|  |
| --- |
| Приложение 2  к Порядку отбора образцов (проб) пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности  (пункт 3.9.10)  (в ред. Постановления Совета Министров ДНР [*от 13.09.2018 № 2-3*](https://gisnpa-dnr.ru/npa/0009-2-3-20180913/)) |

Минимальный перечень исследований пищевой продукции животного

и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Группа продуктов** | **Показатели исследований** | | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** | **Примечание** |
| **1** | **МЯСО И ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА** | | | |  |
| **1.1** | **МЯСО И ПТИЦА СВЕЖИЕ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, МОРОЖЕНЫЕ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,5 |  |
| Кадмий | | | 0,05 |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| Медь | | | 5,0 |  |
| Цинк | | | 70,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,1 |  |
| ДДВФ | | | Не допускается |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| **Антибиотики ед/г, не более** | | | | Кроме дикой фауны |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0,5 |
| Цинкбацитрацин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0,02 |
| **Радионуклиды, Бк/кг** | | | | |
| Цезий 137 | | | 200 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Паразитологические исследования:** | | | | |
| Трихинеллез | | | Не допускается | Свинина, конина, нутрии |
| Цистицеркоз | | | Не допускается | Свинина, говядина, козлятина, баранина, кролятина |
| **1.1.1.** | ***Мясо животных свежее, охлажденное и мороженое*** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Мазки-отпечатки | | | Микрофлора отсутствует, либо присутствуют одинокие кокки или палочки | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 10 | Парное |
| 1х103 | Охлаждённое, подмороженное |
| 1х104 | Замороженное в тушах. полутушах. Четвертинах, отрубах |
| 5х105 | Блоки из мяса на кости безкосттного, жилованного |
| 5х106 | Мясная масса после дообвалки костей убойных ж-ых |
| 1х104 | Конина |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 1г, не более | | | 1 | Парное |
| 0,1 | Охлаждённое, подмороженное |
| 0,01 | Замороженное убойных ж-ых |
| 0.001 | Блоки из мяса на кости безкосттного, жилованного |
| 0,0001 | Мясная масса после дообвалки костей убойных ж-ых |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 | | | Не допускается | подмороженное, замороженное убойных ж-ых, блоки из мяса на кости безкосттного, жилованного, мясная масса после дообвалки костей убойных ж-ых |
| L. monocitogenes, в 25 г | | | Не допускается | Парное, охлаждённое, подмороженное, замороженное убойных ж-ых, блоки из мяса на кости безкосттного, жилованного, мясная масса после дообвалки костей убойных ж-ых |
|  | Бактерии рода Proteus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 | Мясо охлажденное (всех видов животных) со сроком годности более 7 суток |
| **1.1.2.** | ***Полуфабрикаты мясные бескостные (охл., зам.)*** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х105 | Крупнокусковые |
| 1х106 | Мелкокусковые |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 0,001г, не более | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 | | | Не допускается |  |
| L. monocitogenes, в 25г | | | Не допускается |  |
| **1.1.3.** | ***Полуфабрикаты мясные рубленные (охл., зам.):*** | | | | |
| **1.1.3.1.** | **- формованные, в т.ч. панированные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х106 |  |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 0,0001г, не более | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 | | | Не допускается |  |
| L. monocitogenes, в 25г | | | Не допускается |  |
| Плесень КОЕ/г, не более | | | 500 | Для п/ф в панировке со сроком годности более 1 месяца |
| **1.1.3.2.** | **- в тестовой оболочке, фаршированные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х106 |  |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 0,0001г, не более | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 | | | Не допускается |  |
| L. monocitogenes, в 25г | | | Не допускается |  |
| Плесень КОЕ/г, не более | | | 500 | Для п/ф в панировке со сроком годности более 1 месяца |
| **1.1.3.3.** | **- фарш говяжий, свиной, из мяса др. животных** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х106 |  |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 0,0001г, не более | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 | | | Не допускается |  |
| L. monocitogenes, в 25г | | | Не допускается |  |
| **1.1.4** | ***Полуфабрикаты мясокостные*** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х106 |  |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 0,0001г, не более | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 | | | Не допускается |  |
| L. monocitogenes, в 25г | | | Не допускается |  |
| **1.1.5.** | ***Тушки и мясо птицы:*** | | | | |
| **1.1.5.1.** | **- охлажденное** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х104 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.5.2.** | **- замороженное** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitogenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.5.3.** | **- фасованное охлажденное, подморожен-ное, замороженное** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х105 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.6.** | ***Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:*** | | | | |
| **1.1.6.1.** | **- мясокостные, бескостные без панировки** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.6.2.** | **- мясокостные, бескостные в панировке со специями, с соусом, маринованные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х105 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.6.3.** | **- мясо кусковое бескостное в блоках** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х106 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.6.4.** | **- мясо механической обвалки охлажденное, замороженное в блоках; костный остаток охлажденный, замороженный в блоках; полуфабрикат костный замороженный** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х106 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.7.** | ***П/ф из мяса птицы рубленые (охл., зам.)*** | | | | |
| **1.1.7.1.** | **- в тестовой оболочке** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х106 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 0,0001г, не более | | | Не допускается |  |
| **1.1.7.2.** | **- в натуральной оболочке, в панировке и без нее** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х106 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.7.3.** | **Шкура птицы** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х106 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.8.** | ***Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной, охлажденный, замороженный, соленый, копченый*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,1 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Мышьяк | | | 0,03 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) | | | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 |  |
| **Антибиотики ед/г, не более** | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0,01 |
| Цинкбацитрацин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0,02 |
| **Радионуклиды**, **Бк/кг** | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 50 |  |
| **1.1.8.1.** | **Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ в 1 г, не более | | | 5х104 |  |
| БГКП(коли-формы), КОЕ в 0,001г | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.8.2.** | **Продукты со шпика свиного и грудинки свиной соленой, копченой и копчено-запеченной** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ в 1 г, не более | | | 5х103 |  |
| БГКП(коли-формы), 1 г | | | Не допускается |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, в 25 г | | | Не допускается |  |
| L. monocitoqenes, в 25 г | | | Не допускается |  |
| **1.1.9.** | ***Колбасы и кулинарные изделия из мяса и птицы:*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,5 (0,3) |  |
| Кадмий | | | 0,05 (0,03) |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| Медь | | | 5,0 |  |
| Цинк | | | 70,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,1 |  |
| ДДВФ | | | Не допускается |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 200 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |
| **1.1.9.1.** | **Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| E.Coli не допускается в массе продукта (г/см3) | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| L. monocitoqenes, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.9.2.** | **Колбасы полукопченые и варенокопченые** | | | | |
|  | БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 | 0,1 если срок годности превышает 5 суток, в т.ч. упакованы под вакуумом |
|  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| L. monocitoqenes, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.9.3.** | **Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные):** | | | | |
| **1.1.9.3.1** | **- высшего и первого сорта** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 | В сосисках и сардельках |
| **1.1.9.3.2** | **- второго сорта** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2,5х103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 | В сосисках и сардельках |
| **1.1.9.3.3.** | **- изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 | Для сервировочной нарезки 2,5х103 |
|  | БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
|  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
|  | Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| **1.1.9.4.** | **Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядин, свинина и говядина пресован-ные, ветчина, бекон, баранина в форме** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.9.5.** | **Продукты мясные копчено-вареные:** | | | | |
