинским показаниям. Они отличаются от традиционных пищевых продуктов по химическому составу, энергетической ценности или физическим свойствам;  
       
     **дети раннего возраста** - дети в возрасте от рождения до 3 лет;  
       
     **дети дошкольного возраста** - дети в возрасте от 3 до 6 лет;  
       
     **дети школьного возраста** - дети в возрасте от 6 до 14 лет;  
       
     **детские травяные чаи** - пищевые продукты, изготовленные на основе трав и экстрактов трав;  
       
     **пищевая ценность продуктов для детского питания** - совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии;  
       
     **продукты для детского питания** - пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет, отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющие вред здоровью ребенка, в том числе:  
       
     **продукты для питания детей раннего возраста** - пищевые продукты для детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 3 лет;  
       
      **адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)** - пищевые продукты в жидкой или порошкообразной форме, изготовленные на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для использования в качестве заменителей женского молока и максимально приближенные к нему по химическому составу с целью удовлетворения физиологических потребностей детей раннего возраста;  
       
      **последующие смеси** - адаптированные или частично адаптированные смеси на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для вскармливания детей старше 5 месяцев жизни в сочетании с продуктами прикорма;  
       
      **продукты прикорма** - пищевые продукты, вводимые в рацион детям первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим смесям, изготовленные на основе продуктов животного и/или растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей;  
       
      **группы пищевых продуктов для питания детей раннего возраста** - продукты, предназначенные для использования в качестве продуктов прикорма или в качестве самостоятельных пищевых продуктов для детского питания, и включают в себя следующие группы:  
       
     а) **зерновые** - пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15%;  
       
     б) **зерно-молочные** - пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25% от массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15%;  
       
     в) **фруктово-овощные** - пищевые продукты, изготовленные из фруктов, овощей, ягод, в том числе с добавлением иных ингредиентов, в количестве, не более 20% от массы продукта;  
       
     г) **фруктово-молочные** - пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25% от массы продукта, а также других ингредиентов в количестве, не более 15%;  
       
     д) **фруктово-зерновые** - пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве, не более 25% от массы продукта;  
       
     е) **мясные** - пищевые продукты, изготовленные из различных видов мяса животных и птиц, содержащие не менее 40% мясного компонента от общей массы продукта;  
       
     ж) **продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла** - пищевые продукты, изготовленные из рыбы и нерыбных объектов промысла, содержащие не менее 40% компонента от общей массы продукта;  
       
     з) **мясо-растительные и рыбо-растительные** - пищевые продукты, изготовленные из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащие не менее 20% мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;  
       
     и) **растительно-мясные и растительно-рыбные** - пищевые продукты, изготовленные из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащие не менее 8% мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;  
       
     к) **молочные** - пищевые продукты, изготовленные из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов в количестве, не более 20% от общей массы продукта;  
       
     л) **комбинированные** - пищевые продукты, сочетающие в себе свойства различных групп пищевых продуктов, при этом не относящиеся ни к одной из вышеперечисленных групп.  
       
     **продукты для питания детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 до 14 лет) возраста** - пищевые продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отвечают требованиям к показателям безопасности, приведенным в приложении 1;  
       
     **специализированные продукты для лечебного питания детей раннего возраста** - пищевые продукты диетического (лечебного и профилактического) питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка, в том числе:  
       
      **антирефлюксные продукты** - продукты, содержащие загуститель для предотвращения срыгивания у детей;  
       
      **безглютеновые продукты** - продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта.  
       
      **безлактозные пищевые продукты** - продукты, в которых содержание лактозы не превышает 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта;  
       
      **низколактозные пищевые продукты** - продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 г на 1 л готового к употреблению продукта;  
       
      **продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка** - продукты, изготовленные из белков молока коровьего, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу (соответственно);  
       
      **продукты со сниженным содержанием фенилаланина** - продукты из гидролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси аминокислот без фенилаланина;  
  
      **продукты для энтерального питания** - продукты, предназначенные для питания детей, не способных к самостоятельному питанию  
     

### Глава 2. Требования к производству продуктов для детского питания

     **Статья 5. Требования к размещению предприятий по производству продуктов для детского питания**  
       
     1. Выпуск продуктов для питания детей раннего возраста должен осуществляться только в специализированных цехах (или на специализированных технологических линиях), изолированных от других видов производства пищевых продуктов. Розлив питьевой воды для детского питания разрешается только на линиях розлива питьевой воды.  
       
     2. Не допускается размещение предприятий, цехов по производству продуктов для детского питания в помещениях, не соответствующих требованиям по безопасности.  
       
     3. Выпуск продуктов для детей дошкольного и школьного возраста может осуществляться на действующих технологических линиях по производству пищевых продуктов (в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря), в соответствии с требованиями, установленными техническим регламентом в сфере безопасности пищевых продуктов.  
       
     **Статья 6. Требования к планировке, размещению и устройству помещений**  
       
     1. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований законодательства Российской Федерации.  
       
     2. Все применяемые для отделки ограждающих поверхностей помещений материалы должны соответствовать требованиям соответствующих технических регламентов.  
       
     **Статья 7. Требования к содержанию помещений и территории предприятий**  
       
     1. Требования к содержанию помещений и территории предприятий устанавливаются в соответствии с требованиями технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов.  
       
     **Статья 8. Требования к водоснабжению и канализации.**  
       
     1. Вода, используемая для технологических нужд, связанных с производством продукции, должна соответствовать требованиям, приведенным в Приложении 1.  
       
     2. В случае использования хлорированной водопроводной воды централизованных систем питьевого водоснабжения из поверхностных водоисточников для технологических нужд (в качестве сырья для приготовления продукта детского питания) необходима ее доочистка до требований Приложения 1.  
       
     3. Количество холодной и горячей воды, пара должно полностью обеспечивать все потребности предприятия. Расчет потребности воды производится в соответствии с нормами технологического проектирования и гигиеническими требованиями.  
       
     4. В системе водоснабжения предприятий по производству детского питания следует предусматривать аварийный запас чистой воды для непрерывного обеспечения водой в аварийных ситуациях, а также для обеспечения достаточного времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым излучением. Запас воды должен обеспечивать завершение производственного цикла и проведение необходимых санитарных мероприятий в случае приостановки работы производства по причине отсутствия подачи воды из централизованной системы.  
       
     5. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна производиться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.  
       
     6. Обеззараживание воды, поступающей на технологические нужды предприятий по производству продуктов для детского питания, должно производиться в зависимости от характеристики водоисточников по показаниям и методам в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.  
       
     7. Устройство системы канализации предприятий по производству детского питания должно соответствовать требованиям соответствующих технических регламентов.  
       
     **Статья 9. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению и освещению помещений**  
       
     На предприятиях по производству продуктов для детского питания требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению и освещению помещений должны соответствовать требованиям специального технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов.  
       
     **Статья 10. Требования к технологическим процессам производства, оборудованию и инвентарю**  
       
     1. Технологические процессы производства должны соответствовать требованиям федерального законодательства в области организации производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.  
       
     2. Требования безопасности технологий в виде организационных, инженерных и технических мероприятий разрабатываются и согласовываются на этапе проектирования, осуществляются и контролируются на этапе организации производства, а также на всех этапах производственного цикла.  
       
     3. Технологическое оборудование, аппаратура, тара, инвентарь должны изготавливаться в соответствии с законодательством Российской Федерации и соответствовать требованиям технических регламентов.  
       
     **Статья 11. Требования к организации производственного контроля.**  
       
     1. Требования к организации производственного контроля на предприятиях по изготовлению продуктов для детского питания устанавливаются в соответствии с требованиями технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов с учетом требований настоящей статьи.  
       
     2. Порядок и периодичность производственного контроля, анализа рисков и критических контрольных точек при проведении собственного инструментального контроля устанавливаются предприятиями в зависимости от профиля производства и вида вырабатываемой продукции. При этом на всех предприятиях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль на базе собственных производственных лабораторий, либо с привлечением на договорных началах лабораторий, аккредитованных в установленном законодательством порядке. Исследования и испытания по органолептическим, физико-химическим, химическим и микробиологическим показателям безопасности продуктов для детского питания выполняются по утвержденным методам. Методы исследований и испытаний для собственных производственных лабораторий утверждаются руководителем организации.  
     

### Глава 3. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания

     **Статья 12. Требования к упаковке**  
       
     1. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, обеспечивающих безопасность продуктов для детского питания, и ее сохранность в течение срока годности, при условии соблюдения условий хранения, установленных изготовителем.  
       
     2. Продукты для питания детей раннего возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:  
       
     1) соки и нектары фруктовые, овощные, плодоовощные - 0,35 л;  
       
     2)консервированные пюре фруктовые, овощные и плодоовощные, в том числе жидкие и пюреобразные продукты прикорма на фруктово-молочной и фруктово-зерновой основе - 0,25 кг;  
       
     3) сухие продукты (заменители женского молока, последующие смеси; продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе) - 1 кг;  
       
     4) жидкие адаптированные и частично адаптированные заменители женского молока и последующие смеси - 0,2 л;  
       
     5) питьевое молоко, сливки, кисломолочные продукты - 0,25 л;  
       
     6) пастообразные молочные продукты - 0,1 кг;  
       
     7) консервированные мясные и рыбные пюре - 0,13 кг;  
       
     8) консервированные мясо(рыбо)-растительные и растительно-мясные (рыбные) продукты - 0,25кг;  
       
     9) продукты прикорма на комбинированной основе - 0,25 кг.  
       
     3. Продукты для питания детей дошкольного и школьного возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:  
       
     1) жидкие молочные и кисломолочные продукты - 1 л;  
       
     2) пастообразные молочные продукты - 0,2 кг;  
       
     3) консервированные мясные и мясо-растительные продукты - 0,35 кг;  
       
     4) соки и нектары фруктовые, овощные и плодоовощные - 2 л.  
       
     **Статья 13. Требования к маркировке**  
       
     1. Маркировка продуктов для детского питания должна осуществляться в соответствии с требованиями специальных технических регламентов.  
       
     2. В маркировке пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, должно быть указано шрифтом, размером, не менее основного, "Для детского питания".  
       
     3. В маркировке пищевых продуктов, предназначенных для питания детей раннего возраста, должны быть приведены возрастные рекомендации по использованию продуктов в соответствии с приложением 5;  
       
     4. Маркировка должна включать следующую информацию:  
       
     1) наименование пищевого продукта;  
       
     2) наименование и местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения;  
       
     3) товарный знак изготовителя (при наличии);  
       
     4) масса нетто или объем;  
       
     5) состав продукта;  
       
     6) пищевую ценность продукта\*, включая содержание витаминов, минеральных веществ, и энергетическую ценность (при обогащении продукта - % от суточной потребности);  
       
     7) условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;  
       
     8) дата изготовления и дата упаковывания;  
       
     9) срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;  
       
     10) способ приготовления (при необходимости);  
       
     11) рекомендации по использованию;  
       
     12) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;  
       
     13) наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) (в случае их присутствия в количестве более 0,9%).  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* количественные сведения о пищевой ценности продуктов приводятся, если содержание пищевых веществ превышает 5% от суточной потребности в данном нутриенте.  
       
     5. Маркировка на заменителях женского молока не должна содержать рисунок с изображением детей. В тексте маркировки должна быть информация о преимуществах грудного вскармливания.  
       
     6. Маркировка на продукт диетического (лечебного и профилактического) питания должна содержать четкие указания о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию в питании детей.  
     

### Глава 4. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов для детского питания

     **Статья 14. Требования к процессам хранения и перевозки**  
       
     1. Требования к процессам хранения и перевозки пищевых продуктов для детского питания устанавливаются в соответствии с требованиями технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов с учетом требований настоящей статьи.  
       
     2. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения.  
       
     **Статья 15. Требования к реализации и утилизации.**  
       
     1. Условия реализации продуктов для детского питания должны соответствовать требованиям технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов, с учетом требований настоящей статьи.  
       
     2. Продукты для детского питания детей раннего возраста должны реализоваться только через специальные магазины, специализированные отделы магазинов, аптеки, раздаточные пункты при обеспечении ими соответствующих условий хранения.  
       
     3. Поставка заменителей женского молока в лечебно-профилактические учреждения родовспоможения допускается только с разрешения главного врача данного учреждения.  
       
     4. Утилизация продуктов для детского питания должна соответствовать требованиям технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов.  
     

### Глава 5 Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов для детского питания

     **Статья 16. Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов для детского питания**  
       
     1. Все сырье, используемое в производстве продуктов для детского питания, должно соответствовать требованиям настоящего технического регламента (Приложение 2 настоящего технического регламента), а также иметь документы, подтверждающий его происхождение и безопасность.  
       
     2. При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов сырья:  
       
     1) творог с кислотностью более 150 Тернера;  
       
     2) соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;  
       
     3) мясо-сырье убойных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;  
       
     4) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;  
       
     5) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;  
       
     6) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;  
       
     7) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;  
       
     8) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3 категории;  
       
     9) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;  
       
     10) мясо быков, хряков и тощих животных;  
       
     11) условно-годное мясо и субпродукты;  
       
     12) продукция аквакультуры;  
       
     13) масло сливочное, изготовленное с добавлением растительного сырья, с содержанием молочного жира менее 82%;  
       
     14) масло сливочное соленое;  
       
     15) растительные масла - высокоэруковое рапсовое, хлопковое;  
       
     16) соки концентрированные, полученные диффузионным способом;  
       
     17) пропиленгликоль (в составе ароматизаторов);  
       
     18) сорбиновая и бензойная кислоты, сорбат калия, натрия.  
       
     3. При производстве детских травяных чаев не допускается использование иных видов лекарственного растительного сырья, кроме представленных в Приложении 3 настоящего технического регламента.  
       
     4. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов для детского питания, должна соответствовать требованиям настоящего регламента, приведенным в Приложении 1 настоящего технического регламента.  
       
     5. При производстве продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов сырья:  
       
     1) мясо-сырье убойных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;  
       
     2) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;  
       
     3) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;  
       
     4) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 60%;  
       
     5) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;  
       
     6) мясо быков, хряков и тощих животных;  
       
     7) условно-годное мясо и субпродукты;  
       
     8) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови.  
       
     **Статья 17. Требования к безопасности пищевых добавок, разрешенных для использования при производстве продуктов для детского питания**  
       
     1. Для придания специфического аромата и вкуса в производстве продуктов для питания детей раннего возраста допускается использование натуральных пищевых ароматизаторов (вкусоароматических веществ).  
       
     2. При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование пищевых добавок, за исключением добавок, приведенных в Приложении 7 настоящего технического регламента.  
       
     3. При производстве продуктов для питания детей раннего возраста допускается использование только натуральных красителей растительного происхождения.  
       
     4. Использование искусственных подсластителей в производстве продуктов для детского питания не допускается, за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом.  
     

### Глава 6. Требования к безопасности готовой продукции

     **Статья 18. Требования к химическому и ингредиентному составу готовых продуктов для детского питания**  
       
     1. Готовые продукты для детского питания детей раннего возраста не должны содержать:  
       
     1) искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок за исключением допущенных для производства продуктов для детского питания в Приложении 7 настоящего технического регламента;  
       
     2) искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей), за исключением случаев, предусмотренных частью 4 статьи 16 настоящего технического регламента;  
       
     3) поваренной соли в продуктах прикорма свыше 0,4%;  
       
     4) пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;  
       
     5) сахара больше уровня, установленного в Приложении 1 настоящего технического регламента;  
       
     6) транс-изомеров в заменителях женского молока не более 4% от общего содержания жирных кислот;  
       
     7) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях.  
       
