

**Постановление Главного государственного санитарного врача РФ  
от 15 апреля 2003 г. N 41  
"О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов  
СанПиН 2.3.2.1280-03"**

На основании [Федерального закона](#) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 1999, N 14, ст. 1650) и "[Положения](#) о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденное [постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295). Постановляю:

1. Ввести в действие [санитарно-эпидемиологические правила](#) СанПиН 2.3.2.1280-03 "Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"\*; утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 9 апреля 2003 года, с 25 июня 2003 года.

Г.Г.Онищенко

---

\* Зарегистрированы в Минюсте России 22.03.02. N 3326 с дополнениями 04.06.02. N 3499.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 мая 2003 г.  
Регистрационный N 4603

### **2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1280-02  
"Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности  
пищевых продуктов"  
Дополнения и изменения N 2 к [СанПиН 2.3.2.1078-01](#)  
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 9 апреля 2003 г.)**

Дата введения **25 июня 2003 г.**

1. Внести изменения в [СанПиН 2.3.2.1078-01](#).

В [главе II](#). "Общие положения":

В [пункте 2.1](#). слова "биологических веществ" изменить на "биологически активных веществ" и пункт изложить в следующей редакции:

"2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений".

2. В [пункте 2.18](#). в первом предложении между словами "диетического и специализированного питания" и "пищевые добавки" вставить слова "пробиотические продукты" в следующей редакции:

"2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:"

3. В [пункте 2.19](#). между словами "детский" и "или их эквивалентов" вставить слова "пробиотический продукт" в следующей редакции:

"2.19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский", "пробиотический продукт" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в

информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком".

4. В [пункте 2.20.](#) исключить слова "пестицидов (в том числе" и закрывающую скобку и изложить в следующей редакции:

"2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке".

В [главе III](#) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов":

5. В [пункте 3.20.](#) [первый](#) и [третий абзацы](#) изложить в следующей редакции:

Абзац первый: "В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов".

Абзац третий: " $B = (A/N) (90)Sr + (A/N) (137)Cs$ , где А - значение удельной активности (90)Sr и (137)Cs в пищевом продукте (Бк/кг), Н - допустимый уровень удельной активности для (90)Sr и (137)Cs в том же продукте (Бк/кг)".

В [Приложении 1](#) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов":

6. В [пункте 1.1.4.4.](#) по [строке](#) показателей "- второго сорта" в графе 7 вставить слова "то же".

7. В [пункте 1.1.5.](#) графу 1 и графу 3 по [строке](#) показателей "Токсичные элементы" изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда).	Токсичные элементы:	по <a href="#">п. 1.1.2.</a>	

8. В [пункте 1.1.5.4.](#) графу 5 изложить в редакции: "0,1\*".

9. В [пункте 1.1.8.](#), в графе 1 изменить слово "сублимированной" на "сублимационной".

10. В [пункте 1.1.9.](#)

- в графе 1 исключить слово "подмороженные" и изложить в редакции: "Мясо птицы, в т.ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для уоя, пернатой дичи)";

- в графе 4 по строке "левомецетин" изложить в редакции: "< 0,01".

11. В [пункте 1.1.9.2.](#) по [строке](#) "- мясокостные, бескостные в панировке, с соусом, маринованные" в графе 2 изменить показатель с "5 x 10(5)" на "1 x 10(6)".

12. В [пункте 1.1.11.9.](#) по строке "- жареные, отварные" в графе 7 изменить показатель с "не более 1 x 10(4) КОЕ/г" на "не более 1 x 10(3) КОЕ/г".

13. В [пункте 1.1.17.](#) в графе 2 "Показатели" добавить строку "Микробиологические показатели" в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Микробиологические показатели	по п. 1.1.16.3.	

14. В [пункте 1.2.1.](#) в "Микробиологические показатели":

- в [п.п. 1.2.1.1-1.2.1.5.](#) название графы 2 изменить с "КМАФАнМ, КОЕ/г, не более" на "КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup> (г)", не более";

- в [п.п. 1.2.1.6.-1.2.1.10.](#) в названиях граф 2 и 6 изменить единицу измерения с "КОЕ/г" на "КОЕ/см<sup>3</sup> (г)".

