

Приложение №8
К Федеральному закону "Санитарно-
эпидемиологические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

3.1. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

3.1.1. Продукты на молочной основе

3.1.1.1. 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
<i>Для детей от 0 до 5 месяцев жизни</i>				
Белок	г/л	14-17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	50-60	+	
Казеин	то же	40-50	+	
Таурин	мг/л	40-50	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	-	по отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
То же	мг/л, не менее	4000	-	
Отношение витамин Е/ПНЖК	-	1-2	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	70	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+	
<i>Минеральные вещества:</i>				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	200-400	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	то же	40-60	+	
медь	мкг/л	300-600	+	
марганец	то же	20-100	+	
железо	мг/л	3-8	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	400-700	-	
йод	мкг/л	50-100	+	
зола	г/л	3-4	+	

1	2	3	4	5
<i>Витамины:</i>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
витамин К	то же	25-50	+	
тиамин (В ₁)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-500	+	
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-100	+	
инозит	то же	20-30	+	
холин	то же	50-100	+	
биотин	мкг/л	10-20	+	
карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	290-320	+	
<i>Для детей от 5 до 12 месяцев жизни</i>				
Белок	г/л	15-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	40-60	+	
Казеин	то же	60-40	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	+	по отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+	
<i>Минеральные вещества:</i>				
кальций	мг/л	400-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	500-900	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	мг/л	50-70	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	30-80	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	600-800	-	
йод	мкг/л	50-100	+	
зола	г/л	3-5	+	

1	2	3	4	5
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-700	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+	
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-100	+	
холин	то же	50-80	+	
биотин	мкг/л	10-20	+	
инозит	мг/л	20-30	+	
карнитин	мг/л	10-15	-	
Осмоляльность	мОсм/кг	300-320	-	

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:		
свинец	0,05	
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 ₁	не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
<i>Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)</i>		
КМАФАнМ	2·10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C; не нормируется для кисломолочных
	3·10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются

1	2	3
<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
ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
<i>Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные</i>		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
<i>Жидкие кисломолочные смеси</i>		
БГКП (колиформы)	3	объем (см ³), 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
ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/см ³ , не менее(при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/см ³ , не менее в кисломолочных
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более
дрожжи	10	то же

3.1.1.2. 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	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-22	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	-	
Казеин	то же	50-80	-	
Жир	г/л	25-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	$5 \cdot 10^3$ - $6 \cdot 10^3$	-	
Углеводы	г/л	70-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-800	+	
<i>Минеральные вещества:</i>				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	мг/л	600-900	+	
натрий	то же	250-350	+	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	30-80	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	4-5	+	

1	2	3	4	5
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-12	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-800	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+	
ниацин (РР)	то же	4000-8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	320-360	+	

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, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Микробиологические показатели:		
<i>Смеси инстантного приготовления</i>		
КМАФАнМ	2·10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C
	3·10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C
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
<i>Смеси, требующие термической обработки</i>		
КМАФАнМ	2,5·10 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>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	3,2-3,5	+	
	г, не менее	2,0		для профилактического питания

1	2	3	4	5
Энергетическая ценность	ккал	55-65	+	
Зола	г	0,6-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	+	
фосфор	то же	90-120	+	
калий	то же	140-180	-	
натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100 - 200	-	для витаминизированных продуктов
каротин	то же	0,05-0,1		то же
тиамин (В ₁)	то же	0,1-0,2	-	то же
рибофлавин (В ₂)	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 и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными 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	2,5-7,0	+	
	г, не менее	1,5	+	для профилактического питания
Углеводы	то же	4-12	-	
Энергетическая ценность	ккал	40-125	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60-140	+	
фосфор	то же	30-120	-	
калий	то же	140-180	-	
натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
тиамин (В ₁)	то же	0,05-0,1	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	+	то же
Кислотность	°Т, не более	100	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	

1	2	3
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см ³), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
<i>S. aureus</i>	10,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	10 ⁴	для кефира
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1·10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее
бифидобактерии	1·10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1·10 ⁷	то же
микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