     2. Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве продуктов для детского питания детей раннего возраста, установлен в Приложении 4 настоящего технического регламента.  
       
     3. Готовые продукты для детского питания детей дошкольного и школьного возраста не должны содержать:  
       
     1) соли пищевой поваренной свыше 0,8% в рыбных полуфабрикатах, свыше 0,9% - в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в мясных и рыбных консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях;  
       
     2) нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;  
       
     3) жгучих специй в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;  
       
     4) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;  
       
     5) алкоголя,  
       
     6) кофе натурального,  
       
     7) ядер абрикосовой косточки,  
       
     8) кулинарных и кондитерских жиров,  
       
     9) пиросульфита натрия;  
       
     10) сахара выше значений, установленных в Приложении 1 настоящего технического регламента;  
       
     11) уксуса;  
       
     12) хрена;  
       
     13) горчицы;  
       
     14) майонеза.  
       
     4. При изготовлении продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не допускается внесение бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, сорбата калия, натрия.  
       
     5. Для кондиционирования питьевой воды допускаются минеральные компоненты, соответствующие требованиям специальных технических регламентов.  
       
     6. Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве продуктов для детей дошкольного и школьного возраста, должен соответствовать требованиям технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов.  
     

### Глава 7. Оценка соответствия продуктов для детского питания, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

     **Статья 19. Формы оценки соответствия продуктов для детского питания, процессов их производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента**  
       
     1. Оценка соответствия продуктов для детского питания требованиям настоящего технического регламента проводится в формах:  
       
     - подтверждения соответствия продуктов для детского питания требованиям настоящего технического регламента;  
       
     - государственной регистрации продуктов для детского питания;  
       
     - проведения государственного контроля (надзора).  
       
     2. Оценка соответствия процессов производства продуктов для детского питания, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента проводится в форме проведения государственного контроля (надзора).  
       
     **Статья 20. Формы подтверждения соответствия пищевых продуктов**  
       
     1. Подтверждение соответствия продуктов для детского питания требованиям настоящего технического регламента в Российской Федерации носит обязательный характер.  
       
     2. Обязательное подтверждение соответствия продуктов для детского питания требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме принятия декларации о соответствии продуктов для детского питания требованиям настоящего технического регламента (декларирования соответствия).  
       
     3. Заявителями при декларировании соответствия могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющееся либо изготовителем, либо продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента.  
       
     **Статья 21. Декларирование соответствия продуктов для детского питания**  
       
     1. Декларирование соответствия продуктов для детского питания осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации по одной из следующих схем:  
       
     а) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств;  
       
     б) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны.  
       
     2. Декларация о соответствии принимается на срок, указанный заявителем, но не более пяти лет.  
       
     3. Копии декларации о соответствии заверяются заявителем путем простановки на копии подписи уполномоченного лица заявителя и заверения подписи печатью заявителя (при наличии).  
       
     4. Принятие декларации о соответствии осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.  
       
     **Статья 22. Знак обращения на рынке.**  
       
     1. Продукты для детского питания, соответствие которых требованиям настоящего технического регламента подтверждено в порядке, предусмотренном настоящим техническим регламентом, маркируется знаком обращения на рынке.  
       
     2. Изображение знака обращения на рынке наносится в информационных целях на сопроводительную документацию и/или на потребительскую упаковку и на транспортную упаковку.  
       
     **Статья 23. Государственная регистрация пищевых продуктов для детского питания**  
       
     1. Для регистрации пищевых продуктов для детского питания заявитель, осуществляющий разработку и (или) подготовку к производству российской продукции или поставку импортной продукции, представляет в регистрационный орган следующие документы:  
       
     1) заявление о проведении регистрации пищевых продуктов с указанием наименования пищевых продуктов, своего наименования и юридического адреса (для юридического лица), фамилии, имени, отчества, данных документа, удостоверяющего личность (для физического лица);  
       
     2) утвержденные технические документы (стандарты, технические условия, регламенты, технологические инструкции), по которым предполагается осуществлять промышленное изготовление российской продукции или изготавливается импортная продукция;  
       
     3) результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы, включающие:  
       
     а) заключения по результатам проведенных исследований, испытаний пищевых продуктов, выданные аккредитованными в установленном порядке организациями;  
       
     б) заключение по результатам экспертизы технических документов, по которым предполагается промышленное изготовление российской продукции или изготавливается импортная продукция;  
       
     2. Документы, представленные в регистрационный орган, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.  
       
     3. Рассмотрение регистрационным органом представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 30 календарных дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами. По результатам рассмотрения представленных документов регистрационный орган осуществляет регистрацию пищевого продукта для детского питания либо в письменной форме выносит мотивированный отказ в государственной регистрации.  
       
     4. При необходимости проведения оценки эффективности в питании детей продуктов для детского питания, проводится предварительная регистрация продуктов сроком не более, чем на 12 месяцев. В течение этого срока заявитель обязан провести оценку эффективности продуктов в питании детей и представить в регистрационные органы результаты испытаний, подтверждающие эффективность регистрируемого пищевого продукта для питания детей.  
       
     **Статья 24. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента**  
       
     1. Государственный контроль (надзор) за соответствием продуктов для детского питания, процессами производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе на основании результатов проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.  
       
     2. Государственный контроль (надзор) за продуктами детского питания осуществляется на следующих стадиях обращения продуктов для детского питания:  
       
     1) хранение (кроме складов готовой продукции у изготовителя продукции);  
       
     2) перевозка (транспортирование), кроме территории предприятия-изготовителя;  
       
     3) реализация сторонним потребителям (включая реализацию работникам предприятия для их личных нужд);  
       
     4) ввоз на территорию Российской Федерации.  
       
     **Статья 25. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента**  
       
     За нарушение требований настоящего технического регламента устанавливается административная, уголовная и дисциплинарная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.  
     

### Глава 8. Заключительные и переходные положения

     **Статья 26. Переходные положения**  
       
     1. Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, а также правила отбора образцов для проведения исследований (испытаний) и измерений, необходимые для применения настоящего технического регламента, разрабатываются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации в течение шести месяцев со дня официального опубликования настоящего технического регламента и утверждаются Правительством Российской Федерации.  
       
     2. Сертификаты и декларации соответствия на пищевые продукты для детского питания, изготовленные до вступления в силу настоящего технического регламента, выданные до вступления в силу настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания срока, установленного в них.  
       
     3. Пищевые продукты для детского питания, изготовленные в течение срока действия сертификата и декларации, допускаются к реализации в течение одного года после окончания срока действия сертификата и декларации о соответствии.  
       
     4. На пищевые продукты для детского питания, изготовленные и выпущенные в обращение до вступления в силу настоящего технического регламента, распространяются требования, действующие до вступления в силу настоящего технического регламента.  
       
     5. Ссылки на другие технические регламенты, установленные в настоящем техническом регламенте, считать ссылками на соответствующие нормативные правовые акты Российской Федерации, акты федеральных органов исполнительной власти до принятия соответствующих технических регламентов.  
            
     **Статья 27. Порядок вступления в силу настоящего технического регламента**

Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.

**Статья 28. Действие нормативных правовых актов после вступления в силу настоящего Технического регламента**

Со дня вступления в силу настоящего технического регламента иные законы и нормативные правовые акты, действующие на территории Российской Федерации и регламентирующие отношения, связанные с техническим регулированием в сфере безопасности пищевых продуктов для детского питания и процессов их производства, хранения, реализации и утилизации применяются постольку, поскольку они не противоречат настоящему техническому регламенту.  
       
     

Президент  
Российской Федерации

## Приложение N 1. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продуктов для детского питания

Приложение N 1  
к техническому регламенту "О безопасности  
продуктов детского питания"

### 1. Продукты для питания детей раннего возраста

**1.1. Продукты на молочной основе**

***1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для детей от 0 до 5 месяцев жизни***

       
Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок\* | г/л | 12-17 |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка, не менее | 50 |  |
| Таурин | мг/л | 40-60 |  |
| Жир\*\* | г/л | 30-40 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | 14-20 |  |
|  | мг/л | 4000-8000 |  |
| Отношение -токоферол/ПНЖК | мг/г | 1-2 |  |
| Углеводы\*\*\* | г/л | 65-80 |  |
| Лактоза | % от общего количества углеводов, не менее | 65 |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-700 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг/л | 330-700 |  |
| фосфор | мг/л | 150-400 |  |
| отношение кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 |  |
| калий | мг/л | 400-800 |  |
| натрий | мг/л | 150-300 |  |
| отношение калий/натрий | - | 2,5-3 |  |
| магний | мг/л | 30-90 |  |
| медь | мкг/л | 300-600 |  |
| марганец | мкг/л | 10-300 |  |
| железо | мг/л | 3-9 |  |
| цинк | мг/л | 3-10 |  |
| хлориды | мг/л | 300-800 |  |
| йод | мкг/л | 50-150 |  |
| селен | мкг/л | 10-40 |  |
| зола | г/л | 2,5-4 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-1000 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 7,5-12,5 |  |
| витамин К | мкг/л | 25-60 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 400-2100 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 500-2800 |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2,7-14 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 300-1000 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 2-10 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 60-350 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,0-3,0 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 |  |
| инозит | мг/л | 20-280 |  |
| холин | мг/л | 50-350 |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 |  |
| L-карнитин | мг/л | 10-20 |  |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35 |  |
| Ацидофильные микроорганизмы\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | то же |
| Осмоляльность | мОсм/л | 290-320 |  |
| Кислотность | Тернера, не более | 90 | для жидких кисломолочных продуктов |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| Перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| ***Антибиотики:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| Пестициды: |  |  |
| гексахлорциклогексан (, ,  - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | то же |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | ***на сухой продукт*** |
| **- смеси сухие молочные инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)** | | |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С; не нормируются для кисломолочных |
|  | 3·10 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С; не нормируются для кисломолочных |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 10 | то же |
| **- смеси жидкие молочные пресные, стерилизованные** | | |
| **Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом или с автоклавной стерилизацией и предварительной герметичной упаковкой** | | |
| Микробиологические показатели безопасности | Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности (приложение 6) | |
| **Вырабатываемые в условиях детских молочных кухонь и приравненных к ним детских молочных предприятий системы здравоохранения РФ (ДМКПздрав) с автоклавной стерилизацией и предварительной укупоркой в бутылках** | | |
| КМАФАиМ | 100 | КОЕ/см, не более |
| БГКП (колиформы) | 10 | объем (см), в котором не допускаются |
| E.coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 100 | то же |
| **- смеси жидкие кисломолочные** | | |
| БГКП (колиформы) | 3 | объем (см), в котором не допускаются |
| E.coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Плесени | 10 | КОЕ/см, не более не нормируется для ДМКПздрав |
| Дрожжи | 10 | то же не нормируется для ДМКПздрав |

       
***1.1.2. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)для детей старше 5 месяцев.***

       
Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок\* | г/л | 12-21 |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка, не менее | 35 |  |
| Жир\*\* | г/л | 12-40 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | 14-20 |  |
|  | мг/л | 4000-8000 |  |
| Углеводы\*\*\* | г/л | 70-90 |  |
| Лактоза | % от общего количества углеводов, не менее | 65 |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-750 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг/л | 400-900 |  |
| фосфор | мг/л | 200-600 |  |
| отношение кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 |  |
| калий | мг/л | 500-900 |  |
| натрий | мг/л | 150-300 |  |
| отношение калий/натрий | - | 2-3 |  |
| магний | мг/л | 50-100 |  |
| медь | мкг/л | 400-1000 |  |
| марганец | мкг/л | 10-300 |  |
| железо | мг/л | 7-14 |  |
| цинк | мг/л | 4-10 |  |
| хлориды | мг/л | 300-800 |  |
| йод | мкг/л | 50-350 |  |
| селен | мкг/л | 10-40 |  |
| Зола | г/л | 2,5-6 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-800 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-21 |  |
| витамин К | мкг/л | 25-170 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 400-2100 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 500-2800 |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 3-14 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 400-1200 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-10 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 60-350 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3,0 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 |  |
| холин | мг/л | 50-350 |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 |  |
| инозит | мг/л | 20-280 |  |
| L-карнитин | мг/л | 5-20 |  |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35 |  |
| Ацидофильные микроорганизмы\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | то же |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 290-320 |  |
| Кислотность | Тернера, не более | 90 | для жидких кисломолочных продуктов |

       
     Показатели химической и микробиологической безопасности см. п.1.1.1

***1.1.3. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для детей старше 5 месяцев***

Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г/л | 15-24 |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка | 20-50 |  |
| Жир | г/л | 25-40 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 |  |
|  | мг/л, не менее | 4000 |  |
| Углеводы | г/л | 60-90 |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 520-820 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг/л | 600-900 |  |
| фосфор | мг/л | 200-600 |  |
| отношение кальций /фосфор | - | 1,2-2,0 |  |
| калий | мг/л | 400-1000 |  |
| натрий | мг/л | 250-350 |  |
| магний | мг/л | 50-100 |  |
| медь | мкг/л | 400-1000 |  |
| марганец | мкг/л | 10-500 |  |
| железо | мг/л | 5-14 |  |
| цинк | мг/л | 4-10 |  |
| хлориды | мг/л | 600-800 |  |
| йод | мкг/л | 50-120 |  |
| зола | г/л | 2,5-5 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-800 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 7-15 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 400-1000 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 500-1500 |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2,5-5 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 400-1000 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-10 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 60-150 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3,0 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 |  |
| Ацидофильные микроорганизмы\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | то же |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 300-320 |  |
| Кислотность | Тернера, не более | 90 | для жидких кисломолочных продуктов |

     \* - для сухих и жидких кисломолочных смесей  
     

Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| Перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестицид, диоксины и радионуклиды*** | по п.1.1.1 |  |
| ***Микробиологические показатели:*** | | |
| **- смеси инстантного приготовления** | | |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С |
|  | 3·10 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 10 | то же |
| **- смеси жидкие молочные пресные, стерилизованные** | | По п.1.1.1 |
| **- смеси жидкие кисломолочные** | |  |

       
***1.1.4 Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для детей от 0 до 12 месяцев жизни***

       
Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок\* | г/л | 12-21 |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка, не менее | 50 |  |
| Таурин | мг/л | 40-60 |  |
| Жир\*\* | г/л | 30-40 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | 14-20 |  |
|  | мг/л | 4000-8000 |  |
| Отношение -токоферол/ПНЖК | мг/г | 1-2 |  |
| Углеводы\*\*\* | г/л | 65-80 |  |
| Лактоза | % от общего количества углеводов, не менее | 65 |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-720 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг/л | 400-900 |  |
| фосфор | мг/л | 200-600 |  |
| отношение кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 |  |
| калий | мг/л | 400-800 |  |
| натрий | мг/л | 150-300 |  |
| отношение калий/натрий | - | 2,5-3 |  |
| магний | мг/л | 40-100 |  |
| медь | мкг/л | 300-1000 |  |
| марганец | мкг/л | 10-300 |  |
| железо | мг/л | 6-10 |  |
| цинк | мг/л | 3-10 |  |
| хлориды | мг/л | 300-800 |  |
| йод | мкг/л | 50-350 |  |
| селен | мкг/л | 10-40 |  |
| Зола | г/л | 2,5-6 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-21 |  |
| витамин К | мкг/л | 25-170 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 400-2100 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 500-2800 |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2,7-14 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 300-1200 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-10 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 60-350 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3,0 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 |  |
| инозит | мг/л | 20-280 |  |
| холин | мг/л | 50-350 |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 |  |
| L-карнитин | мг/л | 5-20 |  |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35 |  |
| Ацидофильные микроорганизмы\*\*\*\* | КОЕ/см, не менее | 1·10 | в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии\*\*\*\* | то же | 1·10 | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы\*\*\*\* | то же | 1·10 | то же |
| Осмоляльность | мОсм/л | 290-320 |  |
| Кислотность | Тернера, не более | 90 | для жидких кисломолочных продуктов |

     \* - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;  
       
     \*\* - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;  
       
     содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от содержания общих жиров;  
       
     содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20% от содержания общего жира;  
       
     отношение линолевой к б-линоленовой кислоте не должно быть менее5 и более 15;  
       
     при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами, их содержание не должно быть более 1% от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2% для w-6 ДЦПНЖК;  
       
     содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты.  
       