15. В [пункте 1.2.2.](#), в "Микробиологические показатели" графы 2, 3, 4 объединить под общим заголовком, название которого изменить с "Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются" на "Масса продукта (г), в которой не допускаются", а графу 5 сделать отдельной и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 5	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus <sup>3</sup>	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		

16. В [пунктах 1.2.3.](#) и [1.2.6.](#), в "Микробиологические показатели" название объединенных граф 3, 4 изменить с "Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются" на "Масса продукта (г), в которой не допускаются".

17. В [пункте 1.2.4.](#), в "Микробиологические показатели" название объединенных граф 3, 4, 5 изменить с "Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются" на "Масса продукта (г), в которой не допускаются".

18. В [пункте 1.2.7.](#), в "Микробиологические показатели":

- название графы 2 изменить с "КМАФАнМ, КОЕ/г, не более" на "КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup> (г), не более";

- название объединенных граф 3, 4, 5 изменить с "Масса продукта (г), в которой не допускаются" на "Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются"

19. В [пункте 1.2.9.](#) в "Микробиологические показатели":

- в графе 2 единицу измерения изменить с "КОЕ/г" на "КОЕ/см<sup>3</sup> (г)";

- графу 1 дополнить словами "пробиотических продуктов" и изложить в следующей редакции: "Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов".

20. В [пункте 1.2.9.2.](#), графу 1 дополнить словами "пробиотических продуктов" и изложить в следующей редакции: "Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов".

21. В [пункте 1.2.10.](#)

- в графе 1 между словами "заквасочной пробиотической" вставить союз "и" в следующей редакции: Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры;

- в "Микробиологические показатели" единицу измерения объединенных граф 3, 4 изменить с "(г, см<sup>3</sup>)" на "(г)".

22. В [пункте 1.2.11.](#), в графе 1 заменить слово "Молосодержащие" на "Молокосодержащие".

23. В [пункте 1.3.1.](#) в графе 1 слова "рыба свежая" изменить на "рыба-сырец" и изложить в следующей редакции: "Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе,

мясо морских млекопитающих".

24. В [пункте 1.3.1.1](#) в графе 1 слова "рыба свежая" изменить на "рыба живая" и изложить в следующей редакции: "Рыба-сырец и рыба живая".

25. В [пункте 1.3.2](#) в показателе "Токсичные элементы":

- в графе 4 (Примечание) по [строке](#) "олово" исключить слова "для консервов" и изложить в редакции "в сборной жестяной таре";

- в графе 4 (Примечание) по [строке](#) "хром" исключить слова "для консервов" и изложить в редакции "в хромированной таре".

26. В [пункте 1.3.2.3](#) в графе 1 исключить слова "в масле" и изложить в следующей редакции: "Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)".

27. В [пункте 1.3.3](#) в графе 1 группу продуктов дополнить словами "соленая, пряная" и изложить в следующей редакции: "Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению".

28. В [пункте 1.3.3.2](#) в графе 1 изменить название группы продуктов по строкам и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАМН, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: - неразделанная	1 x 10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная)	3 x 10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- балычные изделия холодного копчения, в т.ч. в нарезку	7,5 x 10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	1 x 10(5)	0,01	1,0	0,1*	25	*то же

29. В [пункте 1.3.3.3](#) в графе 1 изменить название продукции, а также изменить показатели в графах 5 и 7 и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАМН, КОЕ/г, не более	БГКП(колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в том числе филе	5 x 10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы *в упакованной под вакуумом

30. В [пункте 1.3.3.4](#) в графе 1 название продукции "Рыба соленая, пряная, маринованная" дополнить словами "в т.ч. замороженная" и изложить в следующей редакции: "Рыба соленая, пряная, маринованная, т.ч. замороженная".