3.1.1.5. 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	
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3,5-15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	
Энергетическая ценность	ккал	105-250	+	
Зола	г	3-4	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	150-200	+	
натрий	мг, не более	50	+	
Кислотность	⁰ T, не более	150	+	

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, 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 и радионуклиды		
по п. 3.1.1.1.		
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-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
<i>E. coli</i>	1,0	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч

1	2	3
<i>S. aureus</i>	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	

3.1.1.6. 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	3,2-3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56-65	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	-	
фосфор	то же	90-120	-	
калий	то же	140-180	-	
натрий	мг, не более	60	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Микробиологические показатели:		
для молока инстантного приготовления	по п. 3.1.1.2.	
для молока, требующего кипячения после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5·10 ⁴	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	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0-5,0	+	
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы	то же	7,0-12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45-105		

1	2	3	4	5
Минеральные вещества:				
кальций	мг	105-240	+	
фосфор	то же	65-180	+	
калий	то же	105-180	-	
железо	то же	1-2	-	для обогащенных продуктов
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	80-120	+	для витаминизированных продуктов
токоферол (Е)	мг	0,7-1,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	5-15	+	то же
тиамин (В ₁)	то же	0,2-0,5	+	то же
рибофлавин (В ₂)	то же	0,2-0,5	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
<i>Жидкие напитки</i>		
КМАФАнМ	1,5·10 ⁴	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см ³), 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 ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
<i>Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления</i>		
КМАФАнМ	2,5·10 ⁴	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	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
<i>Сухие напитки инстантного приготовления</i>	по п. 3.1.1.2.	"Смеси инстантного приготовления"

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. 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
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
T-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
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		
металлические примеси	3·10 ⁻⁴	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5·10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные 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
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	то же	70-85	+	
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	то же	5-12	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	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, радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1.	
Микробиологические показатели:		

КМАФАнМ	1·10 ⁴	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	100	то же
дрожжи	50	то же

3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
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	то же	6-10	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,4-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же
аскорбиновая кислота(С)	то же	30-100	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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
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 ₁	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М ₁	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 (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:	по п. 3.1.2.1.	

1	2	3
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5·10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	2·10 ²	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
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		
	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.3.1.2.3.			
Витамины	то же			

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3.	
Радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1.	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1·10 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>	2·10 ²	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.1.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	5-11	+	

1	2	3	4	5
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
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,3-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	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	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3.	
Радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1.	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1·10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.1.3. Продукты прикорма на плодовоовощной основе, плодовоовощные 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	5-20	+	
	г, не менее	11	+	для соков и пюре
Общая кислотность	%, не более	0,8	-	
Углеводы	г	5-25	+	
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Минеральные вещества:				
калий	мг	70-300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг	1,0-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15,0-50,0	+	для витаминизированных продуктов
β-каротин	то же	1-4	+	то же

2) Показатели 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
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 ₁	не допускается	<0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015 для фруктово-зерновых пюре
Пестициды**:		
гексахлорциклопексан (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	по п. 2..2.	для фруктовых соков и нектаров
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

3.1.4.1. 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. 3.1.4.3.		
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	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	

1	2	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**:		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

3.1.4.2. 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		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
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	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	по п. 3.1.4.1.	
Радионуклиды	по п. 3.1.4.1.	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2·10 ³	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>B. cereus</i>	1,0	то же

3.1.4.3. Мясо-растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	17-26	-	

1	2	3	4	5
Белок	г	1,5-6	+	
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:				
β-каротин	мг	1-3	-	для витаминизированных продуктов
тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	-	то же
рибофлавин (В ₂)	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	0,3	
мышьяк	0,2	
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
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих томаты
афлатоксин В ₁	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
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
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

3.1.5.1. 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	то же	0,4-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В ₂)	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 (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	17-18	-	
Белок	г	1,5-6	+	

1	2	3	4	5
Жир	то же	1-6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35-120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	то же	по п. 3.1.5.1	-	
Витамины				
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		
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ -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 допускаются	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Санитарным правилам	

3.1.6. Детские травяные инстантные чай

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	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	

1	2	3
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

Примечание к разделу 3.1. «Продукты для питания детей раннего возраста»:

* 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 (см. статью 8, п.п. 12 - 13).