     \*\*\* - помимо лактозы могут быть использованы мальтоза, сахароза, глюкоза, мальтодекстрин, глюкозный сироп, фруктоза (только в "последующих формулах"), частично гидролизованный безглютеновый крахмал; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20% от общего содержания углеводов; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8% от массы продукта) и лактулозу;  
       
     \*\*\*\* - для сухих и жидких кисломолочных смесей  
       
       
     Показатели химической и микробиологической безопасности по п.1.1.1.  
     

***1.1.5. Молоко стерилизованное и пастеризованное, сливки стерилизованные***

Показатели пищевой ценности (в 100 г (мл) продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок |  |  |  |
| - молоко | г | 2,8-3,2 |  |
| - сливки | г, не менее | 2,7 |  |
| Жир |  |  |  |
| - молоко | г | 2,5-4,0 |  |
|  | г, не менее | 2,0 | для профилактического питания |
| - сливки | г, не менее | 10,0 |  |
| Энергетическая ценность |  |  |  |
| - молоко | ккал | 48-69 |  |
| - сливки | ккал | 101 |  |
| Зола | г | 0,6-0,8 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг | 115-140 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, диоксины и радионуклиды*** | по п.1.1.1 |  |
| ***Молоко стерилизованное, вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом или с автоклавной стерилизацией и предварительной герметичной упаковкой*** | | |
| ***Микробиологические показатели?? безопасности*** | Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности (приложение 6, таблица 5) | |
| ***Молоко стерилизованное, вырабатываемое в условиях ДМКПЗдрав с автоклавной стерилизацией и предварительной укупоркой в бутылках*** | | |
| КМАФАнМ | 100 | КОЕ/см, не более |
| БГКП (колиформы) | 10 | Объем (см), в котором не допускаются |
| E.coli | 10 | то же |
| S.aureus | 10 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 100 | то же |
| **Молоко пастеризованное** | | |
| КМАФАнМ | 1,5·10 | КОЕ/см, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | объем (см), в котором не допускаются |
| E.coli | 1,0 | то же, со сроками годности более 72 ч |
| S. aureus | 1,0 | объем (см), в котором не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 50 | то же |

       
***1.1.6. Жидкие кисломолочные продукты***  
***(в том числе с плодоовощными наполнителями)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 2,0-3,2 |  |
|  | г, не более | 4,0 | для профилактического питания |
| Жир | г | 2,5-4,0 |  |
|  | г, не менее | 2,0 | для профилактического питания |
| Углеводы, | г | 4-12 |  |
| в том числе сахара | г, не более | 10 |  |
| Общее содержание кисломолочных микроорганизмов | КОЕ/г, не менее | 10 |  |
| Ацидофильные микроорганизмы |  | по п.1.1.1 |  |
| Бифидобактерии |  | по п.1.1.1 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 40-98 |  |
| Зола | г | 0,5-0,8 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг | 60-150 |  |
| Кислотность | Т, не более | 100 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, диоксины и радионуклиды*** | по п.1.1.1 |  |
| Микробиологические показатели: |  |  |
| БГКП (колиформы) | 3,0 | объем (см), в котором не допускаются |
| E.coli | 10,0 | то же, при сроке годности более 72 ч |
| S. aureus | 10,0 | То же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Плесени | 10 | КОЕ/см, не более, при сроке годности более 72 ч  Не нормируется для ДМКПЗдрав |
| Дрожжи | 10 (для кефира-10) | КОЕ/см, не более, при сроке годности более 72 ч  Не нормируется для ДМКПЗдрав |
| Микроскопический препарат | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры | |

       
***1.1.7. Творог, творожные изделия, пастообразные продукты на молочной основе (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 7-17 |  |
| Жир | г | 3-15 |  |
| Углеводы, | г, не более | 12 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 10 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 102-250 |  |
| Зола | г | 3-4 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг | 120-200 |  |
| Кислотность | Т, не более | 150 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира больше 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительным маслом |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,06 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| ***Антибиотики, микотоксины, диоксины и радионуклиды*** | по п.1.1.1 |  |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, ,  - изомеры) | 0,55 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,33 | в пересчете на жир |
| Микробиологические показатели: |  |  |
| КМАФАнМ | 100 | КОЕ/г, не более, нормируется только для творога кальцинированного, вырабатываемого на ДМКПЗдрав |
| БГКП (колиформы) | 0,3 1,0-для ДМКПЗдрав | масса (г), в которой не допускаются |
| E.coli | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются, при сроке годности более 72 часа  не нормируется для ДМКПЗдрав |
| S. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Плесени | 10 | КОЕ/г, не более, при сроке годности более 72 часа  не нормируется для ДМКПЗдрав |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 10 | то же |
| Микроскопический препарат | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры | |

       
***1.1.8. Молоко сухое для детского питания***

   
Показатели пищевой ценности (в 100 г готового к употреблению продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 2,8-3,2 |  |
| Жир | г | 2,5-4,0 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 49-69,5 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг | 115-140 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, диоксины и радионуклиды*** | по п.1.1.1 |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| - для молока инстантного приготовления | по п.1.1.1 |  |
| - для молока, требующего кипячения после восстановления: |  |  |
| КМАФАнМ | 2,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

       
***1.1.9. Сухие и жидкие молочные напитки***

    
Показатели пищевой ценности (в 100 г готового к употреблению продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 2,0-5,2 |  |
| Жир | г | 1,0-4,0 |  |
| Углеводы, | г | 4,0-12,0 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 6,0 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг | 105-240 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, диоксины и радионуклиды*** | по п.1.1.1 | для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| **- Жидкие напитки** | | |
| КМАФАнМ | 1,5·10 | КОЕ/см, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | объем (см), в котором не допускаются |
| E.coli | 1,0 | то же, со сроками годности более 72 ч |
| S. aureus | 1,0 | объем (см), в котором не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 50 | то же |
| Дрожжи | 50 | КОЕ/см, не более; со сроками годности более 72 ч |
| Плесени | 50 | то же |
| **- Сухие инстантные напитки по п.1.1.3** | | |
| **- Сухие напитки, требующие термической обработки продуктов:** | | |
| КМАФАнМ | 2,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

       
**1.2. Зерновые и зерно-молочные продукты**

***1.2.1. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые***  
 ***(инстантного приготовления)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г сухого продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Влага | г | 4-6 |  |
| Белок | г, не менее | 4,0 |  |
| Жир | г, не более | 12,0 |  |
| Углеводы, | г | 70-85 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 30 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 315-480 |  |
| Зола | г | 0,5-3,5 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| Натрий | мг, не более | 30 |  |
| Кальций | мг | 300-600 | для обогащенных продуктов |
| Железо | мг | 5-12 | то же |
| Йод | мкг | 40-80 | для обогащенных продуктов |
| ***Витамины:*** | | | |
| тиамин (В) | мг | 0,2-0,6 | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (В) | мг | 0,3-0,8 | то же |
| ниацин (РР) | мг | 3-8 | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 30-100 | то же |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-500 | то же |
| токоферол (Е) | мг | 5-10 | то же |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин В | не допускается | <0,00015 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для пшеничной, ячменной муки |
| зеараленон | не допускается | <0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| Охратоксин А | не допускается | <0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной, рисовой муки |
| Фумонизины В и В | 0,2 | для кукурузной муки |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, ,  - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):*** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | Бк/кг |
| ***Вредные примеси:*** |  |  |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | не допускается |  |
| Металлические примеси | 3·10 | %; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 100 | то же |
| Дрожжи | 50 | то же |

       
***1.2.2. Каши сухие молочные быстрорастворимые***  
***(инстантного приготовления)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 12-20 |  |
|  | г, не менее | 7 | в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком |
| Жир | г | 10-18 |  |
|  | г, не менее | 5,0 | в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25%, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
|  | то же | 0,5 | в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
| Углеводы, | то же | 60-70 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 20 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 380-520 |  |
| ***Минеральные вещества:*** |  |  |  |
| натрий | мг, не более | 500 |  |
| кальций | мг | 400-600 | для обогащенных продуктов |
| железо | мг | 6-10 | то же |
| йод | мкг | 40-80 | для обогащенных продуктов |
| ***Витамины:*** |  |  |  |
| тиамин (В) | мг | 0,2-0,6 | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (В) | мг | 0,4-0,8 | то же |
| ниацин (РР) | мг | 4-8 | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 30-100 | то же |
| Ретинол (А) | мкг-экв | 300-500 | то же |
| Токоферол (Е) | мг | 5-10 | то же |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| ***Антибиотики\* в готовом к употреблению продукте:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин В | не допускается | <0,00015 |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для пшеничной, ячменной каш |
| зеараленон | не допускается | <0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| ***Пестициды\*\*:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды в пересчете на готовый к употреблению продукт:*** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | Бк/кг |
| ***Радионуклиды, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси*** | по п.1.2.1 |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

       
***1.2.3. Растворимое печенье***

     
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 5-11 |  |
| Жир\* | г | 6-12 |  |
| Углеводы, | г | 65-80 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 30 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-440 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| натрий | мг | 300-500 |  |
| кальций | мг | 300-600 | для обогащенных продуктов |
| железо | мг | 10-18 | то же |
| йод | мкг | 40-80 | для обогащенных продуктов |
| ***Витамины:*** | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,2-0,8 | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (В2) | мг | 0,3-0,8 | то же |
| ниацин (РР) | мг | 4-9 | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 30-100 | то же |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен*** | по п.1.2.2. |  |
| ***Радионуклиды, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси*** | по п.1.2.1. |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла содержание транс-изомеров не должно превышать 5%.  
     

**1.3. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре; фруктово-молочные и фруктово-  
зерновые пюре; комбинированные продукты\*)**

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля сухих веществ | г | 4-16 | Для соков, нектаров, напитков, морсов |
|  | г | 5-25 | Для пюре |
| Общая кислотность | %, не более | 0,8 |  |
|  | %, не более | 1,2 | Для апельсинового и грейпфрутового соков |
| Углеводы, | г | 5-16 | В готовых к употреблению соках, нектарах, напитках, морсах |
|  | г, не более | 25 | в пюре |
| в т.ч. добавленного сахара | г, не более | 10 | кроме соков |
|  | г, не более | 12 | только для морсов |
| Белок | г, не менее | 0,5 | для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре, супов и пудингов |
| Массовая доля этилового спирта | %, не более | 0,2 | для фруктовых соков и пюре |
| Соль поваренная | г, не более | 0,4 | В готовых к употреблению овощных соках |
|  | г, не более | 0,6 | Для томатного сока |
| Крахмал  или | г, не более | 3,0 | как загуститель |
| рисовая и (или) пшеничная мука | г, не более | 5,0 | то же |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| Натрий | мг, не более | 200 |  |
|  | мг, не более | 300 | для томатного сока |
| Железо | мг, не более | 3,0 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| аскорбиновая кислота (С) | мг, не более | 75,0 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг,  не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку |
| зеараленон | не допускается | <0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 для фруктово-молочных пюре |
| афлатоксин В | не допускается | <0,00015 для фруктово-зерновых пюре |
| Охратоксин А | не допускается | <0,0005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную и рисовую муку |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, ,  - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| ***Нитраты:*** | 50 | на фруктовой основе |
|  | 200 | на овощной и фруктово-овощной основе, а также для консервов, содержащих бананы |
| ***5-оксиметилфурфурол:*** | 20 | мг/л, для фруктовых и овощных соков и нектаров |
|  | 10 | мг/л, для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 60 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Микробиологические показатели?? | должны соответствовать требованиям промышленной стерильности | - для консервированных продуктов прикорма соответствующих групп (приложение 6) |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* показатели безопасности для комбинированных продуктов устанавливаются соответствующей НТД исходя из относительной доли основных ингредиентов (фруктовых, овощных, плодоовощных, зерновых и др.)  
     

***1.4. Мясные продукты***

**1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.),**  
**в том числе с добавлением субпродуктов**

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля сухих веществ | г, не менее | 20 |  |
|  | г, не менее | 17 | консервы из мяса птицы |
| Белок | г | 8,5-15 |  |
|  | г, не менее | 7 | консервы из мяса птицы |
| Жир | г | 3-12 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 80-180 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 |  |
| Железо | мг | 0,5-3,0 | в консервах, обогащенных железом |
| Крахмал  или | г, не более | 3,0 | как загуститель |
| Рисовая и (или) пшеничная мука | г, не более | 5,0 | то же |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| ***Антибиотики:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| **Нитриты** | не допускается | <0,5 |
| ***Нитрозамины:*** |  |  |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | <0,001 |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели?? | Мясные консервы должны соответствовать требованиям промышленной стерильности | |

       
***1.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе***  
 ***(для детей старше 18 месяцев)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г, не менее | 12 |  |
| Жир | г | 16-20 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,5 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 180-240 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, диоксины, радионуклиды:*** | по п.1.4.1. |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 | то же |
| B.cereus | 1,0 | то же |

       
***1.4.3. Мясо-растительные консервы***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля сухих веществ | г | 17-26 |  |
| Белок | г, не менее | 3,5 |  |
| Жир | г | 1-6 |  |
| Углеводы | г | 5-15 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 40-140 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 |  |
| Железо | мг | 0,5-3,0 | для обогащенных продуктов |
| Крахмал  или | г, не более | 3,0 | как загуститель |
| Рисовая и (или) пшеничная мука | г, не более | 5,0 | то же |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| ***Антибиотики:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| патулин | не допускается | <0,02, для содержащих томаты |
| афлатоксин В1 | не допускается | <0,00015, для содержащих крупу |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку |
| зеараленон | не допускается | <0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05, для содержащих крупу |
| Охратоксин А | не допускается | <0,0005 для содержащих пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, ,  - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Нитраты*** | 150 | для консервов, содержащих овощи |
| ***Нитриты*** | не допускаются | <0,5 |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели?? | Консервы должны соответствовать требованиям промышленной стерильности | |

       
***1.4.4. Растительно-мясные консервы***

     
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля влаги | г, не более | 85 |  |
| Белок | г, не менее | 1,5 |  |
| Жир | г, не более | 4,0 |  |
| Углеводы | г | 6-10 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 60-85 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 |  |
| Крахмал | г, не более | 3,0 | вносимый как загуститель |
| Железо | мг | 0,5-3,0 | для обогащенных продуктов |

       
     Показатели химической и микробиологической безопасности по п.1.4.3.  
     