31. В [пункте 1.3.3.5](#) в графы 5, 6 и 7 внести изменения и изложить в следующей

редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.3.5. Рыба вяленая	5 x 10(4)	0,1	-	1,0	25*	* - только сальмонеллы плесени - не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г

32. В [пункте 1.3.3.7.](#) в графе 3 ("БГКП") изменить показатель с "1,0" на 0,1".

33. В [пункте 1.3.7.](#)

- в графе 1 изменить названия группы продуктов;

- показатель "Радионуклиды" по строкам "[цезий-137](#)" и "[стронций-90](#)" в графах 1 и 4 дополнить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся: - моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	10,0 5,0 2,0 0,2 200 100	Бк/кг Бк/кг
- водоросли и травы морские	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	0,5 5,0 1,0 0,1 200 100	Бк/кг Бк/кг

34. В [пункте 1.3.7.1.](#) в "Микробиологические показатели" в графе 1 изменить название групп продуктов и показатели по строкам и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАММ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):						
- живые	5 x 10(4)	0,01	0,01	-	25	V. parahaemoliticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
- охлажденные, мороженые	1 x 10(5)	0,001	0,01	-	25	то же
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):						
- живые	5 x 10(3)	1,0	0,1	0,1	25	E. coli в 1 г не допускаются, Enterococcus - в 0.1 г не допускаются V. parahaemoliticus - в 25 г не допускается, для морских
- охлажденные, мороженые	5 x 10(4)	0,1	0,1	-	25	V. parahaemoliticus - не более 100 КОЕ/г, для морских

35. В [пункте 1.3.7.8.](#) в графе 1 изменить название групп продуктов и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАММ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них:						
- водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные	5 x 10(4)	0,1	-	-	25*	* то же
- водоросли и травы морские сушеные	5 x 10(4)	1,0	-	-	25*	* только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г
- джемы из морской капусты	5 x 10(3)	1,0	-	-	25*	* только сальмонеллы

36. В [пункте 1.4.1. показатели](#) "Микотоксины", в графах 2, 3 и 4 изменить, а также в [показатели](#) "Вредные примеси" изменить названия и показатели по [строке](#) "Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов" в графе 2, 3 и 4, и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиэрготамин	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень, кукуруза
	-----	-----	-----
	Вредные примеси: -----	-----	-----
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	15	суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более

37. В [пункте 1.4.4.](#)

- в [показателях](#) "Вредные примеси" исключить [строку](#) "для муки пшеничной";

- в [показателях](#) "Вредные примеси" по [строке](#) "зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба" графу 4 "Примечание" дополнить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикале -	Вредные примеси: зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба"	не допускается	для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки

вая,			
кукурузная,			
ячменная,			
просяная			
(пшенная),			
рисовая,			
гречневая,			
сорговая			

38. В [пункте 1.4.7.1](#) графу 1 изменить и изложить в следующей редакции: "Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками".

39. В [пункте 1.5.4.](#), по [строке](#) "афлатоксин В<sub>1</sub>" в графе 4 ("Примечание"), исключить слова "какао-продукты".

40. В [пункте 1.6.2.](#), по [строке](#) "Токсичные элементы, нитраты, пестициды", графу "Примечание" дополнить текстом: "в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте".

41. В [пункте 1.6.2.2.](#) по [строке](#) "- фрукты и ягоды (сухофрукты)" графу 5 ("Плесени, КОЕ/г, не более") изменить с "1 x 10(2)" на "5 x 10(2)".

42. В [пункте 1.6.5.](#) [показатель](#) "Токсичные элементы" по строкам 1, 2, 3, 4 изменить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы		
- соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	свинец	0,5	овощные
		0,4	фруктовые, ягодные
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
- напитки, пищевой лед	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
- концентраты		по <a href="#">п. 1.6.1.</a>	в пересчете на исходный продукт с



| учетом содержания |  
 | сухих веществ в сырье |  
 | и в конечном продукте |

43. В [пункте 1.6.5.10.](#) графу 1 изменить и изложить в следующей редакции: "Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т.ч, ароматизированные".