| **1.1.9.5.1** | **- Окорка, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.9.5.2** | **- Щековина ( баки), рулька** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.9.6.** | **Продукты мясные копчено-запеченые, запеченые** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.9.7.** | **Мясные блюда, готовые, быстрозамороженны:** | | | | |
| **1.1.9.7.1** | **- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных жареные, отварные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х104 |  |
|  | БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
|  | Бактерии рода Enterococcus,  КОЕ/г, не более | | | 1х103 | Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса (без соусов), жареные, отварные; из рубленого мяса с соусами; |
|  | Бактерии рода Enterococcus,  КОЕ/г, не более | | | 1х104 | Готовые быстрозамороженые блюда из мяса птицы |
| **1.1.9.7.2** | **- из рубленого мяса с соусами, блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х104 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
|  | Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| **1.1.9.8.** | **Колбасы кровяные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х103 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток. |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток. |
| **1.1.9.9.** | **Зельцы** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х103 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток. |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| **1.1.9. 10.** | **Колбасы ливерные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х103 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток. |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток в  0,1 г |
| **1.1.9.11** | **Паштеты из печени и мяса в оболочках** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
|  | БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 | 1,0 для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток. |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток в 0,1 г |
| L. monocitogenes, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток |
| **1.1.9.12.** | **Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х103 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 | 1,0 для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток. |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток в 0,1 г |
| L. monocitogenes, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 | Для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток |
| **1.1.10.** | ***Консервы мясные, мясо-растительные, из субпродуктов в т.ч. паштетные в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,5 |  |
| Кадмий | | | 0,05 |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| Медь | | | 5,0 |  |
| Цинк | | | 70,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,1 |  |
| ДДВФ | | | Не допускается |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 200 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х102 |  |
| Бактерии группы кишечной палочки (коли-формы) | | | Не допускается 1,0 |  |
| Bac. cereus  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | Не допускается 0,1;  для рыбных полуконсервов в 1,0г |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
|  | Промышленная стерильность | | |  | По заявке производителя |
| **1.1.10.1.** | **Паштет из птичьей печени** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х103 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
|  | Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| L. monocitogenes, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.11.** | ***Субпродукты сельскохозяйственных животных и птицы, шкурка свиная*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,6 |  |
| Кадмий | | | 0,3 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 |  |
| Ртуть | | | 0,1 |  |
| Медь | | | 20,0 |  |
| Цинк | | | 100,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,1 |  |
| ДДВФ | | | Не допускается |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 200 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **1.1.11.1.** | **Шкурка свиная** | | | | |
|  | **Микробиологические исследования:** | | | | |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| L. monocitogenes, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **1.1.11.2.** | **Кровь пищевая** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х105 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| **1.1.11.3.** | **Продукты переработки крови:** | | | | |
| **1.1.11.3.1** | **- альбумин пищевой** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2,5х104 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| БГКП(коли-формы),масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Proteus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| **1.1.11.3.2** | **- сухой концентрат плазмы крови** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| **1.1.11.4.** | **Субпродукты, п/ф из субпродуктов птицы** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х106 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 25 |  |
| **2.** | **ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ** | | | | |
| **2.1.** | **Яйца** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Кадмий | | | 0,01 |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,02 |  |
| Медь | | | 3,0 |  |
| Цинк | | | 50,0 |  |
|  | **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Витамины в желтке, мкг/г, не менее** | | | | Для инкубационных яиц |
| Витамин А | | | 6,0 |
| Каротиноиды | | | 15,0 |
| Витамин В-2 | | | 4,0 |
| **Витамины в белке, мкг/г, не менее** | | | |
| Витамин В-2 | | | 2,0 |
| **Радионуклиды**, Бк/на 1шт. | | | | |
| Цезий 137 | | | 6,0 |  |
| Стронций 90 | | | 2,0 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х102 | Яйцо куриное диетическое, перепелиное |
| 5х103 | Яйцо куриное столовое и других видов птиц |
| 5х105 | Меланж яичный мороженный, желтки и белки яичные мороженные |
| 5х105 | Меланж яичный мороженный с солью и сахаром |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Яйцо куриное диетическое |
| 0,01 | Яйцо куриное столовое и других видов птиц |
| 0,1 | Меланж яичный мороженный; желтки и белки яичные мороженные |
| 0,1 | Меланж яичный мороженный с солью и сахаром |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 5х25 | Яйцо куриное диетическое |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 | Яйцо куриное столовое и других видов птиц |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 | Меланж яичный мороженный; желтки и белки яичные мороженные  Меланж яичный мороженный с солью и сахаром |
| Staph.aureus в 1г | | | Не допус-кается | Меланж яичный мороженный желтки и белки яичные мороженные |
| Протей в 1г | | | Меланж яичный мороженный желтки и белки яичные мороженные |
| **2.2.** | **Яичный порошок** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 3,0 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Мышьяк | | | 0,5 |  |
| Ртуть | | | 0,1 |  |
| Медь | | | 15,0 |  |
| Цинк | | | 200,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| Влага,% | | | 6,0-7,0 включительно |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 80,0 |  |
| Стронций 90 | | | 50,0 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| **Микробиологические исследования:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 | Яичный порошок для энтерального питания |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 | Меланж, белок, желток сухие смеси для амлета |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 | Яичный порошок для энтерального питания  Меланж, белок, желток сухие смеси для амлета |
| Proteus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| **3.** | **МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** | | | | |
| **3.1** | ***Молоко и молочнокислые изделия*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,1(0,05) | В скобках указана ПДК для продовольственного сырья, предназначенного для производства детских и диетических продуктов |
| Кадмий | | | 0,03(0,02) |
| Мышьяк | | | 0,06 |  |
| Ртуть | | | 0,005 |  |
| Медь | | | 1,0 |  |
| Цинк | | | 5,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,05 |  |
| ДДТ | | | 0,05(0,01) |  |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
|  | Афлатоксин В-1 | | | 0,001 |  |
| Афлатоксин М-1 | | | 0,0005 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| Пенициллин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| **Микробиологические исследования:** | | | | |
| **3.1.1.** | **Молоко, сливки** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 3 х105 | Молоко сырое высший сорт |
| 5х105 | Молокосырое 1 сорт |
| 4 х106 | Молоко сырое 2 сорт |
| 1х105 | Молоко, сыворотка молочная.пахта пастеризованные в потребительской таре |
| 2 х105 | Молоко, сыворотка молочная.пахта пастеризованные во флягах и цистернах |
| 1х105 | Сливки пастеризованные в потребительской таре |
| 2х105 | Сливки пастеризованные во флягах |
| 2,5 х103 | Молоко топлёное |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 | Молоко, сыворотка молочная.пахта пастеризованные в потребительской таре |
| 0,01 | Молоко, сыворотка молочная.пахта пастеризованные во флягах и цистернах |
| 0,01 | Сливки пастеризованные в потребительской таре |
| 0,01 | Сливки пастеризованные во флягах |
| 1,0 | Молоко топлёное |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 50 | Молоко пастеризованное для детского питания |
| 25 | Молоко сырое,пастеризованное, группа А и В, в флягах и цистернах, сыворотка молочная, пахта, сливки пастеризованные, кефир, простокваша, ряженка, йогурт, сметана всех видов |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 | Молоко,сливки пастеризованные в потребительской таре |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Молоко, сливки пастеризованные во флягах |