**1.5. Рыбные продукты**

***1.5.1. Рыбные консервы***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля сухих веществ | г | 15-25 |  |
| Белок | г | 6-15 |  |
| Жир | г | 5-11 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 70-160 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| железо | мг | 0,5-3,0 | для обогащенных продуктов |
| Крахмал   или | г, не более | 3,0 | вносимый как загуститель |
| Рисовая и (или) пшеничная мука | г, не более | 5,0 | то же |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг,не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Полихлорированные бифенилы*** | 0,5 |  |
| ***Гистамин*** | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| ***Нитрозамины*** | не допускаются | <0,001 |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| стронций-90 | 60 | то же |
| Микробиологические показатели?? | Консервы рыбные должны соответствовать требованиям промышленной стерильности | |

       
***1.5.2. Рыбо-растительные консервы***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля сухих веществ | г | 17,0-18,0 |  |
| Белок | г | 3,0-6,0 |  |
| Жир | г | 1,0-6,0 |  |
| Углеводы | г | 5,0-15,0 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 40,0-140,0 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| железо | мг | 0,5-3,0 | для обогащенных продуктов |
| Крахмал | г, не более | 3,0 | вносимый как загуститель |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,4 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,04 |  |
| ртуть | 0,05 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| ***Микотоксины*** | по п.1.4.3. |  |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Гистамин*** | 40 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| ***Полихлорированные бифенилы*** | 0,2 |  |
| ***Нитраты*** | 150 | для консервов, содержащих овощи |
| ***Нитрозамины*** | не допускаются | <0,001 |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| стронций-90 | 60 | то же |
| Микробиологические показатели?? | Консервы рыбо-растительные должны соответствовать требованиям промышленной стерильности | |

       
***1.5.3. Растительно-рыбные консервы***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля влаги | г, не более | 85,0 |  |
| Белок | г | 1,5-3,0 |  |
| Жир | г | 1,0-6,0 |  |
| Углеводы | г | 5,0-15,0 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 35,0-125,0 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| железо | мг | 0,5-3,0 | для обогащенных продуктов |
| Крахмал | г, не более | 3,0 | вносимый как загуститель |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности по п.1.5.2

**1.6. Детские травяные инстантные чаи**

   
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Углеводы | г | 85-96 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 340-385 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Пестициды: |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Микробиологические показатели: |  | на сухой продукт |
| - гранулированные чаи на основе сахаров: |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10(3)( ) | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| B.cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| **- детские травяные чаи (без сахаров)** |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10(3) | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
| E.coli | 1,0 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| B.cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 50 | то же |
| Дрожжи | 50 | то же |

     Примечание:  
       
     \* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.  
       
     \*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья  
     

### 2. Продукты для питания дошкольников и школьников

2.1. Молоко и молочные продукты

***2.1.1. Молоко, сливки, кисломолочные продукты,***  
***в т.ч. йогурт, напитки на молочной основе***

Показатели пищевой ценности (в 100 г готового к употреблению продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок |  |  |  |
| - молоко, кисломолочные продукты | г | 2,0-5,0 |  |
| - сливки | г, не менее | 2,7 |  |
| Жир |  |  |  |
| - молоко, кисломолочные продукты | г | 1,5-4,0 |  |
| - сливки | г | 10-20 |  |
| Углеводы, | г | 16,0 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 10 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** | | |
| Свинец | 0,02 |  |
| Мышьяк | 0,05 |  |
| Кадмий | 0,02 |  |
| Ртуть | 0,005 |  |
| ***Антибиотики\*:*** | | |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| ***Микотоксины:*** | | |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| ***Пестициды\*\*:*** | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см(г), не более | | Масса продукта (г, см), в которой не допускаются | | Примечание |
|  |  | | БГКП (колиформы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| Молоко пастеризованное | | | | | |
| - в потребительской таре | 1·10 | 0,01 | | 25 | *S. aureus* в 1 см не допускается;  *L. monocytogenes* в 25 см не допускаются |
| Сливки пастеризованные: | | | | | |
| - в потребительской таре | 1·10 | 0,01 | | 25 | *S. aureus* в 1 см не допускается;  *L. monocytogenes* в 25 см не допускаются |
| Молоко топленое | 2,5·10 | 1,0 | | 25 |  |
| Молоко и сливки стерилизованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 6 к настоящему регламенту | | | | |

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

       
***2.1.2. Творог, творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями)***

    
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 7-17 |  |
| Жир | г | 3,5-15 |  |
| Углеводы, | г, не более | 12 |  |
| в т.ч. сахара | г, не более | 10 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 105-250 |  |
| Кислотность | Т, не более | 150 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| ***Токсичные элементы:*** | | |
| свинец | 0,06 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| ***Антибиотики\*, микотоксины, диоксины и радионуклиды*** | по п.2.1.1 |  |
| ***Пестициды\*\*:*** | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,55 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,33 | то же |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более | Примечание |
|  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час. | 0,001 | 0,1 | 25 | - |  |
| Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 час | 0,01 | 0,1 | 25 | дрожжи - 100,  плесени - 50 |  |
| Творожные изделия термически обработанные | 0,01 | 1,0 | 25 | дрожжи и плесени - 50 |  |

       
***2.1.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленные)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля влаги | %, не более | 60 |  |
| Массовая доля жира в сухом веществе | %, не более | 50 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 2 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг (л), не более | Примечание |
| ***Токсичные элементы:*** |  | |
| свинец | 0.2 |  |
| мышьяк | 0.15 |  |
| кадмий | 0.1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин М | 0,00005 |  |
| ***Антибиотики\*:*** |  | |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| ***Пестициды\*\*:*** |  | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0.6 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,2 | в пересчете на жир |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | Бк/кг |

       
**Микробиологические показатели:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | Примечание |
|  |  | БГКП (колиформы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие) | - | 0,001 | 25 | S. aureus не более 500 КОЕ/г  L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| Сыры плавленые | | | | |
| - без наполнителей | 5·10 | 0,1 | 25 | плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г |
| - с наполнителями | 1·10 | 0,1 | 25 | плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г |

       
**2.2. Мясные продукты**

***2.2.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)***

   
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г, не менее | 12 |  |
| Жир | г, не более | 18 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,2 |  |
| Крахмал  или | г, не более | 3,0 |  |
| Рисовая и (или) пшеничная мука | г, не более | 5,0 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| ***Антибиотики\*:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| ***Пестициды\*\*:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитриты | не допускаются | <0,5 |
| Нитрозамины: |  |  |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускаются | <0,001 |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели?? | Консервы должны соответствовать требованиям промышленной стерильности (приложение 6) | |

       
***2.2.2. Колбасные изделия***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г, не менее | 12 |  |
| Жир | г, не более | 22 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 230-250 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,8 |  |
| Крахмал | г, не более | 5 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| ***Антибиотики\**** | по п.2.2.1 |  |
| ***Пестициды\*\*:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Нитриты*** | 30 |  |
| ***Нитрозамины:*** |  |  |
| Сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды*** | по п.2.2.1 |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E.coli | 1,0 | то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток |
| S. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и листерии\* | 25 | то же |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 | то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 100 | то же |

       
***2.2.3. Мясные полуфабрикаты***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г, не менее | 10 |  |
| Жир | г, не более | 20 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 165-220 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,9 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диксины, радионуклиды, нитриты, нитрозамины*** | по п.2.2.1 |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 5·10 | КОЕ/г, не более, рубленные сырые |
|  | 1·10 | КОЕ/г, не более, натуральные сырые |
| БГКП (колиформы) | 0,001 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 0,1 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 25 | то же |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 250 | для полуфабрикатов в панировке |

       
***2.2.4. Паштеты и кулинарные изделия***

     
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г, не менее | 8 |  |
| Жир | г, не более | 16 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 140-180 |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,2 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины. радионуклиды, нитриты, нитрозамины*** | по п.2.2.1 |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E.coli | 1,0 | то же, со сроками годности более 72 ч |
| S. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 | то же |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и листерии | 25 | то же |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 | КОЕ/г, не более; со сроками годности более 72 ч |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 100 | то же |

       
***2.3. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-***  
***крупяные изделия***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 |
| **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ** | | | | | |
| Белок | | г | | 10-13 |  |
| Жир | | г | | 1-3 |  |
| Углеводы | | г | | 60-70 |  |
| Энергетическая ценность | | ккал | | 300-360 |  |
| **ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** | | | | | |
| Белок | г | | | 8,0-13,0 |  |
| Жир | г | | | 1,0-8,0 |  |
| Углеводы | г | | | 45-55 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | | | 210-340 |  |
| **МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ** | | | | | |
| Белок | г, не менее | | | 10 |  |
| Жир | г, не более | | | 25 |  |
| Транс-изомеры | % от общего жира, не более | | | 7 |  |
| Углеводы | г | | | 45-68,0 |  |
| Добавленный сахар | г, не более | | | 25 | Для печенья |
|  |  | | | 38 | Для изделий из бисквитного полуфабриката |
| Энергетическая ценность | ккал | | | 300-500 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | | | | Примечание | | | | | |
| 1 | | | 2 | | | | | | | 3 | | | | | |
| ***Токсичные элементы:*** | | | | | | | | | | | | | | | |
| свинец | | | 0,5 | | | | | | | мукомольно-крупяные | | | | | |
|  | | | 0,35 | | | | | | | Хлебобулочные и мучные кондитерские | | | | | |
| мышьяк | | | 0,2 | | | | | | | мукомольно-крупяные | | | | | |
|  | | | 0,15 | | | | | | | Хлебобулочные и мучные кондитерские | | | | | |
| кадмий | | | 0,1 | | | | | | | мукомольно-крупяные | | | | | |
|  | | | 0,07 | | | | | | | Хлебобулочные и мучные кондитерские | | | | | |
| ртуть | | | 0,03 | | | | | | | мукомольно-крупяные | | | | | |
|  | | | 0,015 | | | | | | | Хлебобулочные и мучные кондитерские | | | | | |
| ***Микотоксины:*** | | | | | | | | | | | | | | | |
| афлатоксин М | | | не допускается | | | | | | | <0,00015 | | | | | |
| дезоксиниваленол | | | не допускается | | | | | | | <0,05 из пшеницы, ячменя | | | | | |
| зеараленон | | | не допускается | | | | | | | <0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы | | | | | |
| Т-2 токсин | | | не допускается | | | | | | | <0,05 | | | | | |
| Охратоксин А | | | не допускается | | | | | | | <0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса | | | | | |
| ***Пестициды\*\*:*** | | | | | | | | | | | | | | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | | | 0,01 | | | | | | |  | | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,01 | | | | | | |  | | | | | |
| Бенз(а)пирен | | | не допускается | | | | | | | <0,0002 | | | | | |
| Радионуклиды: | | | | | | | | | | | | | | | |
| цезий-137 | | | 40 | | | | | | | Бк/кг | | | | | |
| стронций-90 | | | 20 | | | | | | | то же | | | | | |
| ***Зараженность и загрязненность***вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | | не допускается | | | | | | |  | | | | | |
| **Микробиологические показатели для макаронных изделий:** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | | Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более | | Примечание | |
|  | |  | | | БГКП (колиформы) | | S. aureus | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | | |  | |  | |
| 1 | | 2 | | | 3 | | 4 | | 5 | | | 6 | | 7 | |
| Яичные макаронные изделия | | - | | | - | | - | | 25 | | | - | |  | |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом) | | 5·10 | | | 0,01 | | 0,1 | | 25 | | | - | |  | |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой) | | 5·10 | | | 0,1 | | - | | 25 | | | 100 | |  | |
| Безбелковые макаронные изделия | | 1·10 | | | 0,01 | | - | | 25 | | | 200\*\* | | \*\*дрожжи - 100 КОЕ/г не более; | |
| **Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий:** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | | | | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечание |
|  |  | | | БГКП (колиформы) | | S. aureus | | Бактерии рода Proteus | | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | | 4 | | 5 | | | 6 | | 7 | | 8 |
| Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками | 1·10 | | | 1,0 | | 1,0 | | - | | | 25 | | 50 | |  |
| Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др. | 1·10 | | | 1,0 | | 1,0 | | 0,1 | | | 25 | | 50 | |  |
| Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом | 5·10 | | | 0,01 | | 1,0 | | - | | | 25 | | 50 | |  |
| Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами | 1·10 | | | 1,0 | | 1,0 | | 0,1 | | | 25 | | 50 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий: | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи КОЕ/г, не более | плесени КОЕ/г, не более | Примечание |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |  |  |
| Рулеты бисквитные с начинкой: |  |  |  |  |  |  |  |
| - сливочной жировой | 5·10 | 0,01 | 0,1 | 25 | 50 | 100 |  |
| - фруктовой, с цукатами, маком, орехами | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 100 |  |
| Кексы: |  |  |  |  |  |  |  |
| - с сахарной пудрой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| Кексы и рулеты в герметизированной упаковке | 5·10 | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 50 |  |
| Вафли: |  |  |  |  |  |  |  |
| - без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| - с орехово-пралиновой, глазированные шоколадной глазурью | 5·10 | 0,01 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| Пряники, коврижки |  |  |  |  |  |  |  |
| - без начинки | 2,5·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - с начинкой | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| Печенье: |  |  |  |  |  |  |  |
| - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное | 1·10 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| - с кремовой прослойкой, начинкой | 1·10 | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 100 |  |
| - галеты, крекеры | 1·10 | 1,0 | - | 25 | - | 100 |  |

     ***Примечание*** к разделу 2 "Продукты для питания дошкольников и школьников":  
       
     \* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.  
       
     \*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.  
     