44. В [пункте 1.6.9.2.](#) графу 2 показатель БГКП по [строке](#) "Орехи обжаренные" изменить с "0,01" на "0,1".

45. В [пункте 1.7.1.](#), в [показателях](#) "Пестициды" по [строке](#) "гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)" графу 4 изменить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.1. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	Пестициды* : гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	соя, хлопчатник;
		0,4	лен, горчица, рапс;
		0,5	подсолнечник, арахис, кукуруза.

46. В [пункте 1.7.6.4.](#) в графе 1 слово "сливочное" заменить словом "из коровьего молока" и изложить в следующей редакции: "Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%".

47. В [пункте 1.7.7.](#) в [показателе](#) "Радионуклиды" по [строке](#) "стронций-90" в графе 3 изменить "60" на "80" в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 80	Бк/кг то же

48. В [пункте 1.7.8.](#) в графе 1 изменить название группы продуктов и изложить в следующей редакции: "Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания".

49. В [пункте 1.8.1.](#) в графах 2, 3 и 4 исключить показатели и изложить в новой редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.8.1. Питьевая вода (газированная и негазированная)*	К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с <a href="#">СанПиН</a> "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415).		

50. В [пункте 1.8.5.2.](#) графу 6 (Примечания) по [строке](#) "-" на подсластителях" дополнить словами "микроорганизмов, КОЕ/100 см<sup>3</sup>, не более" и изложить в следующей редакции: "\*- количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см<sup>3</sup>, не более".

51. В [пунктах 1.8.6.](#) и [1.8.7.](#) в "Микробиологические показатели" в графе 2 изменить единицу измерения показателя с "КОЕ/100 см<sup>3</sup> на "КОЕ/см<sup>3</sup>".

52. В [пункте 1.9.1.](#) [показатели](#) "Микотоксины" в графах 2, 3 и 4 изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.1 Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub> дезоксиэрготоксин зеараленон	0,005 0,7 1,0 1,0	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы

53. В [пункте 1.9.1.](#) в "Микробиологические показатели" дополнить группу продуктов строкой "1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные" в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостридии	Примечание
1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	2,5 x 10 <sup>(4)</sup>	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

54. В [пункте 1.9.4.](#) [показатели](#) "Микотоксины" в графах 2, 3 и 4 изложить в следующей

редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.4 Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Микотоксины: афлатоксин В_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

55. В [пункте 1.9.5. показатели](#) "Микотоксины" в графах 2, 3 и 4 по строкам "- напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара" и "- напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие" изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.5 Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара	Микотоксины: афлатоксин В_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
- напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Микотоксины: афлатоксин В_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

56. В [пункте 1.9.5.1.](#), в графе 1 в названии продукта исключить слова "на основе" и

изложить в следующей редакции: "Напитки из бобов сои".

57. В [пункте 1.9.6.](#), в графе 1 изменить название группы продуктов, а также изменить [показатели](#) "Токсичные элементы" в графа# 4 ("Примечания") по строкам "свинец" и "мышьяк", и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы: свинец	2,0	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука
	мышьяк	5,0 10,0	агар, альгинаты, пектин, камеди: гхати, тары, карайи
		3,0	пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука

58. В [пункте 1.9.10.](#) "Бульоны пищевые сухие" дополнить после [показателя](#) "Радионуклиды" строку "Микробиологические показатели" в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	Микробиологические показатели	по <a href="#">п. 1.9.14.7.</a>	

59. В [пункте 1.9.12.](#) по строке "йод" в графе 4 дополнить примечание единицей измерения "мг/г" в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание

1.9.12 Соль поваренная и лечебно- профилактическая	йод	0,04	мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень - 0,04+-0,015
---	-----	------	---

60. В [пункте 1.10.4.1.](#) в 1 графе дополнить название группы продуктов словами "в т.ч. с пребиотическим действием" и изложить в следующей редакции: "БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды), в т.ч. с пребиотическим действием".