| Соматические клетки не более | | | 5х105 | Молоко сырое высший сорт |
| Соматические клетки не более | | | 1х106 | Молоко сырое 1 сорт |
| Соматические клетки не более | | | 1х106 | Молоко сырое 2 сорт |
| **3.1.2.** | **Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт** | | | | |
|  | БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 | со срокамии годности не более 72 ч |
| 0,1 | со срокаамии годности более 72ч |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Дрожжи | | | 50 | Со сроками годности более 72ч |
| Плесени | | | 50 | Со сроками годности более 72 ч |
| **3.1.3.** | **Жидкие кисломолочные продукты, обагащённые бифидобактериями со сроками годности боле 72ч** | | | | |
|  | БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Дрожжи | | | 50 |  |
| Плесени | | | 50 |  |
| **3.1.4.** | **Ряженка** | | | | |
|  | БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
|  | S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **3.1.5.** | **Сметана и продукты на её основе** | | | | |
|  | БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 | Для термически обработанных продуктов 0,01 |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Дрожжи | | | 50 | Для продуктов со сроками годности более 72ч |
| Плесени | | | 50 | Для продуктов со сроками годности более 72ч |
| **3.1.6.** | **Закваска для кефира симбиотические(жидкие)** | | | | |
|  | БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 3,0 |  |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 10 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 100 |  |
| Плесени не более КОЕ/г | | | 5 |  |
| **3.1.7.** | **Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов и сыров** | | | | |
| **3.1.7.1.** | **Жидкие в т.ч. замороженные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х108 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 10 |  |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 10 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 100 |  |
| Плесени не более КОЕ/г | | | 5 |  |
| **3.1.7.2.** | **Сухие** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х109 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 10 |  |
| Плесени не более КОЕ/г | | | 5 |  |
| **3.2.** | ***Творог и тврожные изделия*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Мышьяк | | | 0,2 |  |
| Ртуть | | | 0,02 |  |
| Медь | | | 4,0 |  |
| Цинк | | | 50,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (альфа, бета, гамма ) | | | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин М-1 | | | 0,0005 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 25 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| Пенициллин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
|  | **Микробиологические исследования:** | | | | |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 | Со сроком годности не болеее 72ч |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 | Со сроком годности болеее 72ч, в т.ч. замороженные |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 | Термически обработанные |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Альбуминная масса из молочной сыворотки |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 | Со сроком годности не болеее 72ч |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Со сроком годности болеее 72ч, в т.ч. замороженные |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 | Термически обработанные |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Альбуминная масса из молочной сыворотки |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 100 | Со сроком годности болеее 72ч, в т.ч. замороженные |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 50 | Со сроком годности болеее 72ч, в т.ч. замороженные |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 50 | Термически обработанные |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 50 | Термически обработанные |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 100 | Альбуминая масса из молочной сыворотки |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 50 | Альбуминная масса из молочной сыворотки |
| **3.3.** | ***Мороженое*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Мышьяк | | | 0,2 |  |
| Ртуть | | | 0,02 |  |
| Медь | | | 1,0 |  |
| Цинк | | | 5,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (альфа, бета, гамма) | | | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин М-1 | | | 0,0005 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 50 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| Пенициллин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| **Микробиологические исследования:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| L. monocitogenes, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| S. aureus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| **3.4.** | ***Консервы молочные (молоко сгущенное)*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Мышьяк | | | 0,15 |  |
| Ртуть | | | 0,015 |  |
| Медь | | | 3,0 |  |
|  | Цинк | | | 15,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,05 |  |
| ДДТ | | | 0,05(0,01) |  |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,001 |  |
| Афлатоксин М-1 | | | 0,0005 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 300 |  |
| Стронций 90 | | | 60 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| Пенициллин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| **Микробиологические исследования:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2,5 х 104 | Молоко цельное сгущенное с сахаром, молоко нежирное сгущенное с сахаром |
| 3,5 х 104 | Какао со сгущенным молоком , кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром сливки сгущенные с сахаром, молоко нежирное сгущенное с сахаром. |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 | Молоко цельное и нежирное сгущенное с сахаром, расфасованное в потребительскую тару |
| 0,3 | Молоко цельное и нежирное сгущенное с сахаром, расфасованное в транспортную тару. |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **3.5.** | ***Молоко и молочные изделия сухие*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,1\*(0,05) | \*В пересчете на исходный продукт.  В скобках для продуктов детского питания |
| Кадмий | | | 0,03\* |
| Мышьяк | | | 0,05\* |
| Ртуть | | | 0,005\* |
| Медь | | | 1,0\* |
| Цинк | | | 5,0\* |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,1(0,05) |  |
| ДДТ | | | 0,1(0,05) |  |
| Базудин | | | Не допускается |  |
| Карбофос | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,001 |  |
| Афлатоксин М-1 | | | 0,0005 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 500 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| Пенициллин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 | Молоко коровье сухое цельное: в/с |
| 7 х 104 | Молоко коровье сухое цельное:1с |
| 5 х 104 | Молоко коровье сухое обез-жиренное: для непосре-дственного использования |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 105 | Молоко коровье сухое обезжиренное: для промышленной переработки |
| 1 х 105 | Продукт молочный сухой, сыворотка мол. Сухая |
| 5х 104 | Сливки сухие с сахаром:в/с |
| 1х 105 | Сливки сухие с сахаром:1с |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Все виды молока коровьего сухого, сыворотка сух. |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 | Закваски сухие сублимационной сушки |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 | Все виды молока сухого коровьего |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 50 | Закваски сухие сублимационной сушки |
| **3.6.** | ***Сыры*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Мышьяк | | | 0,2 |  |
| Ртуть | | | 0,02 |  |
| Медь | | | 4,0 |  |
| Цинк | | | 50,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 1,25 | В пересчете на жир |
| ДДТ | | | 1,0 |
| Гексахлоран | | | 1,25 |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,001 |  |
| Афлатоксин М-1 | | | 0,0005 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ КОЕ/г, не более | | | 5х103 | Сыр плавленный без наполнителей |
| 1х104 | С наполнителем |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Сыр плавленный |
| 0,001 | Сыр твердый |
| Staph.aureus, КУО в 0,01г, не более | | | Не допускается | Сыр мягкий диетический |
| Staph.aureus, КУО в 0,01г, не более | | | 5х 102 | Другие сыры и изделия из сыра |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| L.monocynogenes, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Плесене КОЕ/г, не более | | | 50 | Сыр плавленный без наполнителей |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 50 |
| Плесене КОЕ/г, не более | | | 100 | Сыр плавленный с наполнителем |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 100 |
| **3.7.** | ***Казеин технический (кислотный)*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Медь | | | 4,0 |  |
| **Физико-химические показатели:** | | | | |
| Массовая часть влаги%, не более для зерна | | | 12,0 |  |
| Свободная кислотность, объем раствора NаОН на 1г.сухого вещества, мл, не более для зерна | | | 0,57  1,02  1,70 | Высший сорт  1-й сорт  2-й сорт |
| Свободная кислотность, объем раствора NаОН на 1г.сухого вещества, мл, не более для молотого зерна | | | 0,57  1,02 | Высший сорт  1-й сорт |
| Индекс растворимости, объем осадка на 1г. казеина, мл, не более для зерна | | | 0,2  0,4  0,8 | Высший сорт  1-й сорт  2-й сорт |
| Индекс растворимости, объем осадка на 1г. казеина, мл, не более для молотого зерна | | | 0,2  0,4 | Высший сорт  1-й сорт |
