

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Беларусь  
30.06.2006 № 78

Изменения и дополнения в Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» 11 63 РБ 98, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г. № 18

1. В пункте 5.10. Санитарных правил и норм «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» 11 63 РБ 98, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г. № 18 (далее – СанПиН 11 63 РБ 98), абзац третий изложить в следующей редакции:

«Специализированные пищевые продукты для детей (в том числе продукты детского питания), беременных и кормящих женщин, должны соответствовать указанным в разделе 8 установленным гигиеническим нормативам. Решение о согласовании технических нормативных правовых актов, государственной гигиенической регистрации специализированных пищевых продуктов с заданными показателями пищевой ценности, отличающимися от установленных настоящими Санитарными правилами уровней, принимается Экспертной комиссией по государственной гигиенической регламентации и регистрации Министерства здравоохранения Республики Беларусь либо республиканским органом государственного санитарного надзора (для продуктов, не подлежащих государственной гигиенической регистрации)».

2. Раздел 8, подразделы 8.1., 8.3., 8.4., 8.5. СанПиН 11 63 РБ 98 изложить в следующей редакции:

## 8. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ, БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

### 8.1. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

#### 8.1.1. Продукты на молочной основе

##### 8.1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

###### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 6 месяцев жизни (допускается – от 0 до 5 месяцев жизни, от 0 до 12 месяцев жизни)				
Белок	г/л	12-17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40-80	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
То же	мг/л	4000-8000	-	
Отношение линолевая кислота/ $\alpha$ -линоленовая кислота	-	6-12	-	
Отношение $\alpha$ -токоферол/ПНЖК	-	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	330-750	+	
фосфор	то же	160-450	+	
кальций/фосфор	-	1,4-2,1	-	
калий	мг/л	400-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
калий/натрий		2,5-4	-	
магний	мг/л	30-90	+	
медь	мкг/л	230-670	+	
марганец	то же	7-150	+	
железо	мг/л	3-8,5	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	300-700	-	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	3-4	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	4-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000-10000	+	

1	2	3	4	5
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
L-карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Титруемая кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для кисломолочных
Для детей от 6 до 12 месяцев жизни (допускается – от 5 до 12 месяцев жизни)				
Белок	г/л	14-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не более	50	+	
Жир	г/л	29-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л	4000-8000	-	
Углеводы	г/л	70-90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	-	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-750	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
кальций/фосфор	-	1,4-2,1	-	
калий	мг/л	500-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
калий/натрий		2-4	-	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-150	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	500-800	-	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1600	+	
пантотеновая кислота	то же	2900-5400	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1100	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	+	
холин	то же	50-15	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
инозит	мг/л	20-60	+	
L-карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	-	
Титруемая кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для кисломолочных

1	2	3	4	5
Микробиологические показатели				
ацидофильные микроорганизмы	КОЕ/г, не менее	$1 \cdot 10^7$		в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	то же	$1 \cdot 10^6$		то же
молочнокислые микроорганизмы	то же	$1 \cdot 10^7$		то же

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С; не нормируется для кисломолочных
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока	
Жидкие кисломолочные смеси		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
дрожжи	10	то же

Здесь и далее: «не допускается» - не допускается обнаружение при чувствительности метода, указанной в примечании

### 8.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

#### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
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	то же	200-600	+	
калий	то же	400-1000	+	
натрий	то же	250-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-250	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	600-800	-	
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	7-15	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	56-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Титруемая кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	70	-	для кисломолочных
Микробиологические показатели				
Ацидофильные микроорганизмы	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее	1·10 <sup>7</sup>		для кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	то же	1·10 <sup>6</sup>		то же
Молочнокислые микроорганизмы	то же	1·10 <sup>7</sup>		то же

#### 2) Показатели 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, антибиотики, микотоксины, пестициды	по п. 8.1.1.1	