61. В [пункте 1.10.8.](#) в графе 1, изменить слова "маточкино молочко" на "маточное молочко".

62. В [пункте 1.10.11.](#) в "Микробиологические показатели" по строкам "[Дрожжи](#)" и "[Плесени](#)" изменить графы 3 и 4 и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.11. БАД на основе одно- клеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.) дрожжей и их лизатов	Дрожжи	10	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов
		100	то же, для водорослей
	Плесени	50	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов
		100	то же, для водорослей

63. В [пункте 1.10.11.](#) по строке "нитраты", в 4 графу внести слова "для БАД на основе водорослей".

В [Приложении 2.](#)

64. Исключить [Пункт 2.1.](#) "Гигиенические требования пищевой ценности отдельных пищевых продуктов" и перевести его в [Приложение 17](#) (справочное) с изменением названия и изложить в редакции:

**17. Рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов  
в отдельных пищевых продуктах"**

В [Приложении 3](#) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания"

65. В [пункте 3.1.1.1., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)":  
"Для детей от 0 до 5 месяцев":

- в графе 1 по [строке](#) "Углеводы" исключить (лактоза, глюкоза, декстрин-мальтоза);
- в графе 2 по [строке](#) "ретинол (А)" изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л";
- исключить [строку](#) "Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки".

"Для детей от 5 до 12 месяцев":

- в графе 1 по [строке](#) "Углеводы" исключить (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза);
- в графе 4 по [строке](#) "йод" изменить "-" на "+";
- в графе 2 по [строке](#) "ретинол (А)" изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л";
- в графе 3 по [строке](#) "цианкобаламин (В12)" изменить показатель с "1,5-2,5" на "1,5-3,0";
- исключить [строку](#) "Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки".

66. В [пункте 3.1.1.1., раздел 2](#) "Показатели безопасности"

в "Микробиологические показатели":

- в продукте "Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)" по [строке](#) "Молочнокислые микроорганизмы" в графе 3 изменить единицу измерения с "КОЕ/см<sup>3</sup>" на "КОЕ/г";

- в продукте "Жидкие кисломолочные смеси" по [строке](#) "Плесени" в графе 3 изменить единицу измерения с "КОЕ/г" на "КОЕ/см<sup>3</sup>".

67. В [пункте 3.1.1.2., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)":

- в графе 1 по [строке](#) "Углеводы" исключить (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза, сахароза, крахмал и др.);

- по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л".

68. В [пункте 3.1.1.3., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)

- по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 и 3 изменить единицу измерения и показатель и изложить в следующей редакции:

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Ретинол (А)	мкг-экв	100-200	-	Для витаминизированных продуктов

69. В [пунктах 3.1.1.1., 3.1.1.2., 3.1.1.3](#) дополнить название [раздела 2](#) словами "(в готовом к употреблению продукте)" и изложить в следующей редакции:

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

70. В [пункте 3.1.1.5.:](#)

- в [разделе 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)", по [строке](#) "кальций" в графе 3 изменить показатель "160-200" на "150-200";

- в [разделе 2](#) "Показатели безопасности" в "Микробиологические показатели" исключить [строку](#) "Молочнокислые микроорганизмы";

- в разделе 2 по [строке](#) "перекисное число" в графе 3 дополнить примечание словами "для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами" и изложить в следующей редакции: "ммоль активного кислорода/кг"

жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами".

71. В [пункте 3.1.1.7.](#)

- в [разделе 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)", по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг" на "мкг-экв";

- в [разделе 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)" по [строке](#) "железо" в графе 5 сделать примечание "для обогащенных продуктов";

- в [разделе 2](#) "Показатели безопасности" в "Микробиологические показатели" название продукта "сухие напитки" дополнить словами "требующие термической обработки после восстановления" и изложить в редакции "сухие напитки, требующие термической обработки продукта";

- дополнить [раздел 2](#) "Показатели безопасности" в "Микробиологические показатели" группой продуктов "Сухие напитки инстантного приготовления" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Микробиологические показатели:		
- Сухие напитки инстантного приготовления	по <a href="#">п. 3.1.1.2.</a>	Смеси инстантного приготовления

72. В [пункте 3.1.2.1., раздел 2](#) "Показатели безопасности", в графе 1 показатель "[Радионуклиды](#)" дополнить словами "(в готовом к употреблению продукте)" и изложить в следующей редакции: "Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте)".