|  | **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **3.8.** | ***Казеин*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Медь | | | 4,0 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Антибиотики ед/г**, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| Пенициллин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 7,5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии КУО в 1г, не более | | | 200 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **4.** | **РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ** | | | | |
| **4.1** | ***Рыба живая, свежая, охлажденная, мороженая, филе, мясо морских млекопитающих*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| 2,0 | Тунец, меч-рыба, белуга |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 | Пресноводная |
| 5,0 | Морская |
| Ртуть | | | 0,3 | Пресноводная нехищная |
| 0,6 | Пресноводная хищная |
| 0,5 | Морская |
| 1,0 | Тунец, меч-рыба, белуга |
| Медь | | | 10,0 |  |
| Цинк | | | 40,0 |  |
| Гистамин | | | 100,0 | Тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ альфа, бета, гамма-изомеры | | | 0,2 | Морская, мясо морских животных |
| 0,03 | Пресноводная |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,2 | Морская |
| 0,3 | Пресноводная |
| 2,0 | Осетровые, лососевые, сельдь жирная |
| 0,2 | Пресноводная, мясо морских животных |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 130 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Паразитологические исследования:** | | | | |
| Живые гельминты и их личинки, опасные для людей | | | Не допускается | При наличии в съедобных частях рыбы неживых гельминтов и их личинок, которых обнаруживают без применения оптических средств или систем увеличения, направляют на технологическую обработку |
| Среднее количество неживых гельминтов и их личинок, опасных для людей | | | Не более 5 экземпляров на 1кг съедобных частей рыбы  (мясо и гонади) |
| **4.2.** | ***Рыба-сырец и рыба свежая*** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
|  | Staph.aureus, КУО в 0,01г | | | Не допускается |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 10,0 | Для морской рыбы |
| **4.3.** | ***Рыба охлажденная, мороженая, фарш рыбный*** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 105 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 |  |
| Staph.aureus, КУО в какой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 10,0 | Для морской рыбы |
| **4.4.** | ***Рыбные консервы и пресервы*** | | | | |
| **4.4.1.** | **Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| 2,0 | Тунец, меч-рыба, белуга |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 | Пресноводная |
| 5,0 | Морская |
| Ртуть | | | 0,3 | Пресноводная нехищная |
| 0,6 | Пресноводная хищная |
| 0,5 | Морская |
| 1,0 | Тунец, меч-рыба, белуга |
| Медь | | | 10,0 |  |
| Цинк | | | 40,0 |
| Гистамин | | | 100,0 |
| **Пестициды:** | | | | |
| Альдрин | | | Не допускается |  |
| Гексахлоран | | | 1,0 | Из печени рыб |
| 0,2 | В т.ч.: осетровых,тунцовых, лососевых |
| ГХЦГ гамма- изомер | | | 1,0 | Из печени рыб |
| 0,2 | Вт.ч.: осетровых, тунцовых, лососевых |
| Гептахлор | | | Не допускается |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,4 | Консервы рыбные (кроме  осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб) |
| 0,2 | Консервы рыбные (осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб) |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 130 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Сульфитредуцирующие клостридии масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Bac. Cereus масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Плесневые грибы, дрожжи | | | Не допускается |  |
| **4.4.2.** | **Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 | Не разделанной |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 | Разделанной |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х105 | Пресервы с добавлением растительных масел, заливок, соусов и т.д. |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 |  |
| Staph.aureus, КУЕ в какой не допускается | | | 1,0 |  |
|  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии КУЕ, в какой не допускается | | | 0,01 |  |
| Дрожжи, плесени, не более КОЕ,г. | | | Дрожжи –100  Плесени - 10 |  |
| **4.5.** | ***Рыба соленая, копченая, вяленая, сельдь, балычные изделия*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| 2,0 | Тунец, меч-рыба, белуга |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 | Пресноводная |
| 5,0 | Морская |
| Ртуть | | | 0,3 | Пресноводная нехищная |
| 0,6 | Пресноводная хищная |
| 0,5 | Морская |
| 1,0 | Тунец, меч-рыба |
| Медь | | | 10,0 |  |
| Цинк | | | 40,0 |  |
| Гистамин | | | 100,0 | Тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма- изомер | | | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,4 | Рыба соленая,копченая,вяленая |
| 2,0 | Балычные изделия,сельдь |
| Гексахлоран | | | 0,2 |  |
| Альдрин | | | Не допускается |  |
| Гептахлор | | | Не допускается |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 130 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Паразитологические исследования** | | | | |
| Живые гельминты и их личинки, опасные для людей | | | Не допускается |  |
| Среднее количество неживых гельминтов и их личинок, опасных для людей | | | Не более 5 экземпляров на 1кг сьедобных частей рыбы (мясо и гонады) | |
| **4.5.1.** | **Рыбная продукция горячего копчения** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,1 | Упакованной под вакуумом |
| **4.5.2.** | **Рыбная продукция холодного копчения** | | | | |
| **4.5.2.1.** | **- неразделанная** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 | Упакованной под вакуумом |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,1 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 10,0 | Для морской рыбы |
| **4.5.2.2.** | **- разделанная, в т.ч. в нарезку (куском, сервировочная)** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 3 х 104 |  |
|  | БГКП(коли-формы), масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 | Упакованной под вакуумом |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,1 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 10,0 | Для морской рыбы |
| **4.5.2.3.** | **- балычные изделия х/к в т.ч. в нарезку** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 7,5х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,1 | Упакованной под вакуумом |
| **4.5.3.** | **Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,1 | Упакованной под вакуумом |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 10,0 | Для морской рыбы |
| **4.5.4.** | **Рыба соленая, пряная, маринованная** | | | | |
| **4.5.4.1.** | **- неразделанная** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,1 | Упакованной под вакуумом |
| **4.5.4.2.** | **- разделанная соленая и малосоленая, филе в нарезку, с соусами, заливками, маслом** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,1 | Упакованной под вакуумом |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **4.5.6.** | **Рыба вяленая** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Плесени, не более КОЕ/г | | | 50 |  |
| Дрожжи, не более КОЕ/г | | | 100 |  |
| **4.5.7.** | **Рыба провесная** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии | | | 1,0 | Упакованной под вакуумом |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Плесени, не более КОЕ/г | | | 50 |  |
| Дрожжи, не более КОЕ/г | | | 100 |  |
| **4.5.8.** | **Рыба сушеная** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Плесени, не более КОЕ/г | | | 50 |  |
| Дрожжи, не более КОЕ/г | | | 100 |  |
| ***4.6.*** | ***Кулинарные изделия с термической обработкой (фаревые, паштеты, жареные, отварные, в заливках и др. с мучным компонентом в т.ч. замороженные)*** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | | 1,0 | Упакованные под вакуумом |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Плесени, не более КОЕ/г | | | 100 |  |
| Дрожжи, не более КОЕ/г | | | 100 |  |
| ***4.7.*** | ***Масло селедочное, икорное и др.*** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Proteus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| ***4.8.*** | ***Изделия структури-рованные (крабовые палочки) и др.*** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии КУЕ, в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| ***4.9.*** | ***Икра, печень и молоки разных видов рыб мороженые*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 1,0 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 |  |
| Ртуть | | | 0,2 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (альфа,бета,гамма) | | | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 2,0 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 130 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **4.9.1.** | **Икра и молоки разных видов рыб свежие и мороженые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 |  |
|  | Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 100,0 | Для морской рыбы |
| **4.9.2.** | **Молоки соленые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **4.9.3.** | **Кулинарные икорные продукты многокомпонентные** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Proteus, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| **4.9.4.** | **Икра рыб** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 | Зернистая пастеризованная |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х104 | Зернистая баночная, паюсная |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 | Ястычная слабосоленая, соленая |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 | Икра лососевых рыб зернистая соленая, баночноя, бочковая, икра других видов рыб |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Икра других видов рыб |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии КУЕ, в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Плесени, масса (г), в которой не допускаются | | | 0,1 – пастеризоанная | 50 КОЕ/г, не более – зернистая баночная, паюсная, ястычная слабосоленая, соленая, икра лососевых рыб зернистая соленая, икра других видов рыб |