1	2	3
Микробиологические показатели:		
Смеси инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2·10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С
	3·10 <sup>3</sup>	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
V.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	2,5·10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т. ч. витаминизированное)

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2,5-4,0	+	
	г, не менее	2,0		для профилактического питания
Энергетическая ценность	ккал	50-70	+	
Зола	г	0,6-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100-200	+	для обогащенных продуктов
каротин	мг	0,05-0,1	+	то же
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же

#### 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды	по п. 8.1.1.1	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока	

## 8.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т. ч. с плодоовощными наполнителями)

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
Жир	г	2,5-4,0	+	
	г, не менее	1,5	+	для профилактического питания
Углеводы	то же	4-12	-	
Энергетическая ценность	ккал	40-100	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60-140	+	
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,05-0,1	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же
Кислотность	°Т, не более	100	-	
Общее содержание молочнокислых микроорганизмов	КОЕ/г, не менее	1·10 <sup>7</sup>		

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды	по п. 8.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	10 <sup>4</sup>	для кефира
плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
бифидобактерии	1·10 <sup>6</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	то же
микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

## 8.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т. ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3-15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	

1	2	3	4	5
Энергетическая ценность	ккал	100-250	+	
Зола	г	3-4	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	150-200	+	
натрий	мг, не более	50	+	
Кислотность	°Т, не более	150	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины	по п. 8.1.1.1	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со срока годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более	10	то же
микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

## 8.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

## 1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2,5-4,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	49-70	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды	по п. 8.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
для молока инстантного приготовления	по п. 8.1.1.2	

1	2	3
для молока, требующего кипячения после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5·10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	25	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 8.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 1 года до 3 лет)

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-5,2	+	
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы	то же	7,0-12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45-105	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	105-240	-	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды	по п. 8.1.1.1	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	1,5·10 <sup>4</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
<i>S. aureus</i>	1,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки инстантного приготовления	по п. 8.1.1.2.	
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	2,5·10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

## 8.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	9	-	
Белок	г	7-14	+	
Жир	то же	0,5-7,0	+	
Углеводы	то же	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310-460	+	
Зола	г	0,5-2,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	25	-	
железо	мг	1-8	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленон	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
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-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
Вредные примеси:		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

## 8.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	г	70-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	315-500	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5-12	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, вредные примеси	по п. 8.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1·10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
плесени	50	то же
дрожжи	10	то же

## 8.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10-18	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380-520	+	
Зола	г	2,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400-600	+	для обогащенных продуктов
железо	мг	6-10	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же

1	2	3	4	5
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-1,5	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	250-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	3-10	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Антибиотики*: (в готовом к употреблению продукте)		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед./г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед./г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед./г
Микотоксины:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
дезоксиниваленон	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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Вредные примеси:	по п. 8.1.2.1.	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	5·10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	12-20	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
	г, не менее	7	+	
Жир	г	10-18	+	в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	г, не менее	5,0		

1	2	3	4	5
	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	+	
Энергетическая ценность	ккал	380-520	+	
Минеральные вещества	по п. 8.1.2.3			
Витамины	то же			

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 8.1.2.3	
Вредные примеси	по п. 8.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.1.2.5. Растворимое печенье

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	5-11	+	
Жир	то же	6-12	+	
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг	300-500	+	
кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10-18	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,3-0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20-50	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 8.1.2.3	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

8.1.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5-25	-	для всех видов
Кислотность	%, не более	0,8	-	
Углеводы	г	4-25	+	
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре, супов, пудингов
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Минеральные вещества:				
калий	мг	30-300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг	1,0-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15,0-50,0	+	для обогащенных продуктов
бета-каротин	то же	1-4	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02
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 <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015 для фруктово-зерновых пюре
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-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, томатного сока
	< 10	для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов	

## 8.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

8.1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.),  
в т. ч. с добавлением субпродуктов