2.4. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре;  
комбинированные продукты) Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Массовая доля сухих веществ | г | 5-20 |  |
|  | г, не менее | 4 | Для томатного сока |
| Общая кислотность | %, не более | 1,3 |  |
| Углеводы в т.ч. добавленные сахара | г | 4-25 | для нектаров и напитков |
|  | г, не более | 10 |  |
|  | г, не более | 12 | для морсов |
| Массовая доля этилового спирта | %, не более | 0,2 | для фруктовых соков |
| Поваренная соль | г, не более | 0,6 | для овощных соков |
| ***Витамины:*** |  |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг, не более | 75,0 |  |
|  | мг, не менее | 25 | в конце срока годности |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Микотоксины: | | |
| патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Нитраты | 50 | на фруктовой основе |
|  | 200 | на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20 | для фруктовых соков и нектаров |
|  | 10 | для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 60 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | Бк/кг |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов (Приложение 6) | |

#### 2.5. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

***2.5.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла***

       
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |
| Белок | г, не менее | 16 |
| Жир | г | 1-11 |
| Энергетическая ценность | ккал | 70-160 |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| ***Токсичные элементы:*** | | |
| Свинец | 0,5 |  |
| Мышьяк | 0,5 |  |
| Кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| ***Фикотоксины:*** | | |
| Паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | не допускается | моллюски |
| Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается | моллюски |
| Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается | внутренние органы крабов |
| ***Пестициды:*** | | |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| ***Нитрозамины:*** | | |
| Сумма НДМА и НДЭА | не допускаются |  |
| Гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| ***Полихлорированные бифенилы*** | 0,5 |  |
| ***Диоксины*** | не допускаются | полуфабрикаты из рыбы |
| ***Радионуклиды:*** | | |
| Цезий - 137 | 100 | Бк/кг |
| Стронций - 90 | 60 | Бк/кг |
| ***Микробиологические показатели:*** | | |
| КМАФАнМ | 5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,01 | масса продукта (г), в которой не допускается |
| S.aureus | 0,01 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 25 | то же |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,01 | масса продукта (г), в которой не допускается (для продукции, упакованной под вакуумом) |
| V. parahaemolyticus | 100 | КОЕ/г, не более (для морской рыбы) |

       
***2.5.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла***

       
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |
| Белок | г, не менее | 13 |
| Жир | г, не более | 8 |
| Энергетическая ценность | ккал | 90-130 |
| Поваренная соль | %, не более | 0,8 |
| Крахмал | г, не более | 5 |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| ***Токсичные элементы:*** | | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| ***Фикотоксины:*** |  |  |
| Паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | контроль по сырью | моллюски |
| Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | контроль по сырью | моллюски |
| Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | контроль по сырью | внутренние органы крабов |
| Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота) | контроль по сырью | моллюски |
| ***Микотоксины: контроль по сырью*** | | |
| Афлатоксин В | не допускается | для крупы, муки |
| Афлатоксин М | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| Дезоксиниваленон | не допускается | для крупы, муки |
| Зеараленон | не допускается | для крупы, муки |
| Т-2 токсин | не допускается | для крупы, муки |
| Охратоксин А | не допускается | <0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки |
| ***Антибиотики: контроль по сырью*** | | |
| левомицитин | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| тетрациклиновая группа | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| пенициллин | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| стрептомицитин | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| бацитрацин | не допускается | для продуктов с яичным компонентом |
| ***Пестициды:*** | | |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| гексахлорбензол | 0,01 | контроль по сырью для крупы, муки |
| Ртутьорганические пестициды | не допускается | контроль по сырью для крупы, муки |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускается | контроль по сырью для крупы, муки |
| ***Бенз(а)пирен*** | не допускается |  |
| ***Гистамин*** | 100 | Тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| ***Нитраты:*** | 150 | для продуктов, содержащих овощи |
| ***N-нитрозамины*** сумма НДМА и НДЭА | не допускаются |  |
| ***Полихлорированные бифенилы*** | 0,5 |  |
| ***Диоксины*** | не допускаются | Кулинарные изделия из рыбы |
| ***Радионуклиды:*** | | |
| Цезий - 137 | 100 | Бк/кг |
| Стронций - 90 | 60 | Бк/кг |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели для кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла: | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие клосридии | Патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  | 5 | 6 |
| Кулинарные изделия с термической обработкой | 5·10 | 0,01 | 1,0 | 1,0\* | 25\*\* | \*- в упакованной под вакуумом;  \*\* - только сальмонеллы |
| Кулинарные изделия без тепловой обработки | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | - | Proteus в 0,1 г не допускаются |
| Вареномороженая продукция: |  |  |  |  |  |  |
| - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом | 2·10 | 0,1 | 0,1 | 0,1\* | 25 | Enterococcus - 1·10, КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков;  \*- в упакованной под вакуумом |
| - изделия структурированные (крабовые палочки и др.) | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | Enterococcus - 2·10, КОЕ/г, не более (в фаршевых) |

### 3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

**3.1. Низколактозные и безлактозные продукты**

Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| **- низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни** | | | | |
| Белок | г/л | | 12-20 |  |
| Таурин | мг/л | | 40-50 |  |
| L-карнитин | мг/л | | 10-15 |  |
| Жир | г/л | | 30-40 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | | 14-20 |  |
|  | мг/л | | 4000-8000 |  |
| Углеводы | г/л | | 65-80 |  |
| Декстрин-мальтоза | г/л | | 50-60 |  |
| Лактоза | г/л, не более | | 10 | в низколактозных продуктах |
|  | г/л, не более | | 0,1 | в безлактозных продуктах |
| Энергетическая ценность | ккал/л | | 640-700 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | | |
| кальций | мг/л | | 330-700 |  |
| фосфор | мг/л | | 150-400 |  |
| калий | мг/л | | 400-800 |  |
| натрий | мг/л | | 150-300 |  |
| магний | мг/л | | 30-90 |  |
| медь | мкг/л | | 300-600 |  |
| марганец | мкг/л | | 10-300 |  |
| железо | мг/л | | 3-8 |  |
| цинк | мг/л | | 3-10 |  |
| хлориды | мг/л | | 300-700 |  |
| йод | мкг/л | | 50-120 |  |
| зола | г/л | | 3-4 |  |
| ***Витамины:*** | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | | 400-1000 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | | 4-12 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | | 7,5-12,5 |  |
| витамин К | мкг/л | | 25-60 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | | 400-1000 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | | 500-1500 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | | 300-1000 |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | | 2,7-5 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | | 60-150 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | | 1,0-3,0 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | | 2-10 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | | 55-150 |  |
| биотин | мкг/л | | 10-40 |  |
| L-карнитин | мг/л | | 10-20 |  |
| инозит | мг/л | | 20-60 |  |
| холин | мг/л | | 50-150 |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | | 290-320 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| ***Антибиотики:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | то же |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 100 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 100 | то же |
| Дрожжи | 50 | то же |

       
***3.2. Продукты на основе изолята соевого белка***

Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Белок | г/л | | 15-20 |  |
| Метионин | г/л | | 0,25-0,35 |  |
| Таурин | мг/л | | 45-55 |  |
| Жир | г/л | | 30-40 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | | 14-20 |  |
|  | мг/л | | 4000-8000 |  |
| Углеводы | г/л | | 65-90 |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | | 640-800 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | | |
| кальций | мг/л | | 330-750 |  |
| фосфор | мг/л | | 150-500 |  |
| калий | мг/л | | 400-800 |  |
| натрий | мг/л | | 150-320 |  |
| магний | мг/л | | 30-100 |  |
| медь | мг/л | | 0,4-1,0 |  |
| марганец | мкг/л | | 10-300 |  |
| железо | мг/л | | 6-14 |  |
| цинк | мг/л | | 4-15 |  |
| хлориды | мг/л | | 300-800 |  |
| йод | мкг/л | | 70-200 |  |
| селен | мкг/л | | 10-40 |  |
| зола | г/л | | 3-5 |  |
| ***Витамины:*** | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 300-800 | |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 3-15 | |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | |  |
| витамин К | мкг/л | 25-100 | |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 400-1000 | |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 500-1500 | |  |
| пантотеновая к-та | мг/л | 2,7-5 | |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 400-1000 | |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 60-150 | |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1-3 | |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 2-10 | |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 | |  |
| L-карнитин | мг/л | 10-20 | |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 | |  |
| холин | мг/л | 50-150 | |  |
| инозит | мг/л | 20-60 | |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 280-300 | |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин В | не допускается | <0,00015 |
| ***Пестициды\*:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Олигосахара*** | 2 | %, не более |
| ***Ингибитор трипсина*** | 0,5 | то же |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 50 | Бк/л |
| стронций-90 | 30 | то же |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 100 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 50 | то же |
| Дрожжи | 10 | то же |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* - необходимо контролировать остаточные количества всех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.  
     

***3.3. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **- крахмалы** | | | |
| Белок | г, не более | 1,0 |  |
| Углеводы | г | 75-85 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 300-350 |  |
| **- крупы** | | | |
| Белок | г, не более | 1,0 |  |
| Жир | г | 0,5-1,0 |  |
| Углеводы | г | 80-90 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 350-400 |  |
| **- макаронные изделия** | | | |
| Белок | г, не более | 1,0 |  |
| Жир | то же | 1,0 |  |
| Углеводы | г | 80-90 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-380 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| натрий | мг, не более | 50 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин В1 | не допускается | <0,00015 |
| зеараленон | не допускается | <0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 из пшеницы, ячменя |
| Охратоксин А | не допускается | <0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Бенз(а)пирен*** | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| ***Радионуклиды:*** |  | в готовом к употреблению продукте |
| цезий-137 | 50 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| ***Вредные примеси:*** |  |  |
| зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | по п.1.2.1 |  |
| Металлические примеси | то же |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  |  |
| КМАФАнМ | 3·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| S. aureus | 0,1 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 50 | то же |
| Дрожжи | 10 | то же |

       
**3.4. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка**

     
Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок (экв.) | г/л | 15-22 |  |
| Таурин | мг/л | 40-55 |  |
| L-Карнитин | мг/л | 10-25 |  |
| Жир | г/л | 25-35 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | 14-20 |  |
|  | мг/л | 4000-8000 |  |
| Углеводы (включая лактозу, сахарозу, глюкозу) | г/л | 70-95 |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 650-720 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг/л | 350-800 |  |
| фосфор | мг/л | 200-500 |  |
| калий | мг/л | 500-900 |  |
| натрий | мг/л | 150-400 |  |
| магний | мг/л | 50-100 |  |
| медь | мг/л | 0,4-1,0 |  |
| марганец | мкг/л | 10-300 |  |
| железо | мг/л | 4-12 |  |
| цинк | мг/л | 4-10 |  |
| хлориды | мг/л | 300-800 |  |
| йод | мкг/л | 70-200 |  |
| зола | г/л | 4-5 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-800 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12,5 |  |
| Витамин К | мкг/л | 25-60 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 400-1000 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 600-1500 |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 3-5 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 400-1000 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 60-150 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3,0 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-10 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 60-150 |  |
| холин | мг/л | 50-150 |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 |  |
| инозит | мг/л | 20-60 |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 300-320 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | то же |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 50 | Бк/л |
| стронций-90 | 40 | то же |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 100 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 50 | то же |
| Дрожжи | 10 | то же |

       
***3.4.1. Продукты без фенилаланина или с низким***  
***его содержанием для детей 1-го года жизни***

     
Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок (экв.) | г/л | 15-20 |  |
| Фенилаланин | мг/л, не более | 500 | в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие |
| Таурин | мг/л | 40-55 |  |
| L-Карнитин | мг/л | 10-25 |  |
| Жир | г/л | 30-38 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 |  |
|  | мг/л | 4000-8000 |  |
| Углеводы | г/л | 65-80 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг/л | 300-700 |  |
| фосфор | мг/л | 300-500 |  |
| калий | мг/л | 500-800 |  |
| натрий | мг/л | 150-300 |  |
| магний | мг/л | 40-60 |  |
| медь | мг/л | 0,3-1,0 |  |
| железо | мг/л | 3-14 |  |
| цинк | мг/л | 4-10 |  |
| йод | мкг/л | 50-120 |  |
| зола | г/л | 4-5 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 350-700 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 500-1000 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 300-700 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 50-100 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3,0 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-8 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 20-100 |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 300-320 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Радионуклиды:*** | по п.3.1. |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 100 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 50 | то же |
| Дрожжи | 10 | то же |

       
**3.5. Сублимированные продукты**

***3.5.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)***

Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 60-65 |  |
| Жир | г | 20-25 |  |
| Углеводы | г | 9-11 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-380 |  |
| Кислотность восстановленного продукта | Т, не более | 150 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,15 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| ***Антибиотики?:*** | по п.3.1. |  |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , - изомеры) | 0,05 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,03 |  |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** | по п.3.1 |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | на сухой продукт |
| БГКП (колиформы) | 0,3 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |

       
***3.5.2. Сублимированные продукты на мясной основе***

       
Показатели пищевой ценности (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г | 35-88 |  |
| Жир | г | 15-30 |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 280-500 |  |
| Зола | г | 3,5-4,5 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| ***Антибиотики:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Диоксины*** | не допускаются |  |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | на сухой продукт |
| **- ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ** | | |
| КМАФАнМ | 1·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 50 | то же |
| Дрожжи | 50 | то же |
| **- ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ** | | |
| КМАФАнМ | 1,5·10 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 100 | то же |
| Дрожжи | 50 | то же |

       
***3.5.3. Сублимированные продукты на растительной основе***

Показатели химической безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Гептахлор | не допускается | <0,002 |
| Алдрин |  | <0,002 |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| ***Радионуклиды:*** |  |  |
| цезий-137 | 200 | Бк/кг |
| стронций-90 | 100 | Бк/кг |

       
**3.6. Продукты для недоношенных детей**

Показатели пищевой ценности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Белок | г/л | 18-24 |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка | 60 |  |
| Таурин | мг/л | 45-60 |  |
| Жир | г/л | 38-45 |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот | 14-20 |  |
| Углеводы, в т.ч. | мг/л | 65-90 |  |
| лактоза | мг/л | 35-50 |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 700-800 |  |
| ***Минеральные вещества:*** | | | |
| кальций | мг/л | 800-1200 |  |
| фосфор | мг/л | 400-700 |  |
| калий | мг/л | 650-1000 |  |
| натрий | мг/л | 260-350 |  |
| магний | мг/л | 70-100 |  |
| медь | мг/л | 0,4-1,4 |  |
| железо | мг/л | 4-10 |  |
| цинк | мг/л | 5-12 |  |
| хлориды | мг/л | 450-800 |  |
| марганец | мкг/л | 30-300 |  |
| йод | мкг/л | 70-220 |  |
| ***Витамины:*** | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 600-1200 |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-16 |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-30 |  |
| витамин К | мкг/л | 30-100 |  |
| тиамин (В) | мкг/л | 400-2000 |  |
| рибофлавин (В) | мкг/л | 600-2000 |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2-5 |  |
| пиридоксин (В) | мкг/л | 400-2000 |  |
| фолиевая кислота (В) | мкг/л | 400-500 |  |
| цианкобаламин (В) | мкг/л | 1,5-3 |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 4-10 |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 50-300 |  |
| инозит | мг/л | 30-50 |  |
| биотин | мкг/л | 20-30 |  |
| холин | мг/л | 53-96 |  |
| L-карнитин | мг/л | 10-20 |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 290-310 |  |

       
Показатели химической и микробиологической безопасности  
(в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Показатели окислительной порчи:*** |  |  |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| ***Токсичные элементы:*** |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| ***Микотоксины:*** |  |  |
| афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
| ***Антибиотики:*** |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| ***Пестициды:*** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ***Диоксины*** | не допускаются | на молочной и мясной основе |
| ***Радионуклиды:*** | по п.3.1. |  |
| ***Микробиологические показатели:*** |  | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·10(3) | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50 °С |
|  | 3·10(3) | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85 °С |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| Listeria monocytogenes | 100 | то же |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 50 | то же |
| Дрожжи | 10 | то же |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.  
       
     \*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья  
       
     \*\*\* Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.  
     