73. В [пункте 3.1.2.2., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта):

- по [строке](#) "углеводы" в графе 3 заменить показатель "70-80" на "70-85";

- по [строке](#) "энергетическая ценность" в графе 3 заменить показатель "315-460" на "315-480".

74. В [пункте 3.1.2.3. раздел 2](#) "Показатели безопасности" изложить в новой редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Антибиотики* <sub>1</sub> : (в готовом к употреблению продукте)		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед./г

стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед./г
Микотоксины:		
афлатоксин В_1	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М_1	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:	по <a href="#">п. 3.1.2.1.</a>	

75. В [пункте 3.1.3.](#)

- [раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта), в показателе "Углеводы в т.ч. моно- и дисахариды" исключить [строку](#) "в т.ч. моно- и дисахариды" по графам 1, 2, 3, 4.

- [раздел 2](#) "Показатели безопасности", между строками "[Нитраты](#)" и "[Радионуклиды](#)" вставить новую [строку](#) "5-оксиметилфурфурол" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5-Оксиметилфурфурол	по <a href="#">п. 2.2.</a>	для фруктовых соков и нектаров

76. В [пункте 3.1.4.1., раздел 2](#) "Показатель безопасности", из "Антибиотики\*" исключить [строку](#) "афлатоксин В\_1"

77. В [пункте 3.1.4.2., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)", по [строке](#) "Белок" в графе 3 изменить показатель "8" на "12".

78. В [пунктах 3.1.5.1. и 3.1.5.2.](#) в разделе 2 "Показатели безопасности" по [строке](#) "Гистамин" в графе 3 дополнить [примечание](#) в следующей редакции: "тунец, скумбрия,



лосось, сельдь".

79. В [пункте 3.2.1.1., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)", по строке "Белок" в графе 3 изменить показатель "10-14" на "12-14".

80. В [пункте 3.2.1.2., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)", по строке "Белок" в графе 3 изменить показатель "8" на "12".

81. После [пункта 3.2.1.3.](#) "Мясные полуфабрикаты" изменить нумерацию двух пунктов:

- [пункта 7.2.1.4.](#) "Паштеты и кулинарные изделия" на пункт [3.2.1.4.](#) с тем же названием;

- пункт 7.2.2. "Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия" изложить в следующей редакции: [п. 3.2.2.](#) "Макаронные и хлебобулочные изделия".

*По-видимому, в тексте предыдущего абзаца допущена опечатка. Слова "- пункт 7.2.2." следует читать "- пункт 3.2.2."*

82. В [пункте 3.3.1., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)", по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л".

83. В [пункте 3.3.2.](#)

- [раздел 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)", по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л";

- в [разделе 2](#) "Показатели безопасности" в "Микробиологические показатели" между строки# "БГКП колиформы" и "В. cereus" дополнить [строкой](#) "S. aureus" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются

84. В [пункте 3.3.3.:](#)

- название [пункта](#) "Сухой молочный высокобелковый продукт" изменить и изложить в следующей редакции: "Сухие молочные высокобелковые продукты".

В [разделе 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)":

- по [строке](#) "Белок", в графе 3, изменить показатель с "70" на "40-90";

- строки "[Жир](#)", "[Углеводы](#)" и "[Энергетическая ценность](#)" исключить;

- по [строке](#) "железо" в графе 3 изменить допустимый уровень с "110" на "11";

- по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мг" на "мг-экв";

- в [разделе 2](#) "Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)" по [строке](#) "Радионуклиды" в графе 2 исправить индекс с "7.3.1." на "3.3.1."

85. В [пункте 3.3.4. в разделе 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)" в "Крупы" и "Макаронные изделия" по строке "Белок" в графе 3 изменить показатель с "0,5" на "1,0".