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	
	то же	17	-	консервы из мяса птицы
Белок	г	8,5-15	+	
	г, не менее	7	+	консервы из мяса птицы
Жир	то же	3-12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80-180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1-5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины	по п. 8.1.4.3			
Крахмал	г, не более	3	-	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
грисин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 8.1.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г	16-20	+	
Поваренная соль	г, не более	1,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	180-240	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:	по п. 8.1.4.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>V. cereus</i>	1,0	то же

## 8.1.4.3. Мясорастительные консервы

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17-26	-	
Белок	г	3-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Углеводы	то же	5-15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40-140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
$\beta$ -каротин	мг	1-3	+	для обогащенных продуктов
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	0,1-0,2	+	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,3	+	то же
ниацин (РР)	то же	1-4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели 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 *		
левомецетин	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
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную

1	2	3
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

#### 8.1.4.4. Растительно-мясные консервы

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля влаги	г, не более	85	-	
Белок	г, не менее	2	+	
Жир	г, не более	4,0	+	
Углеводы	г	6-10	+	
Энергетическая ценность	ккал	59-97	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель

##### 2) Показатели безопасности по п.8.1.4.3.

#### 8.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

##### 8.1.5.1. Рыбные консервы

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15-25	-	
Белок	г	8-15	+	
Жир	то же	5-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100-155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	мг	0,4-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,1-0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,3	+	то же
ниацин (РР)	то же	1-4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 8.1.5.2. Рыбо-растительные консервы

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17-18	-	
Белок	г	1,5-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35-120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	по п. 8.1.5.1			
йод	мкг	10-20	+	для обогащенных продуктов
Витамины	по п. 8.1.5.1			
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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. 8.1.4.3	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускается	<0,001
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

## 8.1.6. Детские травяные инстантные чаи

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Углеводы	г	85-96	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-385	+	

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
плесени	50	то же
дрожжи	50	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.

## 8.3. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

## 8.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ</b>				
Белок	г/л	12-18	+	
Таурин	мг/л	40-80	+	
L-карнитин	то же	10-20	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л	4000-8000	-	
Отношение линолевая кислота/ $\alpha$ -линоленовая кислота	-	6-12	+	
Отношение $\alpha$ -токоферол/ПНЖК	-	1-2	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1	+	в безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	330-750	+	
фосфор	то же	160-450	+	
кальций/фосфор	-	1,4-2,1	-	
калий	то же	400-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
магний	то же	30-90	+	
медь	мкг/л	230-670	+	
марганец	то же	7-150	+	
железо	мг/л	3-8,5	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	300-800	+	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	3-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,0-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
инозит	мг/л	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

1	2	3	4	5
<b>НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО</b>				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/ сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	мг/л	5000-6000	-	
Углеводы	г/л	60-65	+	
Глюкоза	то же	25-28	+	
Галактоза	то же	6-7	-	
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+	

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Антибиотики*:</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	2,5·10 <sup>4</sup>	на сухой продукт КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

## 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	15-20	+	
Метионин	то же	0,25-0,35	+	
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л	4000-8000		
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-800	+	

1	2	3	4	5
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330-750	+	
фосфор	то же	150-500	+	
калий	то же	400-1000	+	
натрий	то же	140-320	+	
магний	то же	30-100	+	
медь	то же	0,4-1,0	+	
марганец	мкг/л	10-400	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	4-15	+	
хлориды	то же	300-800	+	
йод	мкг/л	50-200	+	
селен	то же	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	7-14	+	
витамин К	то же	25-100	-	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	2-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
таурин	мг/л	45-55	+	
L-карнитин	то же	10-20	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
холин	мг/л	50-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Олигосахара	2	%, не более
Ингибитор трипсина	0,5	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2·10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.3.3. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
<b>Крахмалы</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-350	+	
<b>Крупы</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5-1,0	+	
Углеводы	то же	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350-400	+	
<b>Макаронные изделия</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	50	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
T-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
<b>Вредные примеси</b>		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
<b>Микробиологические показатели</b>		
КМАФАнМ	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,1	то же
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.3.4. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