### 4. Вода питьевая для детского питания

Показатели пищевой ценности (в 1 л)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни, (готовый продукт - вода питьевая для детского питания (от 0 до 14 лет), не менее) | Примечание |
| Кальций (Ca) | мг | 25 | Максимальные значения показателей не должны превышать значения, указанные в таблице "Показатели химической и микробиологической безопасности" |
| Магний (Mg) | мг | 5 |  |
| Калий (K) | мг | 2 |  |
| Бикарбонаты (HCO3) | мг | 30 |  |
| Фториды (F) | мг | 0,6 |  |
| Йод\* | мкг | 40 |  |
| Общая минерализация | мг | 200 |  |
| Жесткость | мг-экв | 1,5 |  |
| Щелочность | мг-экв | 0,5 |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* - не обязателен при использовании для приготовления сухих смесей, сбалансированных по содержанию йода  
     

Показатели химической и микробиологической безопасности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | |
|  |  | Вода, используемая как сырье, не более | Готовый продукт - вода питьевая для питания детей от 3-х лет, не более | Готовый продукт - вода питьевая для детей раннего возраста, не более |
| **Органолептические показатели:** | | | | |
| Запах при 20 °С | Баллы | 0 | 0 |  |
| при нагревании до 60 °С |  | 1 | 0 |  |
| Привкус | Баллы | 0 | 0 |  |
| Цветность | Градусы | 5 | 5 |  |
| Мутность | ЕФМ | 1,0 | 0,5 |  |
| Водородный показатель, (рН), в пределах | Единицы | 6,5-8,5 | 6,5-8,5 |  |
| **Показатели солевого и газового состава** | | | | |
| Общая минерализация | мг/л | 1000 | 500 |  |
| Жесткость | мг-экв/л | 7 | 7 | 6 |
| Щелочность | мг-экв/л | 6,5 | 6,5 | 5 |
| Кальций (Ca) | мг/л | 130\* | 80 | 60 |
| Магний (Mg) | мг/л | 50\* | 50 | 35 |
| Калий (K) | мг/л | -\* | 20 | 10 |
| Бикарбонаты (HCO) | мг/л | 400 | 400 | 300 |
| Фториды (F) | мг/л | 1,5 | 1,2 | 1 |
| Йод | мкг/л | 125\* | 60 | 50 |
| Хлориды (Cl) | мг/л | 250\* | 150 |  |
| Сульфаты (SO) | мг/л | 250 | 150 |  |
| Фосфаты (РО) | мг/л | 3,5 | 3,5 |  |
| Силикаты (по Si) | мг/л | 10 | 10 |  |
| Нитраты (по NO) | мг/л | 20 | 5 |  |
| Цианиды (по CN(-)) | мг/л | 0,035 | 0,035 |  |
| Сероводород (NS) | мг/л | 0,003 | 0,003 |  |
| **Токсичные металлы:** | | | | |
| Алюминий (Al) | мг/л | 0,1 | 0,1 |  |
| Барий (Ba) | мг/л | 0,7 | 0,1 |  |
| Бериллий (Be) | мг/л | 0,0002 | 0,0002 |  |
| Железо (Fe) | мг/л | 0,3 | 0,3 |  |
| Кадмий (Cd, суммарно) | мг/л | 0,001 | 0,001 | 0,0005 |
| Кобальт (Co) | мг/л | 0,1 | 0,1 |  |
| Литий (Li) | мг/л | 0,03 | 0,03 |  |
| Марганец (Мn) | мг/л | 0,05\* | 0,05 |  |
| Медь (Cu), | мг/л | 1\* | 1 |  |
| Молибден (Mo) | мг/л | 0,07\* | 0,07 |  |
| Натрий (Na) | мг/л | 200\* | 20 |  |
| Никель (Ni) | мг/л | 0,02 | 0,02 |  |
| Ртуть (Hg) | мг/л | 0,0005 | 0,0002 | 0,0001 |
| Селен (Se) | мг/л | 0,01\* | 0,01 | 0,005 |
| Серебро (Ag) | мг/л | 0,025 | 0,0025 |  |
| Свинец (Pb) | мг/л | 0,01 | 0,005 |  |
| Стронций (Sr) | мг/л | 7 | 7 |  |
| Сурьма (Sb) | мг/л | 0,005 | 0,005 |  |
| Хром (Cr) | мг/л | 0,05 | 0,03 |  |
| Цинк (Zn) | мг/л | 5\* | 3 |  |
| **Токсичные неметаллические элементы** | | | | |
| Бор (В) | мг/л | 0,5 | 0,3 |  |
| Мышьяк (As) | мг/л | 0,01 | 0,006 |  |
| Озон (О) | мг/л | 0,1 | 0,1 |  |
| **Галогены** | | | | |
| Бром | мг/л | 0,2 | 0,1 |  |
| Хлор остаточный связанный | мг/л | 0,1 | 0,1 |  |
| Хлор остаточный свободный | мг/л | 0,05 | 0,05 |  |
| **Показатели органического загрязнения** | | | | |
| Окисляемость перманганатная | мг О/л | 3 | 2 |  |
| Аммиак и аммоний-ион | мг О/л | 0,1 | 0,05 |  |
| Нитриты (по NO) | мг О/л | 0,5 | 0,005 |  |
| Органический углерод | мг/л | 10 | 5 |  |
| Поверхностно-активные вещества (ПАВ), анионо-активные | мг/л | 0,05 | 0,05 |  |
| Нефтепродукты | мг/л | 0,05 | 0,01 |  |
| Фенолы летучие (суммарно) | мкг/л | 0,5 | 0,5 |  |
| Хлороформ | мкг/л | 60 | 1 |  |
| Бромоформ | мкг/л | 20 | 1 |  |
| Дибромхлорметан | мкг/л | 10 | 1 |  |
| Бромдихлорметан | мкг/л | 10 | 1 |  |
| Четыреххлористый углерод | мкг/л | 2 | 1 |  |
| Формальдегид | мкг/л | 5 | 5 |  |
| Бенз(а)пирен | мкг/л | 0,005 | 0,002 |  |
| Ди (2-этилгексил)фталат | мкг/л | 6 | 0,1 |  |
| Гексахлорбензол | мкг/л | 0,2 | 0,2 |  |
| Линдан (гамма-изомер ГХЦГ) | мкг/л | 0,5 | 0,2 |  |
| 2,4-Д | мкг/л | 1 | 1 |  |
| Гептахлор | мкг/л | 0,05 | 0,05 |  |
| ДДТ (сумма изомеров) | мкг/л | 0,5 | 0,5 |  |
| Атразин | мкг/л | 0,2 | 0,2 |  |
| Симазин | мкг/л | 0,2 | 0,2 |  |
| **Показатели радиационной безопасности** | | | | |
| Удельная суммарная -радиоактивность | Бк/л | 0.1 | 0,1 |  |
| Удельная суммарная -радиоактивность | Бк/л | 1 | 1 |  |
| **Микробиологические и паразитологические показатели:** | | | | |
| **бактериологические показатели** | | | | |
| Общее микробное число при температуре 37 °С | КОЕ/мл | не более 20 | не более 20 |  |
| Общие колиформные бактерии | КОЕ/100 мл | отсутствие | отсутствие |  |
| Глюкозоположительные колиморфные бактерии | КОЕ/300мл | отсутствие | отсутствие |  |
| Споры сульфитредуцирующих клостридий | КОЕ/20мл | отсутствие | отсутствие |  |
| Pseudomonas aeruginosa | КОЕ/1000 мл | отсутствие | отсутствие |  |
| **вирусологические показатели** | | | | |
| Колифаги | БОЕ/1000 мл | Отсутствие | Отсутствие |  |
| **паразитологические показатели** | | | | |
| Ооцисты криптоспоридий | кол-во/50л | Отсутствие | Отсутствие |  |
| Цисты лямблий | кол-во/50л | Отсутствие | Отсутствие |  |
| Яйца гельминтов | кол-во/50л | Отсутствие | Отсутствие |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     **\*** - при использовании для изготовления жидких адаптированных смесей устанавливает производитель (не более указанных значений).  
     

## Приложение N 2. Требования безопасности к cырью и компонентам, используемым при изготовлении продуктов для детского питания

Приложение N 2  
  
к техническому регламенту "О безопасности  
продуктов детского питания"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг (л), не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **1.**  Молоко, сливки, белковые концентраты и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие | ***Показатели окислительной порчи:*** | | для сухих компонентов в восстановленном продукте |
|  | перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
|  | ***Токсичные элементы:*** |  |  |
|  | свинец | 0,02 |  |
|  | мышьяк | 0,05 |  |
|  | кадмий | 0,02 |  |
|  | ртуть | 0,005 |  |
|  | ***Антибиотики\*:*** |  |  |
|  | левомицетин | не допускается | <0,01 |
|  | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
|  | пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
|  | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
|  | ***Микотоксины:*** |  |  |
|  | афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
|  | ***Пестициды\*\*:*** |  | в пересчете на жир |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
|  | ***Диоксины*** | не допускаются |  |
|  | ***Радионуклиды:*** |  |  |
|  | цезий-137 | 40 | Бк/л |
|  | стронций-90 | 25 | Бк/л |
|  | Ингибирующие вещества | не допускаются | молоко и сливки сырье |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | | Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более | Примечание |
|  |  | БГКП (колиформы) | | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |  |
| **1.1.**  Молоко коровье сырое: | | | | | | | |
| **-** высший сорт | 1·10 | | - | - | 25 | - | соматические клетки - не более 2·10 в 1 см |
| **-** первый сорт | 5·10 | | - | - | 25 | - | соматические клетки - не более 5·10 в 1 см |
| Сливки сырые высший сорт | 1·10 | | - | - | - | - |  |
| **1.2.** Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сливки сухие, сухое обезжиренное | 2,5·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 100; дрожжи - 50 |  |
| **1.3.** Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультра- фильтрации и электродиализа) | 1·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.4.** Углеводно-белковый концентрат | 1·10 | | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.5.** Молочно-белковый концентрат | 1·10 | | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.6.** Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки | 2,5·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.7.** Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки | 2,5·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.8.** Концентрат параказеиновый жидкий | - | | 3,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 50 | микроскопический препарат |
| **1.9.** Концентрат параказеиновый сухой | - | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 50 | то же |
| **1.10.** Казецит сухой | 1·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.11.** Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов | 1,5·10 | | 0,3 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.12.** Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД) | 1,5·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 10 |  |
| **1.13.** Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов | 2,5·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 50 |  |
| **1.14.** Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов | 2,5·10 | | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50; дрожжи - 50 |  |
| **1.15.** концентрат лактулозы | 5,0·10 | | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени - 100, дрожжи - 50 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **2.**  Зерно и зерновые продукты (мука, крупа) | ***Токсичные элементы:*** |  |  |
|  | свинец | 0,3 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,06 |  |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | ***Микотоксины:*** |  |  |
|  | афлатоксин В | не допускается | <0,00015 |
|  | дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для пшеничной, ячменной муки |
|  | зеараленон | не допускается | <0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки |
|  | Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
|  | ***Охратоксин А*** | не допускается | для овсяной, ржаной, пшеничной, ячменной, рисовой муки |
|  | ***Пестициды:*** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
|  | гексахлорбензол | 0,01 |  |
|  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  | Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
|  | ***Радионуклиды*** |  |  |
|  | цезий-137 | 50 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 40 | то же |
|  | ***Зараженность и загрязненность***вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
|  | ***Металлические примеси*** | 3·10 | %; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |  |
| **2.1.**  Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные | 2,5·10 | 1,0 | - | 25 | 100 | 100 |
| **2.2.**  Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная | 5·10 | 0,1 | - | 25 | 200 | 100 |
| **2.3.**  Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная, пшеничная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |
| **2.4.**  Крупа манная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| **2.5.**  Толокно овсяное | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **3.**  Фрукты, овощи свежие | **Токсичные элементы:** |  | |
|  | свинец | 0,3 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,02 |  |
|  | ртуть | 0,01 |  |
|  | **Пестициды\*\*:** |  | |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 25 | Бк/кг |
|  | **Нитраты:** |  |  |
|  | свекла | 600 |  |
|  | капуста | 400 |  |
|  | овощи, бананы | 200 |  |
|  | фрукты | 50 |  |
| **3.1.**  Соки фруктовые, овощные, концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные | **Токсичные элементы:** | По п.3 | в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные) |
|  | **Микотоксины:** |  | |
|  | патулин | не допускается | <0,02 для яблочных, облепиховых, томатных |
|  | **Пестициды, нитраты** | По п.3 | в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **4.**  Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.) | **Токсичные элементы:** |  | |
|  | свинец | 0,1 | для детей до 3 лет |
|  |  | 0,2 | для детей старше 3 лет |
|  | мышьяк | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,03 |  |
|  | ртуть | 0,01 | для детей до 3 лет |
|  |  | 0,02 | для детей старше 3 лет |
|  | **Антибиотики\*:** | | |
|  | левомицетин | не допускается | <0,01 |
|  | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
|  | гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
|  | бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
|  | **Пестициды\*\*:** |  | |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 | для детей до 3 лет |
|  |  | 0,015 | для детей старше 3 лет |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,01 | для детей до 3 лет |
|  |  | 0,015 | для детей старше 3 лет |
|  |  |  | |
|  | **Диоксины** | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды** |  |  |
|  | цезий-137 | 70 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 30 | Бк/кг |
| **4.1.**  Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык) | **Токсичные элементы:** |  | |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,3 |  |
|  | ртуть | 0,1 |  |
|  | **Антибиотики\*:** | | |
|  | левомицетин | не допускается | <0,01 |
|  | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
|  | гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
|  | бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
|  | **Пестициды\*\*:** |  | |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,015 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,015 |  |
|  | **Диоксины** | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 70 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 30 | Бк/кг |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes |
| **4.**  Мясо убойных животных (в тушах и отрубах): | | | | |
| - парное | 10 | 1,0 | - | 25 |
| - охлажденное | 1·10 | 0,1 | - | 25 |
| - замороженное | 1·10 | 0,01 | - | 25 |
| - замороженное в блоках и кусках | 1·10 | 0,001 | - | 25 |
| - субпродукты | - | - | - | 25 |
| - кровь пищевая сухая | 2,5·10 | 1,0 | 1,0 | 25 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1 | 2 | | | 3 | | | 4 |
| **5.**  Мясо птицы | **Токсичные элементы:** | | |  | | | |
|  | свинец | | | 0,2 | | |  |
|  | мышьяк | | | 0,1 | | |  |
|  | кадмий | | | 0,03 | | |  |
|  | ртуть | | | 0,02 | | |  |
|  | **Антибиотики\*:** | | | | | | |
|  | левомицетин | | | не допускается | | | <0,01 |
|  | тетрациклиновая группа | | | не допускается | | | <0,01 мг/кг |
|  | гризин | | | не допускается | | | <0,5 ед/г |
|  | бацитрацин | | | не допускается | | | <0,02 ед/г |
|  | **Пестициды\*\*:** | | |  | | | |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | | | 0,02 | | |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,01 | | |  |
|  | Диоксины | | | не допускаются | | |  |
|  | Радионуклиды: | | |  | | |  |
|  | цезий-137 | | | 70 | | | Бк/кг |
|  | стронций-90 | | | 30 | | | Бк/кг |
| Микробиологические показатели: | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | | |
|  | |  | БГКП (колиформы) | | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes | |
| **5.1.**  Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев): | | | | | | | |
| - птица охлажденная, замороженная | | 1·10 | - | | - | 25 | |
| - мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное | | 1·10 | - | | - | 25 | |
| - мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки | | 2·10 | - | | - | 25 | |
| - мясо механической обвалки | | 1·10 | - | | - | 25 | |
| **5.2.**  Субпродукты птицы охлажденные | | 2·10 | - | | - | 25 | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6.  Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая | **Токсичные элементы:** |  | |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,5 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,15 |  |
|  | **Пестициды\*:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,02 |  |
|  | **Диоксины** | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 100 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 60 | Бк/кг |
|  | **Нитрозамины:** |  | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | не допускаются | <0,001 |
|  | **Гистамин** | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
|  | **Полихлорированные бифенилы** | 2,0 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes |
| 6.  Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая | 5·10 | 0,01 | 0,01 | 25 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **7.**  Масло растительное рафинированное и дезодорированное | **Токсичные элементы:** |  | |
|  | свинец | 0,1 |  |
|  | мышьяк | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Пестициды\*\*:** |  | |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,01 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | **Диоксины** | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 80 | Бк/кг |
|  | **Показатели окислительной порчи:** | | |
|  | перекисное число | 2 | ммоль активного кислорода/кг |
|  | кислотное число | 0,6 | мг КОН/г |
|  | анизидиновое число | 3,0 | Ед/г |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см(г), не более | Объем или масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/см(г), не более |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы | Дрожжи |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **7.1.**  Масло кукурузное рафинированное дезодорированное | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 1,0 | 20 |
| **7.2.**  Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное | 500 | 1,0 | 1,0 | 25 | 1,0 | 100 |
| **7.3.**  Масло соевое | 100 | 1,0 | - | 25 | 1,0 | 20 |
| **7.4.**  Масло растительные прочие | 500 | 1,0 | 1,0 | 25 | 1,0 | 100 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **8.**  Масло коровье высший сорт | **Токсичные элементы:** |  | |
|  | свинец | 0,1 |  |
|  | мышьяк | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,03 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Антибиотики\*:** | | |
|  | левомицетин | не допускается | <0,01 |
|  | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
|  | пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
|  | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
|  | **Микотоксины:** | | |
|  | афлатоксин М | не допускается | <0,00002 |
|  | Пестициды\*\*: | в пересчете на жир | |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | 0,2 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,2 |  |
|  | **Диоксины** | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | Цезий-137 | 40 | Бк/кг |
|  | Стронций 90 | 25 | Бк/кг |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |  |
| **8.1.**  Масло коровье высший сорт | 1·10 | 0,1 | 1,0 | 25\* | 100 | \* дополнительно L. monocytogenes |
| **8.2.**  Жир птичий топленый?? Другие животные жиры??? рыбий | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **9.**  Сахарный песок, патока, экстракт солодовый, крахмал | **Токсичные элементы:** |  | |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,01 |  |
|  | **Пестициды\*\*:** |  | |
|  | гексахлорциклогексан (, , -изомеры) | не допускаются | <0,005 |
|  | ДДТ и его метаболиты | не допускаются | <0,005 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **9.1.**  Сахарный песок, сахар молочный рафинированный | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 10 | 10 |
| **9.2.**  Патока кукурузная | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| **9.3.**  Экстракт солодовый для детского питания | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |
| **9.4.**  Крахмал кукурузный высшего сорта | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| **9.5.**  Аспартам | 2,5·10 | 1,0 | - | 10 | - | - |
| **9.6.**  Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту | 5·10 | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| **9.7.**  Патока низкоосахаренная, порошкообразная | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | 50 |
| **9.8.**  Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 100 | 50 |
| **9.9.**  Крахмал картофельный высшего сорта | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| **9.10.**  Сахар молочный рафинированный, фруктоза пищевая, глюкоза пищевая | 1·10 | 1,0 | - | 25 | 10 | 10 |
| **9.11.**  Лактоза пищевая распылительной сушки | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | 50 |
| **9.12.**  Концентрат лактозы | 5·10 | 1,0 | - | 50 | 100 | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 10.  Прочие компоненты | | | | | | |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|  |  | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |  |  |
| **10.1.**  Витаминный премикс | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 20 | не допускаются |
| **10.2.**  Минералы и минеральный премикс | 1·10 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| **10.3.**  Изолированный соевый белок | 5·10 | 0,1 | 1,0 | 25 | - | - |
| **10.4.**  Пектин, фруктоолигосахариды | 1·10 | 0,1 | - | 25 | 100 | 100 |
| **10.5.**  Галактоолигосахариды |  |  |  |  |  |  |