3.2. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ И ШКОЛЬНИКОВ

3.2.1. Продукты на мясной основе

3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	12-14	+	
Жир	то же	10-18	+	
Энергетическая ценность	ккал	130-220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
Железо	мг	1-5	+	для обогащенных продуктов
Крахмал	г, не более	3	-	
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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 (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящему Санитарным правилам	

3.2.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
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	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*	по п. 3.2.1.1.	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	по п. 3.2.1.1.	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы*	25	то же; * для сосисок и сарделек дополнительно <i>L. monocytogenes</i>
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же

3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г	14-20	+	
Энергетическая ценность	ккал	165-220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5·10 ⁵	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	1·10 ⁵	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты, радионуклиды	по п. 3.2.1.1.	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1·10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	100	то же

3.2.2. Макароны и хлебобулочные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	10-13	+	
Жиры	то же	1-3	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-360	+	
Железо	мг	1,0-2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,25	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,15	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,0-3,0	+	то же
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	8,0-13,0	+	
Жиры	то же	1,0-8,0	+	
Углеводы	то же	45-55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210-340	+	
Железо	мг	1,8-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,5	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,5-3,0	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	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
Пестициды**:		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-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:	по п. 1.4.5.	мукомольно-крупяные
	по п. 1.4.7.	хлебобулочные

Примечание к разделу 3.2 «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 (см. статью 8, п.п. 12-13).

3.3. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

3.3.1. 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
НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ				
Белок	г/л	14-20	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-15		
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	+	
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	+	
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	+	
марганец	то же	20-100	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	400-800	+	
йод	мкг/л	50-100		
зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
витамин К	то же	25-50	-	
тиамин (В ₁)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-100	+	
биотин	мкг/л	10-20	-	
карнитин	мг/л	10-20	-	
инозит	мг/л	20-30	-	
холин	то же	50-100	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	

1	2	3	4	5
НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО				
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
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
левомецитин	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**:		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2,5·10 ⁴	на сухой продукт
БГКП (колиформы)	1,0	КОЕ/г, не более
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	200	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	КОЕ/г, не более
плесени	100	масса (г), в которой не допускаются
дрожжи	50	то же

3.3.2. 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	+	

1	2	3	4	5
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000		
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	450-750	+	
фосфор	то же	250-500	+	
калий	мг/л	500-800	+	
натрий	то же	200-320	+	
магний	то же	40-80	+	
медь	то же	0,4-1,0	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5-15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
витамин К	то же	25-100	-	
тиамин (В ₁)	то же	300-600	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-110	+	
таурин	мг/л	45-55	+	
L-карнитин	то же	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	280-300	+	

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	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2·10 ³	на сухой продукт КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<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

3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	40-90	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мг	12	+	
тиамин (В ₁)	то же	1,6	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	3,6	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	1,6	+	
ниацин (РР)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

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	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
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
Пестициды**:		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
	по п. 3.3.1.	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2,5·10 ⁴	на сухой продукт КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
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	то же	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	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	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
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		
металлические примеси	3·10 ⁻⁴	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3·10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,1	то же
<i>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	10	то же

3.3.5. 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	500-1000	+	
фосфор	то же	300-600	+	
калий	мг/л	650-1000	+	
натрий	то же	200-400	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6-14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-600	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300-320	+	

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	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же

1	2	3
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2·10 ³	на сухой продукт
БГКП (колиформы)	1,0	КОЕ/г, не более
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	КОЕ/г, не более
плесени	50	масса (г), в которой не допускаются
дрожжи	10	КОЕ/г, не более
		то же

3.3.5.1. 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	20-80	+	
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	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	мг/л	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
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 ₁)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	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	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды	по п. 3.3.1.	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^5$	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