86. В [пункте 3.3.5.:](#)

В [разделе 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)":

- по [строке](#) "Белок", графа 3, изменить показатель с "18-22" на "15-22";

- по [строке](#) "Углеводы", в графе 1, исключить текст в скобках (декстринмальтоза), а в графе 3 изменить показатель с "70-90" на "70-95";

- по [строке](#) "железо", в графе 3 изменить показатель с "8-12" на "6-14";

- по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л", а в графе 3 изменить показатель с "500-600" на "500-800";

- по [строке](#) "фолиевая кислота (Вс)" в графе 3 изменить показатель с "30-100" на "50-100";

В [разделе 2](#) "Показатели безопасности" [строку](#) "Микотоксины:" изменить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002

87. В [пункте 3.3.5.1. в разделе 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

- по [строке](#) "Белок" в графе 3, изменить показатель с "16-20" на "20-80";
- по [строке](#) "Углеводы" в графе 1 исключить текст в скобках (декстринмальтоза);
- по [строке](#) "L-карнитин" в графе 3 изменить показатель с "10-205" на "10-25";
- [строку](#) "Энергетическая ценность" исключить;
- по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л".

88. В [пункте 3.3.6.1., раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)", по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мг" на "мкг-экв", а в графе 3 изменить показатель с "0,1" на "100".

ретинол (А)	мкг-экв	100
-------------	---------	-----

89. В [пункте 3.3.7., раздел 1](#), по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг/л" на "мкг-экв/л".

90. В конце [пункта 3.3.](#), под таблицей, [примечание](#) "\*\*\* Продукты без фенилаланина....." изменить и изложить в следующей редакции:

"\*\*\* Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [п. 3.3.5.1](#). Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям".

91. В [пункте 3.4.](#) в графе 2 единицу измерения КМАФАНМ изменить с "КОЕ/г" на "КОЕ/см<sup>3</sup> (г)".

92. В [пункте 3.4.3.](#) по [строке](#) "- все продукты, кроме бифилина" графы 6 и 7 изменить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	БГКП (коли- формы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
- все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50*	* только сальмонеллы; бифидобактерии 1 x 10(6) КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1 x 10(7) КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по <a href="#">п. 3.1.1.4</a>

93. В [пункте 3.4.4.](#) по [строке](#) "- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п." графы 6 и 7 изменить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	БГКП (коли-формы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.	-	1,0	-	1,0	50*	* только сальмонеллы; микроскопический препарат по <a href="#">п. 3.1.1.4</a>

94. В [пункте 3.5.1.](#)

- [раздел 1](#) "Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)", по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мг/л" на "мкг-экв/л", а показатель # графе 3 изменить с "0,5-1,5" на "500-1500".

- название [раздела 2](#) дополнить словами "(в готовом к употреблению продукте)" и изложить в следующей редакции:

"2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)".

95. [Пункт 3.5.1.1.](#) "Сухие продукты instantного приготовления" изложить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
КМАФАМ	2,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускается
E. coli	10	то же
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

96. В [пункте 3.5.1.2.](#) исключить знак "\*" после слова "молока".

97. В [пункте 3.5.1.3.](#)

- по строкам "[Плесени](#)" и "[Дрожжи](#)" в графе 3 изменить единицу измерения с "КОЕ/г" на "КОЕ/см<sup>3</sup>";

- между строками "[S. aureus](#)" и "[Патогенные в т.ч. сальмонеллы и L. Monocytogenes](#)" дополнить строкой "V. cereus" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
V. cereus	1,0	объем (см <sup>3</sup> )

98. В [пункте 3.5.2.:](#)

- [раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)", по [строке](#) "витамин А" в графе 1 изменить название на "ретинол (А)", в графе 2 изменить единицу измерения с "мкг" на "мкг-

экв";

- [раздел 2](#) "Показатели безопасности", в графе 1 название [строки](#) "Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты", а также графу 2 изменить и изложить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Пестициды**:	по <a href="#">п. 3.1.2.1.</a>	

- [раздел 2](#) "Показатели безопасности", в графе 1 [строку](#) "Радионуклиды" дополнить словами "(в готовом к употреблению продукте)" и изложить в следующей редакции: "Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте)".