| Дрожжи, масса (г), в которой не допускаются | | | 0,1- пастеризоанная | 50 КОЕ/г, не более – зернистая; баночная, паюсная,100 КОЕ/г, не более - ястычная слабосоленая, соленая; 300 КОЕ/г, не более - икра лососевых рыб зернистая соленая, икра других видов рыб |
| **4.9.5.** | **Аналоги икры в т.ч. белковые** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии КУЕ, в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 50 |  |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 50 |  |
| ***4.10.*** | ***Печень, головы рыб замороженные*** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 100,0 |  |
| **4.10.1.** | **Консервы из печени рыб** | | | | |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Bac. cereus  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Плесневые грибы, дрожжи | | | Не допускается |  |
| ***4.11.*** | ***Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся*** | | | | |
| **4.11.1.** | **Моллюски, ракообразные** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Кадмий | | | 2,0 |  |
| Мышьяк | | | 5,0 |  |
| Ртуть | | | 0,2 |  |
| Свинец | | | 10,0 |  |
| **Паразитологические исследования:** | | | | |
| Гельминты и их личинки, опасные для людей | | | Не допускается |  |
| **4.11.2.** | **Ракообразные живые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 100,0 | Для морских |
| **4.11.3.** | **Ракообразные охлажденные, мороженые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 100,0 | Для морских |
| **4.11.4.** | **Двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешки) живые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г | | | Не допускаются |  |
| V parahaemoliticus , масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25,0 | Для морских |
| **4.11.5.** | **Двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешки) охлажденные, мороженые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
|  | Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 100,0 | Для морских |
| **4.11.6.** | **Головоногие моллюски** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| V parahaemoliticus , КУО в 1 г, не более | | | 100,0 | Для морских |
| **4.11.7.** | **Пресервы из неры-бных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х105 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г | | | Не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 10 |  |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 100 |  |
| **4.11.8.** | **Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 10 |  |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 100 |  |
| **4.11.9.** | **Консервы из нерыбных объектов промысла** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели: См. пункт 4.4.1. (рыбные консервы)** | | | | |
| **4.11.10** | **Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г | | | Не допускаются |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 10 |  |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 100 |  |
| **4.11.11** | **Вареномороженная продукция из нерыбных объектов промысла:** | | | | |
| **4.11.11.1** | **- ракообразные, мясо креветок, крабов, криля, моллюсков** | | | | |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2х104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph. aureus, масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| 1,0 | Мясо креветок, крабов, криля, моллюсков |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г | | | Не допускаются | В упаковке под вакуумом |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **4.11.12** | **Морские водоросли** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,5 |  |
| Кадмий | | | 1,0 |  |
| Мышьяк | | | 5,0 |  |
| Ртуть | | | 0,1 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 200 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **4.11.13** | **Водоросли-сырец, в т. ч. замороженные** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **5.** | **ЖИРЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ И ЖИВОТНЫЕ** | | | | |
| ***5.1.*** | ***Масло растительное (подсолнечное)*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,1 |  |
| Кадмий | | | 0,05 |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| Медь | | | 0,5 |  |
| Цинк | | | 5,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| Зеараленон | | | 1,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 1,0 | Для промпереработки |
| более 1,0 | Для технических целей |
| 0,05 | Для детского питания,импорт. |
| ДДТ | | | 0,1 | Для употребл. в пищу |
| 0,25 | Для промпереработки |
| более 0,25 | Для технических целей |
| 0,1 | Для детского питания |
| 0,05 | Импортируемое |
| Карбофос | | | 0,1 |  |
|  | Хлорофос | | | 0,1 |  |
| Кислотное число, мг КОН, не более: | | | Для нерафинированного | |
| 1,5 | Высшего сорта |
| 4,0 | 1-го сорта |
| 6,0 | 2-го сорта |
| Для рафинированного | |
| 0,25 | Свежевыработанный |
| 0,6 | В конце срока хранения |
| Гидратированная не выморож | |
| 4,0 | 1-го сорта |
| 6,0 | 2-го сорта |
| Гидратированная выморож. | |
| 1,5 | Высшего сорта |
| 4,0 | 1-го сорта |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| ***5.2*** | ***Продукты переработки растительного масла*** | | | | |
| **5.2.1.** | **Маргарин** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,1 |  |
| Кадмий | | | 0,05 |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,05 |  |
| Медь | | | 1,0 |  |
| 0,4 | При хранении |
| Цинк | | | 10,0 |  |
| Остаточные количества **микотоксинов** и **пестицидов** регламентируется по сырью. | | | | |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,001 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,01 | Для маргарина, который применяют без термической обработки |
|  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Дрожжи, КОЕ в 1г, не более | | | 1 х 103 |  |
| Плесени, КОЕ в 1г, не более | | | 100 |  |
| ***5.3*** | ***Масло животное*** | | | | |
| **5.3.1.** | **Масло сливочное** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,1 |  |
| Кадмий | | | 0,03 |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| Медь | | | 0,5 |  |
| Цинк | | | 5,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,001 |  |
| Афлатоксин М-1 | | | 0,0005 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,2 |  |
| ДДТ | | | 1,0 | В пересчете на жир |
| Остаточные количества других пестицидов в масле сливочном не допускаются | | | | |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 104 | Масло вологодское |
| 1 х 105 | Масло сливочное несолёное, солёное, шоколадное |
| 5 х 105 | Масло бутербродное |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 | Масло вологодское |
| 0,01 | Масло сладко-сливочное несолёное, солёное, шоколадное |
| 0,001 | Масло бутербродное |
| Staph.aureus, масса продукта (г) в котором не допускается | | | 1,0 | Масло вологодское |
| 0,1 | Все виды масла, кроме бутербродного |
| 0,01 | масло бутербродное |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Листерия моноцитогенес, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Дрожжи и плесени КОЕ в 1г | | | 50 в сумме | Масло вологодское |
| Дрожжи и плесени КОЕ в 1г | | | 100 в сумме | Все виды масел, кроме шоколадного и бутербродного |
| Дрожжи КОЕ в 1г | | | 100 | Масло шоколадное и бутербродное |
| Плесени КОЕ в 1г | | | 100 | Масло шоколадное и бутербродное |
| **5.3.2.** | **Жиры животные** | | | | |
|  | **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,2 |  |
| Альдрин | | | Не допускается |  |
| Гептахлор | | |  |
| Метафос | | |  |
| Хлорофос | | |  |
| **Показатели окислительной порчи:** | | | | |
| Кислотное число, мг, КОН | | | до 50 | Для молодняка |
| до 80 | Для взрослых животных |
| Перекисное число, % йода | | | до 0,3 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **5.3.3.** | **Жир животный технический** | | | | |
|  | **Физико-химические показатели:** | | | | |
| Массовая часть влаги, % | | | 0,50 | 1-й,2-й сорт |
| 1,5 | 3-й сорт |
| Кислотное число, мг КОН | | | 10,00 | 1-й сорт |
| 25,00 | 2-й сорт |
| Не нормируется | 3-й сорт |
|  | **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **5.3.4.** | **Рыбий жир и жир морских млекопитающих как лечебно – профилактическое средство для животных** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 |  |
| Ртуть | | | 0,3 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (альфа,бета,гамма- изомеры) | | | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,2 |  |
| Кислотное число, мг КОН | | | 4,0 |  |
| Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг | | | 10,0 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 60 |  |
| Стронций 90 | | | 80 |  |
| **6.** | **СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 2,0 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 |  |
| Ртуть | | | 0,01 |  |
| Медь | | | 3,0 |  |
| Цинк | | | 10,0 |  |
| **Физико-химические показатели:** | | | | |
| Влага,% , | | | 0,10 | Выварочной экстра |
| 0,70 | Выварочной высший,1-й, 2-й сорт |
| 0,25 | Каменной  высший,1-й,2-й сорт |
| Массовая доля нерастворимого в воде остатка (н.о),% | | | 0,03 | Экстра |
| 0,16 | Высший сорт |
| 0,45 | 1-й сорт, 2-й сорт |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 200 |  |
| **7.** | **ПРОДУКТЫ ПЧЕЛОВОДСТВА** | | | | |
| ***7.1.*** | ***Мед*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| Мышьяк | | | 0,5 |  |
| Кадмий | | | 0,05 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (альфа,бета,гамма- изомеры) | | | <0,005 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | <0,005 |  |