3.3.6. Сублимированные продукты

3.3.6.1. 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	0,1	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	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	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Антибиотики*	по п. 3.3.3.	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	

1	2	3
Радионуклиды	по п. 3.3.1.	
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

3.3.6.2. 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	Примечание
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 (α,β,γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		
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

3.3.6.3. 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 (α,β,γ -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, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды:		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же

3.3.7. 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	60	-	
Казеин	то же	40	-	
Таурин	мг/л	45-60	+	
Жир	г/л	38-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
Углеводы, в т.ч.	мг/л	65-90	+	
лактоза	то же	35-50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700-800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	800-1200	+	
фосфор	то же	400-700	+	
калий	то же	650-1000	+	
натрий	то же	260-350	+	
магний	то же	70-100	+	
медь	то же	0,4-1,4	+	
железо	то же	1,5-9	+	
цинк	то же	5-12	+	
хлориды	то же	450-700	+	
марганец	мкг/л	30-60	+	
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	+	

1	2	3	4	5
тиамин (В ₁)	то же	400-2000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2-5	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400-2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400-500	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50-300	+	
инозит	то же	30-50	+	
биотин	мкг/л	20-30	+	
холин	мг/л	53-96	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	290-310	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
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
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Радионуклиды		
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2·10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50°C
	3·10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85°C
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

Примечание к разделу 3.3. «Специализированные продукты для лечебного питания детей»:

* 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 (см. статью 8, п.п. 12-13).

*** 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. 3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

3.4. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ НА МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ СИСТЕМЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
3.4.1. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т.п.) неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100*	* только сальмонеллы
3.4.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	B. cereus 20 КОЕ/г, не более
3.4.3. Кисломолочные продукты:						
- все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50*	* только сальмонеллы бифидобактерии 1·10 ⁶ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1·10 ⁷ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4.
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	бифидобактерии 1·10 ⁷ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4.
3.4.4. Творожные изделия:						
- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.	-	1,0	-	1,0	50*	* только сальмонеллы микроскопический препарат по п. 3.1.1.4
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1·10 ³	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5·10 ³	1,0	10,0	-	50*	* только сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1·10 ⁸ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4.

3.5. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30-100	+	
Жир	то же	8-35	+	
Углеводы	то же	100-140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610-1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200-2000	+	
фосфор	то же	900-1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	то же	450-750	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	то же	150-250	+	

медь	мкг/л	600-1000	+	
марганец	то же	200-250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	то же	10-40	+	
хлориды	то же	1000-1600	-	
йод	мкг/л	100-250	+	
зола	г/л	9-12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	0,5-1,5	+	
токоферол (Е)	то же	10-40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+	
витамин К	то же	50-120	+	
тиамин (В ₁)	мг/л	0,8-1,5	+	
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,8-1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8-12	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10-25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8-2,0	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	3,0-8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100-300	+	
инозит	то же	80-120	+	
холин	то же	80-120	+	
биотин	мкг/л	80-200	+	

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:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	

1	2	3
Антибиотики**		
левомицетин	не допускается	для продуктов на молочной основе <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 ₁	не допускается	<0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
Микробиологические показатели:		
3.5.1.1. Сухие продукты instantного приготовления		
КМАФАнМ	2,5·10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	10	то же
<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>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящему Санитарным правилам		
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3	объем (см ³), в котором не допускаются
<i>S. aureus</i>	10	то же
<i>B. cereus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
бифидобактерии	1·10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее, при изготовлении с их использованием
молочнокислые микроорганизмы	1·10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более
дрожжи	10	то же

3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе (instantного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4-6	-	
Белок	г	10-14	+	

1	2	3	4	5
Жир	г	2-10	+	
Углеводы	то же	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-460	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций	мг	200-500	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	20-50	+	то же
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	300-400	+	для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5-12	+	то же
витамин D	мкг	5-10	+	то же
витамин С	мг	30-120	+	то же
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,7	+	то же
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	мг	5-12	+	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600-1200	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
Пестициды**:		
Бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.1	объем (см ³)
	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 и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3·10 ⁻⁴	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5·10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