## 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	15-22	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	25-35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400-1000	+	
фосфор	то же	200-600	+	
калий	мг/л	500-1000	+	
натрий	то же	150-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
марганец	мкг/л	10-300	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	600-800	+	
йод	мкг/л	50-200	+	
зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-14	+	
витамин К	то же	25-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	3000-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
холин	мг/л	50-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

## 2) Показатели безопасности

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	

1	2	3
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Пестициды **::		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2·10 <sup>3</sup>	на сухой продукт КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

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

#### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
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	то же	10-25	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	то же	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	то же	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
йод	мкг/л	50-100	+	
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 <sub>1</sub> )	то же	350-700	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды **::		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 8.3.5. Сублимированные продукты

## 8.3.5.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)

## 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	60-65	+	
Жир	то же	20-25	+	
Углеводы	то же	9-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	°Т, не более	150	+	

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,05	

1	2	3
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

### 8.3.5.2. Сублимированные продукты на мясной основе

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	35-50	+	
Жир	то же	15-30	+	
Энергетическая ценность	ккал	280-500	+	
Зола	г	3,5-4,5	+	

#### 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
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 ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
на сухой продукт		
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

## 8.3.5.3. Сублимированные продукты на растительной основе

## Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002
алдрин	не допускается	<0,002
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02

## 8.3.6. Продукты для недоношенных детей

## 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	60	-	
Таурин	мг/л	40-80	+	
Жир	г/л	34-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
Углеводы,	г/л	65-90	+	
в т. ч. лактоза	то же	40-60	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	670-800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-1200	+	
фосфор	то же	400-700	+	
калий	то же	650-1000	+	
натрий	то же	260-350	+	
магний	то же	69-100	+	
медь	то же	0,4-1,4	+	
железо	то же	5-11	+	
цинк	то же	5-12	+	
хлориды	то же	450-700	+	
марганец	мкг/л	10-150	+	
йод	то же	70-220	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	8-20	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	+	
витамин К	то же	30-100	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-2000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-2000	+	
пантотеновая кислота	то же	2000-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-2000	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	400-600	+	

1	2	3	4	5
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	60-300	+	
инозит	то же	30-50	+	
биотин	мкг/л	15-50	+	
холин	мг/л	50-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	+	

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
Антибиотики*		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2·10 <sup>3</sup>	на сухой продукт КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50 °С
	3·10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
<i>Listeria monocytogenes</i>	100	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
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, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п.8.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

**8.4. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ  
НА МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ СИСТЕМЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocy- genes	
1	2	3	4	5	6	7
8.4.1. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т.п.) неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100*	* только сальмонеллы
8.4.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	V. cereus 20 КОЕ/г, не более
<b>8.4.3. Кисломолочные продукты:</b>						
- все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50*	* только сальмонеллы; бифидобактерии 1·10 <sup>6</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1·10 <sup>7</sup> КОЕ/ г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п. 8.1.1.4
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	бифидобактерии 1·10 <sup>7</sup> КОЕ/ г, не менее; микроскопический препарат по п. 8.1.1.4
<b>8.4.4. Творожные изделия:</b>						
- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.	-	1,0	-	1,0	50*	* только сальмонеллы; микроскопический препарат по п. 8.1.1.5
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
8.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	50	
8.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5·10 <sup>3</sup>	1,0	10,0	-	50*	* только сальмонеллы
8.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1·10 <sup>8</sup> КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 8.1.1.4

### 8.5. ОСНОВНЫЕ СЫРЬЕ И КОМПОНЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды	по п. 8.1.1.1	для сухих компонентов в восстановленном продукте
	Ингибирующие вещества	не допускается	молоко и сливки сырые