| Остаточные количества других пестицидов не допускаются. | | |  |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |  |
| **Антибиотики:** ед/г, не более | | | | |
| Тетрациклиновая группа | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.01 |
| Стрептомицин | | | Не допускается | Чувствительность метода <0.5 |
| Массовая доля воды, % не более | | | 21 |  |
|  | Массовая доля редуциру-ющих сахаров (к безводному ве-ву), %, не более | | | 82 | Для всех видов меда, кроме меда из белой акации и хлопчатника |
| 76 | Для меда из белой акации |
| Диастазное число к безводному ве-ву, ед. Готе, не менее | | | 7 | Для всех видов меда, кроме меда из белой акации и хлопчатника |
| 5 | Для меда из белой акации |
| Оксиметилфурфурол, не более | | | 25 |  |
| Механические примеси | | | Не допускается |
| ***7.2.*** | ***Пыльца цветочная (обножка)*** | | | | |
|  | **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (альфа,бета,гамма- изомеры) | | | <0,005 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | <0,005 |  |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| **Физико-химические показатели:** | | | | |
| Массовая доля механической примеси,%, не более | | | 0,1 |  |
| Массовая доля влаги,% , не более | | | 10 |  |
| Концентрация водородных ионов (рН) 2%-го водного раствора продукта | | | 4,5 -5,3 |  |
| Массовая доля сырого протеина, %,не менее | | | 22,0 |  |
| Массовая доля сырой золы, %,не менее | | | 4,0 |  |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более | | | 0,6 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 100 |  |
| Стронций 90 | | | 20 |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Плесневые грибы, КУЕ в 1г, не более | | | 100 |  |
| Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, масса продукту(г), в которой не допускается | | | 50 |
| **8.** | **СВЕЖИЕ И СВЕЖЕЗА-МОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ, КАРТОФЕЛЬ, БАХЧЕВЫЕ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ГРИБЫ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,5 |  |
| 0,4 | Фрукты,ягоды |
| Кадмий | | | 0,3 |  |
| 0,1 | грибы |
| Мышьяк | | | 0,2 |  |
| 0,5 | грибы |
| Ртуть | | | 0,02 |  |
| 0,05 | грибы |
| Медь | | | 5,0 |  |
| 10,0 | грибы |
| Цинк | | | 10,0 |  |
| 20,0 | грибы |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ (альфа,бета,гамма- изомеры) | | | 0,1 |  |
| 0,5 | Овощи,бахчевые,грибы |
| 0,05 | Фрукты,ягоды,виноград |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Базудин | | | 0,1 | Капуста,карто-фель |
| 0,5 | Свекла |
| **Нитраты:** | | | 250 | Картофель |
| 900 | Капуста белоко-чанная ранняя (до 1 сернября) |
| 500 | Капуста белоко-чанная поздняя |
| 400 | Морковь ранняя |
| 250 | Морковь поздняя |
| 150 | Томаты в открытом грунте |
| 300 | Томаты в закрытом грунте |
| 150 | Огурцы в открытом грунте |
| 400 | Огурцы в закрытом грунте |
|  | 1400 | Свекла столовая |
| 80 | Лук репчатый |
| 600 | Лук-перо в открытом грунте |
| 800 | Лук-перо в закрытом грунте |
| 2000 | Листовые овощи в открытом грунте (салат,шпинат,щавель,капуста салатныхсортов,петрушка,сельдерей,укроп,кинза и т.д.) |
| 3000 | Листовые овощи в закрытом грунте (салат,шпинат,щавель,капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей,укроп,кинза и т.д.) |
| 90 | Дыни |
| 60 | Арбузы |
| 200 | Перец сладкий в открытом грунте |
| 400 | Перец сладкий в закрытом грунте |
| 400 | Кабачки |
| 60 | Виноград столо-вый ,яблоки, груши |
| 50 | Овощи для приготовления детского питания |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 320 | Картофель |
| 130 | Овощи, бахчевые |
| 40 | Фрукты, ягоды |
| 500 | Грибы |
| 2500 | Сушеные грибы |
| Стронций 90 | | | 60 | Картофель |
| 50 | Овощи, бахчевые |
| 50 | Фрукты, ягоды |
| 50 | Грибы |
| 250 | Сушеные грибы |
| **9.** | **ЗЕРНО И ЗЕРНОБОБОВЫЕ ДЛЯ ФУРАЖНЫХ ЦЕЛЕЙ (ПШЕНИЦА, КУКУРУЗА, ГОРОХ, ЯЧМЕНЬ)** | | | | |
| ***9.1.*** | ***Зерновые и зернобобовые для фуражных целей (пшеница, кукуруза, горох, ячмень, просо, рожь)*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,5 | Для пищевых целей |
| 5,0 | Для кормления животных |
| Кадмий | | | 0,1 | Для пищевых целей |
| 0,3 | Для кормления животных |
| Мышьяк | | | 0,2 | Для пищевых целей |
| 0,5 | Для кормления животных |
| Ртуть | | | 0,03 | Для пищевых целей |
| 0,1 | Для кормления животных |
| Медь | | | 10,0 | Для пищевых целей |
| 30,0 | Для кормления животных |
| Цинк | | | 50,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Актелик | | | 1,0 |  |
| Базудин | | | 0,1 |  |
| 1,2 | Для животных на откорме |
| 0,2 | Для птицы |
| ГХЦГ альфа, бетта, гамма-изомеры | | | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,02 |  |
| 0,05 | Для животных на откорме |
| ДДВФ | | | 0,3 |  |
| Карбофос | | | 0,3 |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| 0,5 | Для животных на откорме |
| Хлорофос | | | 0,1 |  |
| 1,0 | Для лактирующих жив. |
| 3,0 | Для животных на откорме |
| **Нитраты** | | | 500 |  |
| **Нитриты** | | | 10,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
|  | Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| Зеараленон | | | 1,0 |  |
| Т-2 токсин | | | 0,1 |  |
| Дезоксиниваленол | | | 1,0 | Для пшеницы твердых и сильных сортов |
| 0,5 | Для других сортов пшеницы |
| **Токсичность:** | | | Не допускается |  |
| **Физико-химические показатели:** | | | | |
| **Кислотность, не более о** | | | 5 |  |
| Массовая доля влаги, % | | | 15,0 | Пшеница, кукуруза |
| 14,0 | Горох, ячмень |
| 13,5 | Просо |
| 14,5 | Рожь |
| **Зараженность вредителями** | | | Не допускается |  |
| **Сорная примесь**, %, не более, | | | 5,0 |  |
| в т. ч.: | | |  |  |
| испорченное зерно | | | 1,0 |  |
| фузариозные зерна | | | 1,0 |  |
| куколь | | | 0,5 |  |
| минеральная примесь (галька, шлак, руда), % | | | 1,0 |  |
| **Вредные примеси**, %, не более | | | 0,2 |  |
| в т.ч. | | |  |  |
| спорынья и головня (в совокупности) | | | 0,1 |  |
| семена горчака ползучего и вязеля разноцветного (в совокупности) | | | 0,1 |  |
| триходесма седая, гелиотроп опушенноплодный и семена клещевины | | | не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| ***9.2.*** | ***Отруби*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 5,0 | Для кормления животных |
| Кадмий | | | 0,3 |
| Мышьяк | | | 0,5 |
| Ртуть | | | 0,1 |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГХЦГ альфа, бетта, гамма-изомеры | | | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,02 |  |
| **Кислотное число жира** | | | Не более 50 мг/КОН | Исследуется в случае не соответствия по органолептическим показателям |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| Зеараленон | | | 1,0 |  |
| Т-2 токсин | | | 0,1 |  |
| Дезоксиниваленол | | | 1,0 | Для пшеницы твердых и сильных сортов |
| 0,5 | Для других сортов пшеницы |
| **Токсичность:** | | | Не допускается |  |
| **Физико-химические показатели:** | | | | |
| Массовая доля влаги, %, не более | | | 15,0 | Пшеничные, ржаные |
| Массовая часть сырого протеина, % , не менее | | | 14,0 |  |
| Массовая часть сырой клетчатки, %, не более | | | 9,0 | Пшеничные |
|  | | | 4,5 | Ржаные |
| Зараженность вредителями | | | Не допускается |  |
| Металломагнитные примеси, мг/кг | | | Не допускается |  |
| **Органолептические показатели:** | | | | |
| Внешний вид | | Сухой, сыпучий продукт , без твердых комочков | |  |
| Запах | | Свойственный отрубям , без посторонних запахов, не затхлый и не плесневелый | |  |
| Цвет | | Пшеничные: красно-желтые с сероватым оттенком; Ржаные: серый с коричневым или зеленоватым оттенком | |  |
|  | **Радионуклиды**, Бк/кг | |  | |  |
| Цезий 137 | | 200 | |  |
| Стронций 90 | | 140 | |  |
| **10.** | **КОРМА** | | | | |
| ***10.1.*** | ***Комбикорма для всех видов животных, кроме непродуктивных*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 5,0 | КРС ,птица на откорме, свиньи |
| 3,0 | МРС молочный, яйценосная птица |
| Кадмий | | | 0,4 | КРС ,птица на откорме, свиньи |
| 0,3 | МРС молочный, яйценосная птица |
| Мышьяк | | | 1,0 | КРС ,птица на откорме, свиньи |
| 0,5 | МРС молочный, яйценосная птица |
| Ртуть | | | 0,1 | КРС ,птица на откорме, свиньи |
| 0,05 | МРС молочный, яйценосная птица |
| Медь | | | 30,0 | КРС и МРС |
| 80,0 | Свиньи,птица |
| Цинк | | | 100,0 | КРС ,птица на откорме, свиньи |
| 50,0 | МРС молочный, яйценосная птица |
| **Пестициды:** | | | | |
| Актелик | | | Не допускается | Лактирующие животные |
| 0,5 | Птица |
| 1,0 | Животные и птица на откорме |
| Базудин | | | 1,2 | Животные на откорме |
| 0,2 | Птица |
| ГХЦГ гамма-изомер | | | 0,2 |  |
| 0,5 | Для свиней |
| 0,1 | Для птицы |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 |  |
| ДДВФ | | | 0,3 |  |
| Карбофос | | | 2,0 |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| 0,5 | Для животных на откорме |
| Хлорофос | | | 1,0 |  |
| 3,0 | Для животных на откорме |
| **Нитраты** | | | 500,0 |  |
| **Нитриты** | | | 10,0 |  |
| Кислотное число, мг КОН | | | 30,0 | Молодняк всех видов животных |
| 50,0 | Взрослые животные всех видов |
| Перекисное число, % йода (I), не более | | | 0,3 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,5 | Дойные коровы |
| 0,1 | Для птицы, телят старше 4-х мес. Возраста, животных на откорме, быков |
| 0,05 | Для поросят старше 2-х мес. возраста |
| Зеараленон | | | 3,0 | Для птицы |
| Не допускается | Для холостых, супоросных, подсосных свиноматок, хряков, поросят до 2-х мес. |
| 2,0 | Для свиней на откорме весом до 50кг. |
| 3,0 | Для свиней на откорме весом более 50кг. |
| Т-2 токсин | | | 0,25 | Для свиней,телят и взрослого КРС на откорме |
| 0,2 | Для птицы |
| Дезоксиниваленол | | | 1,0 | Для свиней |
| 0,2 | Для птицы |
| **Токсичность:** | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Сальмонелла | | | Не допускается |  |
| Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки(E.coli) | | | Не допускается |  |