99. В [пункте 3.5.3.](#):

- [раздел 1](#) "Пищевая ценность (в 100 г продукта)", по [строке](#) "ретинол (А)" в графе 2 изменить единицу измерения с "мг" на "мкг-экв", а в графе 3 изменить показатель с "0,1-0,3" на "100 - 300";

- [раздел 2](#) "Показатели безопасности", по [строке](#) "5-оксиметилфурфурол" графы 2 и 3 изменить и изложить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
5-Оксиметилфурфурол	по <a href="#">п. 2.2.</a>	для фруктовых соков и нектаров

100. В [пункте 3.6.2.5.](#) в графе 1 в названии группы продуктов исключить "крупа манная".

101. В [пункте 3.6.3.1.](#) по строке "Токсичные элементы" графы 2, 3, 4 изложить в новой редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
3.6.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы	по <a href="#">п. 3.1.3</a>	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)

102. В [пункте 3.6.4.](#) "Мясо убойных животных в тушах и отрубях" в разделе "Микробиологические показатели" по [строке](#) "- парное" графы 3, 4 и 5 изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются
--------------------------	-------------------	--

	более	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
- парное	10	1,0	-	25

103. В [пункте 3.6.4.1.](#) в [показателе](#) "Антибиотики" по строкам "левомицетин", "тетрациклиновой группы", "гризин" и "бацитрацин" графу 4 дополнить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г

104. В [пункте 3.6.6.:](#)

- по [строке](#) "Гистамин" в 4 графе дополнить примечание в следующей редакции: тунец, скумбрия, лосось, сельдь;

- "[Микробиологические показатели](#)", в графе 1 название группы продуктов изменит#: "рыба свежая" на "рыба-сырец", "замороженная" на "мороженая".

105. В [пункте 3.6.8.](#) [показатель](#) "Пестициды\*\*", дополнить строкой "ДДТ и его метаболиты" в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
3.6.8. Масло коровье высший сорт	Пестициды**:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	

106. В [пункте 3.6.9.](#) в "Токсичные элементы", по [строке](#) "свинец" в графе 3 изменить показатель с "1,0" на "0,5", по строке "мышьяк" с "0,5" на "1,0".

107. В [пункте 3.6.9.11.](#) графу 2 ("КМАФАНМ") дополнить показателем "1 x 10(4)".

В [Приложении 7](#) "Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов"

108. В [индексе 1521](#) В [строке](#) "Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, стевиозид" исключить слово "стевиозид" и изложить в следующей редакции: "Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них".

109. Между индексами ["E422"](#) и ["E430"](#) вставить строку с индексом "E425" Конжак (Конжаковая мука) в следующей редакции:

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
E425	Конжак (Конжаковая мука) (Konjac (Konjac flour)) (i) Конжаковая камедь (Konjac gum) (II) Конжаковый глюкоманнан (Konjac glucomannane)	загуститель

110. Между индексами ["E959"](#) и ["E965"](#) вставить 2 строки с индексами ["E960"](#) "Стевиозид" и [E962](#) "Твинсвит" в следующей редакции:

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
E960	Стевиозид (Stevioside)	подсластитель
E962	Твинсвит (Twinsweet)	подсластитель

111. В [индексе 1521](#) в графе 2 пищевой добавки "Стевия..." исключить слово "стевиозид" и изложить в следующей редакции: "Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них".

112. В [индексе E1521](#) в графе 2 между пищевыми добавками "хлоридом железа" и "юглоном" вставить [строку](#) с пищевой добавкой "эритрит (Erythritol)" и изложить в следующей редакции:

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
-	Эритрит (Erythritol)	подсластитель

Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации,  
Первый заместитель Министра  
здравоохранения Российской Федерации

Г.Г.Онищенко