     Примечание к разделу "Сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания":  
       
     \* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.  
       
     \*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья  
     

## Приложение N 3. Виды лекарственного сырья, допущенного для использования при производстве детских травяных чаев для детей раннего возраста

Приложение N 3  
  
к техническому регламенту "О безопасности  
продуктов детского питания"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N п/п | Русское название лекарственного растения | Латинское название лекарственного растения | Вид сырья |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Анис обыкновенный | Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae | Плоды аниса ( Anisi fructus) |
| 2 | Алтей лекарственный | Althaea officinalis сем. Malvacea | Корни алтея (Althaeae radix) |
| 3 | Береза бородавчатая | Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae | Листья березы (Betulae folium) |
| 4 | Береза повислая | Betula pendula | Листья березы (Betulae folium) |
| 5 | Гибискус | Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae | Цветки Гибискуса ( Hibisci flos) |
| 6 | Красная мальва | Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae | Цветки Гибискуса ( Hibisci flos) |
| 7 | Душица обыкновенная | Origanum vulgare сем. Lamiaceae | Трава душицы (Origani herba) |
| 8 | Земляника | Fragaria сем. Rosaceae | Листья земляники (Fragariae folium) |
| 9 | Ноготки аптечные | Calendula officinalis L. сем. Composite | Цветки календулы (Calendulae flos) |
| 10 | Крапива двудомная | Urtica dioica L. сем. Urticaceae | Листья крапивы ( Urticae folium) |
| 11 | Лаванда узколистная | Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiaceae | Цветки лаванды ( Lavadulae flos) |
| 12 | Липа сердцевидная | Tilia cordata Mill сем. Tiliaceae | Цветки липы ( Tiliae flos) |
| 13 | Малина обыкновенная | Rubus ideaus L. сем. Rosaceae | Листья малины (Rubi idaei folium) |
| 14 | Просвирник лесной | Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae | Цветки мальвы (Malvae flos) |
| 15 | Мальва лесная | Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae | Цветки мальвы (Malvae flos) |
| 16 | Мелисса | Melissa officinalis сем. Lamiaceae | Листья мелиссы (Melissae folium) |
| 17 | Мята лимонная | Melissa officinalis сем. Lamiaceae | Листья мелиссы (Melissae folium) |
| 18 | Мята перечная | Mentha piperita сем. Lamiaceae | Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium) |
| 19 | Облепиха | Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae | Листья облепихи (Hyppophaеs folium) |
| 20 | Подорожник большой | Plantago major L. сем. Plantaginaceae | Листья подорожника (Plantaginis herba) |
| 21 | Подорожник средний | Plantago media L. сем. Plantaginaceae | Листья подорожника (Plantaginis herba) |
| 22 | Подорожник ланцетовидный | Plantago lanceolate L. сем. Plantaginaceae | Листья подорожника (Plantaginis herba) |
| 23 | Померанец горький | Citrus aurantium сем. Rutaceae | Померанца корка |
| 24 | Ромашка аптечная | Matricaria recutita L. сем. Compositae (syn. Chamomilla L.) | Цветки ромашки (Chamomillae flos) |
| 25 | Черная смородина | Ribes nigrum L. сем. Saxifragaceae | Листья смородины (Ribi nigri folium) |
| 26 | Тимьян душистый | Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) сем. Lamiaceae | Трава тимьяна (Thymi herba) |
| 27 | Чабрец | Thymus serpyllum сем. Lamiaceae | то же |
| 28 | Тимьян ползучий | то же | то же |
| 29 | Тмин обыкновенный | Carum carvi, сем . Umbellifere | Плоды тмина (Cari carvi fructus) |
| 30 | Фенхель обыкновенный | Foeniculum vulgare Mill сем.Umbelliferae | Плоды фенхеля (Foeniculi fructus) |
| 31 | Укроп аптечный | Foeniculum vulgare Mill сем.Umbelliferae | Плоды фенхеля (Foeniculi fructus) |
| 32 | Череда трехраздельная | Bidens tripartita L. сем. Composite | Трава череды (Bidentis herba) |
| 33 | Черника | Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae | Плоды черники (Myrtilli fructus) |
| 34 | Шиповник | Rosa сем. Rosaceae | Шиповника плоды (Rosae fructus) |
| 35 | Брусника | Vaccinium vitis idaea L. сем. Vacciniaceae | Плоды брусники (Vaccini fructus) |

## Приложение N 4. Формы вносимых микронутриентов, разрешенных для использования при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста

Приложение N 4  
  
к техническому регламенту "О безопасности  
продуктов детского питания"

Формы вносимых микронутриентов, разрешенных для использования при производстве  
продуктов детского питания для детей раннего возраста:

     ***витамины:***     

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование | Форма |
| Витамин А | Ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин |
| Витамин Д | Д эргокальциферол; Д холекальциферол |
| Витамин Е | Д-токоферол; Д-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферола ацетат; |
| Витамин В | Тиамина гидрохлорид; тиамина бромид; тиамина мононитрат; тиамина хлорид |
| Витамин В | Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат, натрий |
| Витамин РР (ниацин) | Никотинамид; никотиновая кислота |
| Витамин В | Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат |
| Пантотеновая кислота | D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол |
| Витамин В | Цианкобаламин; гидроксокобаламин |
| Фолиевая кислота | Фолиевая кислота |
| Витамин С | L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия |
| Витамин К | Филлохинон (фитоменадион) |
| Биотин | Д-биотин |
| Холин | Холина хлорид, холина цитрат; холина битартрат |
| Инозит | Препарат инозита |
| Карнитин | L-карнитин; L-карнитина хлоргидрат |

       
     ***минеральные соли:***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Элемент | Форма |
| Кальций | Кальций углекислый (Е 170); цитраты кальция (Е 333); глюконат кальция (Е 578); глицерофосфат кальция (Е 383); лактат кальция (Е 327); кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341); |
| Натрий | Цитрат натрия, хлорид натрия (Е 331) |
| Магний | Карбонат магния (Е 504; хлорид магния (Е 511); глюконат магния (Е 580); магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343); сульфат магния (Е 518); лактат магния (Е 329); цитрат магния (Е345) |
| Калий | Цитрат калия (Е 332); лактат калия (Е 326); калий фосфорнокислый двузамещенный ГОСТ 2493 |
| Железо | Глюконат железа (II) (Е 579); железо (II) сернокислое 7-водное ГОСТ 4148; лактат железа (II) (Е 585); фумарат железа (II); дифосфат (пирофосфат) железа (II); элементарное железо |
| Медь | Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди (Е 519) |
| Цинк | Ацетат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; лактат цинка |
| Марганец | Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца |
| Йод | Йодид калия, йодказеин\* |
| Селен | Селенит натрия |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* - для обогащения молока, предназначенного для детей старше 2 лет и для обогащения мясных продуктов с 3-х лет  
     

## Приложение N 5. Рекомендуемые сроки введения основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей, находящихся на смешанном и искусственном вскармливании

Приложение N 5  
  
к техническому регламенту "О безопасности  
продуктов детского питания"

     Рекомендации разработаны на основе Методических указаний МЗ РФ (N 225 от 30.12.1999 г.), с учетом требований международных стандартов. Термин "рекомендуемый срок" в настоящем документе означает тот возраст ребенка, начиная с которого потребление данного продукта или блюда является безопасным для основной массы здоровых детей. С учетом индивидуальных особенностей детей возможно изменение возраста, с которого назначается тот или иной продукт или блюдо по совету врача-педиатра. Сроки введения прикорма в питание детей, находящихся на исключительно грудном вскармливании определяются индивидуально, с учетом возраста, до которого ребенок получает только грудное молоко.  
       
     Сроки введения прикорма в питание детей из групп риска по развитию пищевой аллергии, а также детей с атопическим дерматитом и другими проявлениями пищевой аллергии и пищевой непереносимости могут существенно отличаться от рекомендуемых сроков, приведенных в настоящем документе, и должны определяться строго индивидуально только врачом-педиатром.  
       
     **I. Зерновые и зерно-молочные продукты (безмолочные и молочные каши)**  
       
     Старше 4 месяцев жизни - безглютеновые: рисовая, гречневая;  
       
     Старше 5 месяцев жизни - безглютеновые: кукурузная и ее смесь с рисовой или гречневой; глютенсодержащие: пшеничная, манная, овсяная, толокно и др.; растворимое печенье;  
       
     Старше 6 месяцев жизни - безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси трех и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18% пшена по массе продукта);  
       
     Старше 9 месяцев жизни - каши типа "мюсли".  
       
     Все виды каш могут включать в качестве дополнительных компонентов:  
       
     - фруктовые наполнители - в соответствии с возрастными рекомендациями,  
       
     приведенными в п.2 данного приложения;  
       
     - мед - старше 6 месяцев жизни;  
       
     - какао - старше 9 месяцев жизни.  
       
     **II. Фруктовые и овощные продукты**  
       
     **1. Соки и нектары фруктовые, фруктово-ягодные, фруктово-овощные и овощные**  
       
     Старше 3 месяцев жизни - осветленные яблочный и грушевый соки.  
       
     Старше 4 месяцев жизни - яблочный и грушевый соки с мякотью; сливовый, персиковый, абрикосовый, тыквенный, морковный соки (осветленные и с мякотью); напиток на основе чернослива.  
       
     Старше 5 месяцев жизни - моно- и поликомпонентные соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черника, брусники (до 20%), клюквы (до 20%) и др.  
       
     Старше 6 месяцев жизни - монокомпонентные и поликомпонентные соки и нектары, из цитрусовых (мандаринов, апельсинов, грейпфрутов); дыни, тропических плодов (ананасов, бананов, манго); клубники, земляники, томатов и других плодов и овощей, обладающих высокой потенциальной аллергенностью; винограда (в составе смешанных соков) и др.  
       
     Старше 7 месяцев жизни - монокомпонентные и поликомпонентные соки и нектары из папайи, киви, гуавы  
       
     Старше 9 месяцев жизни - виноградный осветленный сок,  
       
     Старше 12 месяцев жизни - томатный сок с добавлением соли до 0,6%.  
       
     **2. Пюре фруктовые, фруктово-ягодные, фруктово-овощные.**  
       
     Старше 4 месяцев жизни - монокомпонентные пюре из яблок, груш, слив, персиков, абрикосов.  
       
     Старше 5 месяцев жизни - моно- и поликомпонентные пюре из плодов, ягод и овощей включая пюре из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, и др.  
       
     Старше 5-6 месяцев жизни - пюре фруктово-зерновые, фруктово-молочные, в т.ч. фруктово-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20%) и другие комбинированные пюре.  
       
     Старше 6 месяцев - моно- и поликомпонентные пюре с включением цитрусовых, экзотических и других плодов и ягод, обладающих высокой потенциальной аллергенностью.  
       
     **3. Пюре овощные.**  
       
     Старше 4,5 месяцев жизни - монокомпонентные пюре из кабачков, из цветной капусты, капусты брокколи, из картофеля, из сладкого картофеля, из моркови.  
       
     Старше 5 месяцев жизни - моно- и поликомпонентные пюре с расширением ассортимента овощей за счет тыквы, свеклы, капусты белокочанной и др.  
       
     Старше 6 месяцев жизни - поликомпонентные, в том числе с добавлением томатов.  
       
     Старше 7 месяцев жизни- поликомпонентные с добавлением зеленого горошка.  
       
     Старше 8 месяцев жизни - поликомпонентные с добавлением шпината.  
       
     Пюре фруктовые, фруктово-ягодные, фруктово-овощные и овощные могут быть различной степени измельчения:  
       
     - гомогенизированные (количество частиц мякоти размером 0,15мм не >30%, из них частиц размером выше 0,3мм не >7% от общего количества частиц) - для детей старше 4 месяцев жизни;  
       
     - протертые (размер частиц не >0,4мм) и крупноизмельченные (размер частиц 2-5мм) - для детей старше 6 месяцев жизни.  
       
     **III. Мясные продукты**  
       
     Старше 6 месяцев жизни - из говядины, из свинины, баранины, из курицы, индейки, кролика и др.  
       