| Токсинообразующие анаэробы | | | Не допускается |  |
| Обшая микробная загрезнённость (ОМЧ) тыс. микр.тел в 1г | | | Не более 500 | Для кормов с белком животного происхождения |
| ***10.2.*** | ***Комбикорма полнорационные,комбикормаконцентраты, кормосмеси для не продуктивных животных, с содержанием белка животного происхождения*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 4,0 |  |
| Кадмий | | | 0,5 | Все корма, за исключением кормов для собак и кошек |
| 1,0 | Корма для собак и кошек |
| Мышьяк | | | 2,0 | Все корма, за исключением кормов для аквариумных рыб |
| 3,0 | Корма для аквариумных рыб |
| Ртуть | | | 0,1 | Все корма, за исключением кормов для собак и кошек |
| 0,4 | Корма для собак и кошек |
| Медь | | | 80,0 |  |
| Цинк | | | 250,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ(сумма ДДТ,ДДД,ДДЕ) | | | 0,05 |  |
| ГХЦГ и его изомеры | | | 0,2 |  |
| **Нитраты** | | | 100,0 |  |
| **Нитриты** | | | 10,0 |  |
| Кислотное число , мг/КОН | | | 30,0 |  |
| Перекисное число, % йоду | | | 0,3 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,01 |  |
| **Токсичность :** | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Обшая микробная загрезнённость (ОМЧ) тыс. микр.тел в 1г | | | До 500 тыс; для пушных до 5х106 (до 5000000). | С белком животного происхождения |
| Сальмонелла в 25г | | | Не допускается |  |
| Энтеробактерии в 1г | | | Не более 300 колоний при отсутствии энтеропатогенной кишечной палочки | |
| Токсинообразующие анаэробы в 50 г | | | Не допускается |  |
| Протей в 50 г | | | Не допускается | С белком жив-го происх. |
| ***10.3.*** | ***Для пушных зверей (лисиц, песцов, соболей, норок), кроликов и нутрии*** | | | | |
|  | **Зараженность вредителями хлебных запасов**, экземпляров в 1 кг, не более | | | 5,0 |  |
| **Токсичность** в биопробе | | | Не допускается |  |
| **Содержание пестицидов**, мг/кг, не более: | | | | |
| Альдрин (один или в сумме с дильдрином) | | | 0,01 |  |
| Гептахлор (в сумме с гептахлорэпоксидом) | | | 0,01 |  |
| ГХЦГ- α | | | 0,02 |  |
| ГХЦГ- β | | | 0,01 |  |
| ГХЦГ- **γ** | | | 0,2 |  |
| ДДТ (сумма метаболитов) | | | 0,05 |  |
| **Нитраты** мг/кг, не более | | | 500,0 |  |
| **Нитриты** мг/кг, не более | | | 10,0 |  |
| **Токсические элементы:** | | | | |
| Ртуть | | | 0,2 |  |
| Кадмий | | | 0,5 |  |
| Свинец | | | 5,0 |  |
| Мышьяк | | | 2,0 |  |
| **Содержание микотоксинов**, мг/кг, не более: | | | | |
| Афлатоксин В1 | | | 0,025 | для молодняка и взрослых в период беременности и лактации |
| 0,02 | в период откорма |
| Т-2 токсин | | | 0,1 (0,05\*\*) | \*\* для молодняка и взрослых в период беременности и лактации |
| Дезоксиниваленол (вомитоксин | | | 2,0 (1,0\*\*) | \*\* для молодняка и взрослых в период беременности и лактации |
| Зеараленон | | | 1,0 (0,2\*\*) | \*\* для молодняка и взрослых в период беременности, лактации |
|  | Патулин | | | 0,5 | В период откорма |
| Не допускается | Для молодняка и взрослых в период беременности и лактации |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
|  | Сальмонеллы в 25,0 г. | | | Не допускается |  |
|  | Патогенные эшерихии в 25,0 г | | | Не допускается |  |
|  | Анаэробы-в 50,0 г | | | Не допускается |  |
|  | Бактерии рода протей- в 50,0 г | | | Не допускается |  |
|  | Общее микробное число, КОЕ/г, не более | | | 5х106 |  |
|  | **Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более:** | | | | |
|  | Стронций-90 | | | 140 |  |
|  | Цезий-137 | | | 600 |  |
| ***10.4.*** | ***Мука животного происхождения (мясо-костная, мясная, костная, белково-животно-растительная)*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 5,0 |  |
| Кадмий | | | 0,3 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 |  |
| Ртуть | | | 0,1 |  |
| Медь | | | 80,0 |  |
| Цинк | | | 100,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 |  |
| ГХЦГ и его изомеры | | | 0,2 |  |
| **Нитраты** | | | 100,0 |  |
| **Нитриты** | | | 10,0 |  |
| Кислотное число , мг/КОН | | | 30,0 | Для молодняка всех видов живлтных |
| 50,0 | Для взрослых животных |
| Перекисное число, % йоду | | | 0,3 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Обшая микробная загрезнённость (ОМЧ) тыс. микр.тел в 1г | | | Не более 500 |  |
| Сальмонелла в 25 г | | | Не допускается |  |
| Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки(E.coli) в 25 г | | | Не допускается |  |
| Токсинообразующие анаэробы в 25 г | | | Не допускается |  |
| ***10.5.*** | ***Рыбная мука*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 5,0 |  |
| Кадмий | | | 0,3 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 |  |
| Ртуть | | | 0,3 |  |
| Медь | | | 30,0 |  |
| Цинк | | | 50,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 |  |
| ГХЦГ и его изомеры | | | 0,2 |  |
| **Нитраты, не более** | | | 250,0 |  |
| **Нитриты, не более** | | | 10,0 |  |
| Кислотное число , мг/КОН | | | 30,0 | Для молодняка всех видов живлтных |
| 50,0 | Для взрослых животных |
| Перекисное число, % йоду | | | 0,3 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Обшая микробная загрезнённость (ОМЧ) тыс. микр.тел в 1г | | | Не более 500 |  |
| Сальмонелла в 25г | | | Не допускается |  |
| Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки(E.coli) в 25 г | | | Не допускается |  |
| Токсинообразующие анаэробы в 25 г | | | Не допускается |  |
| Протей в 50 г | | | Не допускается |  |
| ***10.6.*** | ***Премиксы, БВМД, БВД, и др. аналогичная продукция.*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 5,0 | КРС, птица на откорме,свиньи |
| 3,0 | МРС молочный, птица яйценосная |
| Кадмий | | | 0,4 | КРС, птица на откорме,свиньи |
| 0,3 | МРС молочный, птица яйценосная |
| Мышьяк | | | 1,0 | КРС, птица на откорме,свиньи |
| 0,5 | МРС молочная, птица яйценосн. |
| Ртуть | | | 0,1 | КРС, птица на откорме,свиньи |
| 0,05 | МРС молочная, птица яйценосная |
| Медь | | | 30,0 | КРС и МРС |
| 80,0 | Свиньи, птица |
| Цинк | | | 100,0 | КРС, птица на откорме,свиньи |
| 50,0 | МРС молочная, птица яйценосная |
| Исследование на соответствие рецептуре: | | |  |  |
| На содержание витамина А, Е, В-2, кальция, фосфора | | |  |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Обшая микробная загрезнённость (ОМЧ) тыс. микр.тел в 1г | | | Не более 500 |  |
| 1\*105 | для БВМД, БВД |
| Сальмонелы в 25г, 50г | | | Не допускается |  |
| Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки (E. coli) в 50г | | | Не допускается |  |
| Токсинообразующие анаэробы | | | Не допускается |  |
| Протей в 50 г | | | Не допускается |  |
| ***10.7.*** | ***Дрожжи кормовые*** | | | | |
|  | **Микотоксины** | | | Не допускается |  |
| Токсичность | | |  |
| **Физико-химические показатели**: | | | | |
| Содержание мет-магн. примесей, размером до 2мм, не более | | | Не более 20мг/кг |  |
| Массовая доля влаги, %, не более | | | 10,0 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Общая бак. обсемененность, тыс. микр. кл. в 1г | | | Не более 1х105 (100000) |  |
| Сальмонелы в 25 г | | | Не допускается |  |
| ***10.8.*** | ***Известняковая мука (мука известняковая для производства комбикормов и подкормки продуктивных животных и птицы, ракушечник, мел кормовой)*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Массовая доля свинца, мг/кг, не более | | | 50,0 |  |
| Массовая доля кадмия, мг/кг, не более | | | 0,4 |  |
| Массовая доля мышьяка, мг/кг, не более | | | 50,0 |  |
| Массовая доля ртути, мг/кг, не более | | | 0,1 |  |
| Массовая доля меди, мг/кг, не более | | | 500,0 |  |
| Массовая доля цинка, мг/кг, не более | | | 1000,0 |  |
| **Физико-химические:** | | | | |
| Массовая доля влаги,% | | | 10-11 |  |
| Суммарная доля углекислого кальция и углекислого магния,% | | | 75-95 |  |
| Массовая доля фтора, мг/кг, не более | | | 2000,0 |  |
| **Радиологические показатели:** | | |  |  |
| Цезий 137 | | | 750 |  |
| Стронций 90 | | | 150 |  |
| **11.** | **ШРОТ И ЖМЫХ СОЕВЫЕ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 | Шрот соевый |
| 0,5 | Жмых соевый |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Мышьяк | | | 0,3 |  |
| Ртуть | | | 0,02 |  |
| Медь | | | 10,0 |  |
| Цинк | | | 50,0 |  |
|  | **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 |  |
| ГХЦГ и его изомеры | | | 0,2 |  |
| Карбофос | | | 3,0 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| Зеараленон | | | 1,0 |  |
| Т-2 токсин | | | 0,1 |  |
| **Токсичность** | | | Не допускается |  |
| **Физико-химические показатели:** | | |  |  |
| **Уреаза** | | | 0,1 – 0,3 |  |
| **Нитраты** | | | 450,0 |  |
| **Нитриты** | | | 10,0 |  |
| **Кислотное число жира, мг/КОН, не более** | | |  |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Сальмонелы в 25г | | | Не допускается |  |
| Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки (E.coli) в 25г | | | Не допускается |  |
| **12.** | **ШРОТ, ЖМЫХ, МАКУХА ПОДСОЛНЕЧНЫЕ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,5 |  |
| Кадмий | | | 0,5 |  |
| Мышьяк | | | 0,3 |  |
| Ртуть | | | 0,1 (0,3) |  |
| Медь | | | 70,0 |  |
| Цинк | | | 150,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 (0,125) |  |
| ГХЦГ и его изомеры | | | 0,2 (0,5) |  |
| Карбофос | | | 0,5 |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| Зеараленон | | | 1,0 |  |
| **Токсичность** | | | Не допускается |  |
| **Физико-химические показатели** | | |  |  |
| **Нитраты** | | | 200,0 |  |
| **Нитриты** | | | 10,0 |  |
| **Кислотное число жира, мг/КОН, не более** | | | 30 |  |
| **Радионуклиды**, Бк/кг | | | | |
| Цезий 137 | | | 600 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели**: см. пункт 11. | | | | |