3.5.3. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	10		соки
Углеводы	г	10-20		
Минеральные вещества:				
железо	мг	2-4		для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15-30		для витаминизированных продуктов
β-каротин	то же	1-2		то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	100-400		то же
ретинол (А)	мкг-экв	100 - 300		то же

2) Показатели 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 (α,β,γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200	на овощной и фруктово-овощной основе
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	40	то же
5-Оксиметилфурфурол	по п. 2. 2.	для фруктовых соков и нектаров
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 8 к настоящему Санитарным правилам	

3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5·10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

Примечание к разделу 3.5. «Продукты для питания беременных и кормящих женщин»:

* 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 (см. статью 8, п.п. 12 – 13).

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п.3.1.1.1.	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 ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
3.6.1.1.						
Молоко коровье сырое:						
- высший сорт	3·10 ⁵	-	-	25		соматические клетки - не более 5·10 ⁵ в 1 см ³
- первый сорт	5·10 ⁵	-	-	25		
3.6.1.2.						
Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 100; дрожжи - 50	
3.6.1.3.						
Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультра- фильтрации и электродиализа)	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.4.						
Углеводно-белковый концентрат	1·10 ⁴	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.5.						
Молочно-белковый концентрат	1·10 ⁴	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.6.						
Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.7.						
Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.8.						
Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	микроскопический препарат
3.6.1.9.						
Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	то же
3.6.1.10.						
Казецит сухой	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.11.						
Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5·10 ⁴	0,3	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.12.						
Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.13.						
Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
3.6.1.14.						
Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
3.6.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)перен	по п.3.1.2.1.	
	Радионуклиды:		
	Цезий-137	50	Бк/кг
	Стронций-90	40	то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
3.6.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5·10 ⁴	1,0	-	25	100	100
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5·10 ⁴	0,1	-	25	200	100
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Крупа манная	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. Толокно овсяное	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
3.6.3. 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	
3.6.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы:	по п. 3.1.3.	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
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	100	фрукты

1	2	3	4
3.6.4. 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 допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
3.6.4.1. 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 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.4.				
Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):				
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1·10 ³	0,1	-	25
- замороженное	1·10 ⁴	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	1·10 ⁵	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.5. 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 допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.5.1.				
Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
- птица охлажденная, замороженная	1·10 ⁵	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	1·10 ⁵	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2·10 ⁵	-	-	25
- мясо механической обвалки	1·10 ⁶	-	-	25
3.6.5.2.				
Субпродукты птицы охлажденные	2·10 ⁵	-	-	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.6. Рыба-сырец, охлажденная, мороженая	5·10 ⁴	0,01	0,01	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 ³ (г), не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи	
1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20

1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.8. 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 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	1·10 ⁴	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно <i>L. monocytogenes</i>
3.6.8.2. Жир птичий топленый	1·10 ²	1,0	1,0	25		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.9. Сахарный песок	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 ³ , 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
3.6.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1·10 ³	1,0	-	25	10	10
3.6.9.2. Патока кукурузная	5·10 ³	1,0	1,0	100	50	10

1	2	3	4	5	6	7
3.6.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1·10 ⁴	1,0	-	25	50	50
3.6.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1·10 ⁴	1,0	-	25	50	10
3.6.9.5. Аспартам	2,5·10 ²	1,0	-	10	-	-
3.6.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5·10 ³	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.7. Патока низкосахаренная, порошкообразная	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	1·10 ⁴	1,0	-	25	100	50
3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1·10 ⁴	1,0	-	25	50	10
3.6.9.10. Сахар молочный рафинированный	1·10 ³	1,0	-	25	10	10
3.6.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12. Концентрат лактозы	5·10 ³	1,0	-	50	100	50

3.6.10. Прочие компоненты						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются
3.6.10.2. Минеральный премикс	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	5·10 ³	0,1	1,0	25	-	-
3.6.10.4. Пектин	1·10 ⁴	0,1	-	25	100	100

Примечание к разделу 3.6. «Основные 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 (см. статью 8, п.п. 12 - 13).