     Старше 8 месяцев жизни - пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык).  
       
     **IV. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла**  
       
     Старше 8-9 месяцев жизни из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пеленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб.  
       
     **V. Мясо-растительные и растительно-мясные продукты**  
       
     Старше 6-7 месяцев жизни, в соответствии с ассортиментом и возрастными рекомендациями для овощей и мясных продуктов, представленными в п.п.2 и 3 данного приложения, добавлением укропа и тмина.  
       
     Старше 8 месяцев жизни - поликомпонентные, в которые могут входить лук, чеснок, бобовые, сельдерей, петрушка.  
       
     Старше 9 месяцев жизни - поликомпонентные пюре, в которые могут включаться специи (сладкий и белый перец, лавровый лист).  
       
     Старше 10 месяцев жизни - консервы могут включать базилик, кориандр, душистый перец.  
       
     Консервы мясные, мясо-растительные и растительно-мясные бывают трех степеней измельчения:  
       
     - гомогенизированное (размер частиц до 0,3мм /до 20% частиц размером до 0,4мм/) - для детей старше 6 месяцев жизни;  
       
     - пюреобразное (размер частиц до 1,5мм /до 20% частиц размером до 3,0мм/) - для детей старше 8 месяцев жизни;  
       
     - крупноизмельченное (размер частиц до 3,0 мм /до 20% частиц до 5мм/) - для детей старше 9-10 месяцев жизни  
       
     **VI. Рыбо-растительные и растительно-рыбные продукты**  
       
     Старше 8 - 9 месяцев жизни, в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, представленным в п.п.2, 4 и 5 данного приложения.  
       
     Рыбо-растительные консервы бывают двух степеней измельчения:  
       
     - пюреобразные (размер частиц до 1,5мм /до 20% частиц размером до 3,0мм/) для детей старше 8 месяцев жизни;  
       
     - крупноизмельченные (размер частиц до 3,0 мм /до 20% частиц до 5мм/) для детей старше 9-10 месяцев жизни.  
       
     **VII. Молочные продукты**  
       
     Молоко - старше 8 месяцев жизни (с 4-х месяцев жизни - для приготовления блюд прикорма);  
       
     Сливки - старше 6 мес. (для приготовления блюд прикорма);  
       
     Специализированные детские кисломолочные продукты детского питания:  
       
     творог - старше 6 месяцев жизни  
       
     кефир, йогурт и другие жидкие кисломолочные продукты- старше 8 месяцев жизни.  
       
     **VIII. Детские травяные чаи**  
       
     Чаи гранулированные, на основе сахаров (глюкозы, фруктозы, сахарозы) с включением экстрактов одного или нескольких (не более пяти) видов трав и сухих плодов - старше 4 месяцев.  
       
     Монокомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах, включающие укроп, фенхель или ромашку - старше первого месяца.  
     

## Приложение N 6. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

Приложение N 6  
  
к техническому регламенту "О безопасности  
продуктов детского питания"

     В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 6 групп: А, Б, В, Г, Д, Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к полуконсервам.  
       
     Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных продуктов.  
       
     Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.  
       
     Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях относятся к полным консервам.  
       
     Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6°С и ниже являются полуконсервами.  
       
     Выделяют следующие группы консервов:  
       
     - группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастительные и рыбные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодоовощные и овощные с молочным компонентом);  
       
     - группа Б - консервированные томатопродукты:  
       
     а) неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12%;  
       
     б) концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12% и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);  
       
     - группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7-4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;  
       
     - группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из цитрусовых), плодовоягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;  
       
     - группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыборастительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и другие);  
       
     - группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с рН 3,7 и ниже.  
       
     Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А и Б\*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N/N п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Консервы общего назначения | Консервы детского и диетического питания |
| 1. | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis. | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см) продукта. | |
| 2. | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. сereus и (или) B. polymyxa. | Не отвечают требованиям промышленной стерильности. | |
| 3. | Мезофильные клостридии. | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см) продукта. | Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см) продукта. |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи. | Не отвечают требованиям промышленной стерильности. | |
| 5. | Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы). | - | Не отвечают требованиям промышленной стерильности. |
| 6. | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы. | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С. | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |

     Примечание:  
       
     \* - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.  
     

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) полных консервов групп В и Г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N/N п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Группа В | Группа Г |
| 1. | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. polymyxa | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | Не определяются |
| 2. | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см) продукта | Не определяются |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens.  В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см) продукта | Не определяются |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |

       
Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) консервов группы Е

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| N/N п/п | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 50 КОЕ/г (см) |
| 2. | Молочнокислые микроорганизмы | Не допускаются в 1 г (см) продукта |
| 3. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускаются в 1000 г (см) продукта |
| 4. | Дрожжи | Не допускаются в 1 г (см) продукта |
| 5. | Плесени | Не более 50 КОЕ/г (см) |

       
Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| N/N п/п | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 210 КОЕ/г (см) |
| 2. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускаются в 1 г (см) продукта |
| 3. | B. cereus | Не допускаются в 1 г (см) продукта |
| 4. | Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускаются в 0,1 г (см) продукта\* |
| 5. | S. aureus | Не допускаются в 1 г (см) продукта |
| 6. | Патогенные, в том числе сальмонеллы | Не допускаются в 25 г (см) продукта |

     Примечание:  
       
     \* - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см) продукта.  
     

Таблица 5

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) питьевых стерилизованных молока и сливок и других продуктов асептического розлива или автоклавной стерилизации на молочной основе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| N/N п/п | Показатели | Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Термостатная выдержка при температуре 37 °С в течение 3-5 суток | Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.) |
| 2. | Кислотность, °Т\* | Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Т |
| 3. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаробных микроорганизмов\* | Не более 10 КОЕ/г (см) |
| 4. | Микроскопический препарат | Отсутствие клеток бактерий |
| 5. | Органолептические свойства | Отсутствие изменений вкуса и консистенции |

     Примечание:  
       
     \* определяется при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.  
     

Приложение N 7  
  
к техническому регламенту "О безопасности  
продуктов детского питания"

## Приложение N 7. Пищевые добавки, разрешенные для использования при производстве заменителей женского молока для питания здоровых детей первого года жизни

Таблица 1.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Пищевая добавка (индекс Е) | Максимальный уровень в готовых продуктах |
| Кислоты и регуляторы кислотности\*\* | |
| Лимонная кислота (Е330),  цитрат калия (Е332),  цитрат натрия (Е331)-по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту | 2 г/л |
| L(+)Молочная кислота (Е270)\*\*\* | согласно ТД |
| Фосфорная кислота (Е338),  фосфат калия (Е340),  фосфат натрия (Е339)-  по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты в пересчете на РО | 1 г/л |
| Антиокислители | |
| L-Аскорбилпальмитат (Е304) | 10 мг/л |
| Токоферол концентрат (Е306),  альфа-токоферол (Е307),  гамма-токоферол (Е308),  дельта-токоферол (Е309)-по отдельности или в комбинации | 10 мг/л |
| Эмульгаторы\*\*\*\* | |
| Лецитины (Е322) | 1 г/л |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471) | 4 г/л |
| Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (Е472с): |  |
| -для порошкообразных смесей | 7,5 г/л |
| -для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты | 9 г/л |
| Сахарозы и жирных кислот эфиры (Е473) |  |
| - для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты | 120 мг/л |
| Другие пищевые добавки | |
| Гуаровая камедь (Е412) |  |
| - для продуктов, содержащих гидролизованные белки | 1 г/л |
| Азот (Е941)  Аргон (Е938)  Гелий (939)  Диоксид углерода (Е290) | согласно ТД |
| Ароматизаторы | |
| Экстракты плодов натуральные |  |

       
Таблица 2.

Пищевые добавки, разрешенные для использования при производстве последующих молочных смесей для питания здоровых детей старше пяти месяцев\*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Пищевая добавка (Е) | Максимальный уровень в готовых продуктах |
| Кислоты и регуляторы кислотности\*\* | |
| Лимонная кислота (Е330),  цитрат калия (Е332),  цитрат натрия (Е331)-  по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту | 2 г/л |
| L(+)Молочная кислота (Е270)\*\*\* | Согласно ТД |
| Фосфорная кислота (Е338),  фосфат калия (Е340),  фосфат натрия (Е339)-  по отдельности или в комбинации( )как добавленные фосфаты в пересчете на РО | 1 г/л |
| Антиокислители | |
| L-Аскорбилпальмитат (Е304) | 10 мг/л |
| Токоферол концентрат (Е306),  альфа-токоферол (Е307),  гамма-токоферол (Е308),  дельта-токоферол (Е309)-  по отдельности или в комбинации | 10 мг/л |
| Эмульгаторы\*\*\*\* | |
| Лецитины (Е322) | 1 г/л |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471) | 4 г/л |
| Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (Е472с): |  |
| -для порошкообразных смесей | 7,5 г/л |
| -для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты | 9 г/л |
| Сахарозы и жирных кислот эфиры (Е473) |  |
| -для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты | 120 мг/л |
| Стабилизаторы | |
| Гуаровая камедь (Е412) | 1 г/л |
| Камедь рожкового дерева (Е410) | 1 г/л |
| Каррагинан (Е407) | 0,3 г/л |
| Пектины (Е440) |  |
| - для кислых продуктов прикорма | 5 г/л) |
| Мальткарбогидразы | согласно ТД |
| Другие пищевые добавки | |
| Азот (Е941)  Аргон (Е938)  Гелий (939)  Диоксид углерода (Е290) | согласно ТД |
| Ароматизаторы | |
| Ароматизаторы натуральные | согласно ТД |
| Ванилин, этилванилин |  |
| - для продуктов на зерновой и фруктовой основах | 50 мг/кг |
| Экстракт ванили |  |
| - для продуктов на зерновой и фруктовой основах | согласно ТД |

     Примечания:  
       
     \* - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е551)- 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика- 10 мг/кг, для аскорбата натрия- 75 мг/кг готового к употреблению продукта. В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты (Е1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов- 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот- 1 г/кг готового к употреблению продукта.  
       
     \*\* - При использовании пищевых добавок- солей цитратов калия и натрия и фосфатов калия и натрия, образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий- 20-60 мг, калий- 60-145 мг, фосфор- 25-90 мг.        
  
     \*\*\* - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.  
       
     \*\*\*\* - Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (Е322), моно- и диглицериды жирных кислот (Е471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (Е472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (Е473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в %-ах от максимальных уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100%.  
       
      - Если в продукт добавляется более одного из веществ: - каррагинан (Е407), камедь рожкового дерева (Е410) и гуаровая камедь (Е412), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в %-ах от максимальных уровней отдельных стабилизаторов) должна составлять не более 100% .  
     

Таблица 3

Пищевые добавки, разрешенные для использования при производстве продуктов прикорма и для питания детей в возрасте 1-3 лет\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Пищевая добавка (индекс Е) | Пищевые продукты | Максимальный уровень в готовых продуктах |
| Азот (Е941)  Аргон (Е938)  Гелий (939)  Диоксид углерода (Е290) | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Альгиновая кислота (Е400),  альгинат калия (Е402),  альгинат кальция (Е404)  альгинат натрия (Е401)-  по отдельности или в комбинации | Десерты, пудинги | 500 мг/кг |
| L-Аскорбилпальмитат (Е304),  токоферол концентрат (Е306),  альфа-токоферол (Е307),  гамма-токоферол (Е308),  дельта-токоферол (Е309)-  по отдельности или в комбинации | Продукты, содержащие жир, из зерновых, бисквиты, сухарики | 100 мг/кг |
| L-аскорбиновая кислота (Е300),  L-аскорбат кальция (Е302),  L-аскорбат натрия (Е301)-  по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту | Соки, напитки и на основе фруктов и овощей | 300 мг/кг |
|  | Продукты, содержащие жир, на основе зерновых, включая бисквиты и сухарики | 200 мг/кг |
| Винная кислота (Е334),  тартрат калия (Е336),  тартрат кальция (Е354),  тартрат натрия (Е335)-  по отдельности или в комбинации | Бисквиты и сухарики | 500 мг/кг остаточное количество |
| Гидроксид калия (Е525),  гидроксид кальция (Е526),  гидроксид натрия (Е524)-  только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Глюконо-дельта-лактон (Е575) | Бисквиты и сухарики | 500 мг/кг остаточное количество |
| Гуаровая камедь (Е412),  гуммиарабик (Е414)  камедь рожкового дерева (Е410)  ксантановая камедь (Е415)  пектины (Е440)-  по отдельности или в комбинации | Продукты прикорма | 10 г/кг |
|  | Продукты безглютеновые на зерновой основе | 20 г/кг |
| Диоксид кремния аморфный (Е551) | Сухие продукты из зерновых | 2 г/кг |
| Карбонаты аммония (Е503),  карбонаты калия (Е501),  карбонаты натрия (Е500)-  только в качестве разрыхлителя (теста) | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Карбонаты кальция (Е170)-  только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Лецитины (Е322) | Бисквиты и сухарики; продукты на зерновой основе | 10 г/кг |
| Лимонная кислота (Е330),  цитраты калия (Е332),  цитраты кальция (Е333),  цитраты натрия (Е331)-  по отдельности или в комбинации, только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
|  | Продукты на фруктовой основе с пониженным содержанием сахара (только Е333) | согласно ТД |
| Модифицированные крахмалы:  дикрахмаладипат ацетилированный (Е1422),  дикрахмалфосфат ацетилированный (Е1414),  крахмал ацетилированный (Е1420),  крахмал ацетилированный окисленный (Е1451),  дикрахмалфосфат (Е1412),  монокрахмалфосфат (Е1410),  крахмал окисленный (Е1404),  дикрахмалфосфат фосфатированный (Е1413),  эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты (Е1450)-  по отдельности или в комбинации | Продукты прикорма | 50 г/кг |
| Молочная кислота (Е270),  лактат калия (Е326),  лактат кальция (Е387),  лактат натрия (Е325)-  по отдельности или в комбинации, только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471),  эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (Е472с),  эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (472b)  эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (Е472а)-  по отдельности или в комбинации | Бисквиты и сухарики; продукты на зерновой основе | 5 г/кг |
| Пирофосфат натрия  двузамещенный (Е450i) | Бисквиты и сухарики | 500 мг/кг остаточное количество |
| Соляная кислота (Е507) | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Уксусная кислота (Е260),  ацетат калия (Е261),  ацетат кальция (Е387),  ацетат натрия (Е262)-  по отдельности или в комбинации, только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Фосфаты калия (Е340),  фосфаты кальция (Е341),  фосфаты натрия (Е339)-  по отдельности или в комбинации, как добавленный фосфат в пересчете на РО | Продукты на злаковой основе | 1 г/кг |
|  | Десерты на фруктовой основе | 1 г/кг |
| Яблочная кислота (Е296)-  только для регулирования рН | Продукты прикорма | Согласно ТД |
| Ароматизаторы | | |
| Ароматизаторы натуральные | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Ванилин, этилванилин | Продукты на зерновой и фруктовой основах | 50 мг/кг |
| Экстракт ванили | Продукты на зерновой и фруктовой основах | согласно ТД |

     Примечания:  
       
     \* - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е551)- 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика- 10 мг/кг, для аскорбата натрия- 75 мг/кг готового к употреблению продукта.  
       
      - Для изготовления продуктов прикорма могут использоваться только L(+)-формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли.  
       
      - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.