| **13.** | **ГЛЮТЕН КУКУРУЗНЫЙ СУХОЙ, ГЛЮТЕН ПШЕНИЧНЫЙ СУХОЙ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| Арсен | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| Зеараленон | | | 1,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры) | | | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 80 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph.aureus, масса продукта (г) в которой не допускается | | | 0,1 |  |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г | | | Не допускаются |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **14.** | **КОРМОВЫЕ ДОБАВКИ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО СИНТЕЗА, РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (ГЕПАТРОН, МЕТИАНИН, И ДР. АМИНОКИСЛОТЫ**) | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| Арсен | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 80 |  |
| Стронций 90 | | | 100 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Сальмонеллы в 25г | | | Не допускается |  |
| Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки (E.coli) в 25г | | | Не допускается |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х103 |  |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 10 |  |
| **15.** | **КОРМОВЫЕ ДОБАВКИ МИНЕРАЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ,(МОНОКАЛЬЦИЙ ФОСФАТ, ТРИКАЛЬЦИЙ ФОСФАТ, ФОСФАТ КАЛЬЦИЯ КОРМОВОЙ И ДР.)** | | | | |
|  | **Токсичные элементы:** | | | | |
| Массовая доля свинца, %, не более | | | 0,002 |  |
| Массовая доля мышьяка, %, не более | | | 0,006 |  |
| **Физико-химические показатели:** | | | | |
| Массовая доля фтора, %, не более | | | 0,2 |  |
| Массовая доля влаги, %, не более | | | 4,0 |  |
| **Микробиологические показатели не исследуются**. | | | | |
| **16.** | **ЗАМЕНИТЕЛИ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА, МОЛОКА СУХОГО, СЫВОРОТКИ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Ртуть | | | | 0,1 |
| Кадмий | | | | 2,0 |
| Свинец | | | | 10,0 |
| Мышьяк | | | | 2,0 |
| Содержание нитратов, мг/кг не более | | | | 500 |
| Содержание нитритов, мг/кг не более | | | | 10,0 |
| Содержание пестицидов, мг/кг, не более: | | | |  |
| ГЦХЦ - α | | | | 0,02 |
| ГЦХЦ - β | | | | 0,01 |
| ГЦХЦ -γ | | | | 0,1 |
| ДДТ (сумма метаболитов) | | | | 0,05 |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Общая бак. обсемененность, тыс. микр. кл. в 1г | | | Не более 1х104 (10000) | |
| Сальмонеллы в 1г | | | Не допускается |  |
| Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,1гр | | | Не допускается |  |
| Золотистый стафилокок в 1гр | | | Не допускается |  |
| **17.** | **МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ (ОБРАТ), СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | | 10,0 |
| Арсен | | | | 2,0 |
| Кадмий | | | | 2,0 |
| Ртуть | | | | 0,1 |
| Нитраты, мг/кг, не более | | | | 500 |
| Нитриты, мг/кг, не более | | | | 10,0 |
| **Пестициды:** | | | | |
| ГЦХЦ -α | | | | 0,02 |
| ГХЦГ -β | | | | 0,01 |
| ГХЦГ -γ | | | | 0,1 |
| ДДТ (сумма метаболитов) | | | | 0,05 |
| Альдрин, гептахлор | | | | Не допускается\*\* |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Сальмонеллы в 1г | | | Не допускается |  |
| Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1гр | | | Не допускается |  |
| Золотистый стафилокок в 1гр | | | Не допускается |  |
| Общая бак. обсемененность, тыс. микр. кл. в 1г | | | Не более 2х105 (200000) |  |
| **18.** | **СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ КОРМОВАЯ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 2,0 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Мышьяк | | | 1,0 |  |
| Ртуть | | | 0,01 |  |
| Медь | | | 3,0 |  |
| Цинк | | | 10,0 |  |
| **Физико-химические показатели:** | | | | |
| Влажность,% не более | | | 5,0 | Для сульфатной соли |
| 0,5 | Для кухонной соли |
| Фтор ,% , не более | | | 1х104 |  |
| Нерастворенные в соляной кислоте вещества, %,не более | | | 1,0 | Для сульфатной соли |
| 5,0 | Для кухонной соли |
| **19.** | **ГРУБЫЕ И СОЧНЫЕ КОРМА, КОРНЕПЛОДЫ** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 5,0 |  |
| Кадмий | | | 0,3 |  |
| Мышьяк | | | 0,5 |  |
| Ртуть | | | 0,05 |  |
| Медь | | | 30,0 |  |
| Цинк | | | 50,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 |  |
| ГХЦГ и его изомеры | | | 0,5 |  |
| Карбофос | | | 2,0 |  |
| Метафос | | | Не допускается |  |
| 0,5 | Для животных на откорме |
| Хлорофос | | | 1,0 |  |
| 3,0 | Для животных на откорме |
| ДДВФ | | | 0,3 |  |
| **Нитраты** | | | 1500,0 | Патока |
| 800,0 | Жом сахарный сухой |
| 1000,0 | Грубые корма (сено,солома) |
| 500,0 | Зеленые корма |
| 500,0 | Силос,сенаж |
| 2000,0 | Свекла кормовая |
| 300,0 | Картофель |
| **Нитриты** | | | 10,0 |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | |  |  |
| Цезий -137 | | | 80 |  |
| Стронций 90 | | | 150 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| Сальмонеллы в 25г | | | Не допускается |  |
| Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки (E. coli) в 25г. | | | Не допускается |  |
| **20.** | **КИШКИ СВИНЫЕ, ГОВЯЖЬИ И ДР.** | | | | |
|  | **Органолептические показатели:** | | | | |
| **Цвет** | | | От светло-розового до светло-серого | Допускается серый и темно-серый |
| **Ржавчина** | | | Не допускается |  |
| **Краснуха** | | | -”- | Допускаются отдельные пятна, которые не сливаются |
| **Плесень** | | | -”- |  |
| **Патологические пороки (опухоли, спайки, инфильтраты, гельминты)** | | | -”- |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 100 |  |
| Стронций -90 | | | 20 |  |
| **21.** | **ДУБЛЕНЫЙ ГОЛЕННОЙ СПИЛОК** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,5 |  |
| Кадмий | | | 0,05 |  |
| Мышьяк | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
|  | Медь | | | 5,0 |  |
| Цинк | | | 70,0 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры) | | | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| Гептахлор | | | Не допускается |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 200 |  |
| Стронций -90 | | | 20 |  |
| **22.** | **ПЕРЬЯ КУР, ГУСЕЙ, ШЕРСТЬ, КОЖА И Т.П.** | | | | |
|  | **Пестициды:** | | | | |
| Хлорофос | | | Не допускается |  |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 600 |  |
| Стронций -90 | | | 200 |  |
| **23.** | **ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ** | | | | |
| ***23.1.*** | ***Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и не традиционных культур*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| Арсен | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 0,2 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,005 |  |
| 0,7 | Из пшеницы |
| Дезоксиниваленол | | | 1,0 | Из ячменя |
| Зеараленон | | | 1,0 | Пшеницы, ячменя, кукурузы |
| **Пестициды:** | | | | |
| Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры) | | | 0,5 | Из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса |
| 0,4 | Из льна, горчицы, рапса |
| 0,2 | из сои, хлопка |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,15 | Из подсолнечника и арахиса |
| 0,1 | Из льна, горчицы, рапса |
| 0,05 | Из бобовых, хлопка, кукурузы |
| 0,02 | из зерновых |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 80 |  |
| Стронций -90 | | | 100 |  |
| **23.1.2.** | **Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5 х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Staph.aureus, масса продукта (г) в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г | | | Не допускаются |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **23.1.3.** | **Гидролизат белковый, ферментативный из соевого сырья** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1 х 103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 1,0 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **23.1.4.** | **Концентрат белковый подсолнечный пищевой** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в какой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **23.1.5.** | **Казеинаты пищевые** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускается | | | Не допускаются |  |
| **23.1.6.** | **Концентрат сывороточный пищевой** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5х 104 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph.aureus, масса продукта (г) в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| **23.1.7.** | **Концентрат альбумино-казеиновый** | | | | |
|  | **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 2,5х 103 |  |
| БГКП(коли-формы),  масса продукта (г), в которой не допускается | | | 1,0 |  |
| Staph.aureus, масса продукта (г) в которой не допускается | | | 0,1 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса продукта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |
| ***23.2.*** | ***Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 0,3 |  |
| Арсен | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 0.2 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| **Микотоксины:** | | | | |
| Афлатоксин В-1 | | | 0,0005 |  |
| **Пестициды:** | | | | |
| Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры) | | | 1,25 | В пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 |
| ***23.3.*** | ***Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)*** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 1,0 |  |
| Арсен | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,03 |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 300 |  |
| Стронций -90 | | | 80 |  |
| **24.** | **ЗАГУСТИТЕЛИ, СТАБИЛИЗАТОРЫ, ЖЕЛАТИН** | | | | |
|  | **Токсические элементы:** | | | | |
| Свинец | | | 2,0 |  |
| Арсен | | | 1,0 |  |
| Кадмий | | | 0,1 |  |
| Ртуть | | | 0,05 |  |
| **Радионуклиды,** Бк\кг | | | | |
| Цезий -137 | | | 160 |  |
| Стронций -90 | | | 80 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 1х105 |  |
| БГКП(коли-формы),масса продукта (г), в которой не допускается | | | 0,01 |  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, масса проду-кта (г), в какой не допускается | | | 25 |  |