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
8.5.1.1. Молоко коровье сырое:						
- высший сорт	3·10 <sup>5</sup>	-	-	25		соматические клетки - не более 5·10 <sup>5</sup> в 1 см <sup>3</sup>
- первый сорт	5·10 <sup>5</sup>	-	-	25		
8.5.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25,0	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, сыворотка деминерализованная, получаемые методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.4. Углеводно-белковый концентрат	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	50	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.5. Молочно-белковый концентрат	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	50	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	микроскопический препарат
8.5.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	то же
8.5.1.10. Казецит сухой	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5·10 <sup>4</sup>	0,3	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	
8.5.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-10	

1	2	3	4	5	6	7
8.5.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	
8.5.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени-50; дрожжи-50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
8.5.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, пестициды, вредные примеси, микотоксины, бенз(а)пирен	по п. 8.1.2.1	

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
8.5.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, необработанные	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	100	100	
8.5.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	200	100	
8.5.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10	
8.5.2.4. Крупа манная	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	50	
8.5.2.5. Толокно овсяное	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	10	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
8.5.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:		
	свинец		0,3
	мышьяк		0,2
	кадмий		0,02
	ртуть		0,01
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)		0,01
	ДДТ и его метаболиты		0,005
	Нитраты:		
	свекла		600
капуста		400	
овощи, бананы		200	
фрукты		50	
8.5.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстро-замороженные	Токсичные элементы:		по п. 8.1.3
	Микотоксины:		
	патулин	не допускается	<0,02

1	2	3	4
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Нитраты	100	
8.5.4. 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 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -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	
8.5.4.1. 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
	тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,015	
ДДТ и его метаболиты	0,015		

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются		
		БГКП (количественные формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>
8.5.4. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):				
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	$1 \cdot 10^3$	0,1	-	25
- замороженное	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	$1 \cdot 10^5$	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5.5. 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 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**:			
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		

## Микробиологические показатели

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ( $\text{см}^3$ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (коли-формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>
8.5.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
- птица охлажденная, замороженная	$1 \cdot 10^5$	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	$1 \cdot 10^5$	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т. ч. окорочка и грудки	$2 \cdot 10^5$	-	-	25
- мясо механической обвалки	$1 \cdot 10^6$	-	-	25
8.5.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	$2 \cdot 10^5$	-	-	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	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 ( $\text{см}^3$ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (коли-формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>
8.5.6. Рыба-сырец, охлажденная, мороженая	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
8.5.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2	ммоль активного кислорода/кг
кислотное число	0,6	мг КОН/г	

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				Плесени КОЕ/см <sup>3</sup> (г)	
		Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которых не допускаются					
		БГКП (коли-формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Дрожжи		
8.5.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20	
8.5.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100	
8.5.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5.8. Масло коровье высший сорт	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Микотоксины:		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
	Пестициды **:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,2	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
8.5.8.1. Масло коровье высший сорт	1·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно <i>L. monocytogenes</i>
8.5.8.2. Жир птичий топленый	1·10 <sup>2</sup>	1,0	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
8.5.9. Сахарный песок	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды **:		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -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 <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (коли-формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
8.5.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	10	10
8.5.9.2. Патока кукурузная	5·10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	100	50	10
8.5.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	50
8.5.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	10
8.5.9.5. Аспартам	2,5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	10	-	-
8.6.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5·10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	100	50	10
8.5.9.7. Патока низкосахаренная, порошкообразная	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	100	50
8.5.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	100	50
8.5.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	25	50	10
8.5.9.10. Сахар молочный рафинированный	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	10	10
8.5.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	100	50
8.5.9.12. Концентрат лактозы	5·10 <sup>3</sup>	1,0	-	50	100	50

8.5.10. Прочие компоненты						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (коли-формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
8.5.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются
8.5.10.2. Минеральный премикс	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	50	50
8.5.10.3. Изолированный соевый белок	5·10 <sup>3</sup>	0,1	1,0	25	-	-
8.5.10.4. Пектин	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	25	100	100

\* 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.