Зарегистрировано в Минюсте РФ 31 июля 2008 г. N 12059

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 16 июля 2008 г. N 43

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.3.2.2401-08

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. I), ст. 1; 2003, N 2, ст. 167; N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. I), ст. 21; 2007, N 1 (I ч.), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070) и Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295, 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить СанПиН 2.3.2.2401-08 "Дополнения и изменения N 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (зарегистрированы в Минюсте России 22.03.2002, регистрационный номер 3326) (приложение), с внесенными изменениями и дополнениями Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.05.2002 N 18 "О внесении изменений в Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 N 36" (зарегистрировано в Минюсте России 04.06.2002, регистрационный номер 3499), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.04.2003 N 41 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1280-03 - дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01" (зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2003, регистрационный номер 4603), Постановлением Главного государственного

санитарного врача Российской Федерации от 25 июня 2007 г. N 42 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2227-07" - дополнения и изменения N 5 к СанПиН 2.3.2.1078-01" (зарегистрировано в Минюсте России 16.07.2007, регистрационный номер 9852), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.02.2008 N 13 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2340-08 "Дополнения и изменения N 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (зарегистрировано в Минюсте России 11.03.2008, регистрационный номер 11311), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.03.2008 N 17 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2351-08 - дополнения и изменения N 7 к СанПиН 2.3.2.1078-01" (зарегистрировано в Минюсте России 03.04.2008, регистрационный номер 11465), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.04.2008 N 26 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2354-08 - дополнения и изменения N 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01" (зарегистрировано в Минюсте России 23.05.2008, регистрационный номер 11741), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08 - дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01" (зарегистрировано в Минюсте России 06.06.2008, регистрационный номер 11805).

2. Ввести в действие указанные санитарные правила с 1 сентября 2008 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ

Постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от 16 июля 2008 г. N 43

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ N 10 К САНПИН 2.3.2.1078-01

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН 2.3.2.2401-08

Внести дополнения и изменения в СанПиН 2.3.2.1078-01:

1. В Приложении I "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов":

1.1. В пунктах 1.1.1 - 1.1.16, 1.2.1 - 1.2.4, 1.2.6, 1.2.8, 1.3.1 - 1.3.3, 1.3.6, 1.3.7, 1.4.1, 1.4.3, 1.4.4, 1.7.2 - 1.7.8, 1.9.6, 1.9.14, 1.10.2, 1.10.8, 1.10.9 в графу "Показатели" дополнительно включить "диоксины", "фикотоксины", "охратоксин А", "пентахлорфенол" и допустимые их уровни в группах продуктов в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Диоксины <*>:	0,000003 0,000001	говядина, баранина (в пересчете на жир) свинина (в пересчете на жир)
1.1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Диоксины <*>:	0,000006	печень и продукты из нее (в пересчете на жир)
1.1.3. Жирсырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	Диоксины <*>:	0,000003 0,000001	говяжий, бараний (в пересчете на жир) свиной (в пересчете на жир)
1.1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Диоксины <*>:	0,000003 0,000001	из говядины, баранины (в пересчете на жир) из свинины (в пересчете на жир)
1.1.5. Продукты мясные с использованием	Диоксины <*>:	по п. 1.1.2	

субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)			
1.1.6. Консервы из мяса мясорастительные	Диоксины <*>:	по п. 1.1.1	
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Диоксины <*>:	по п. 1.1.2	
1.1.8. Мясо сублимированной и тепловой сушки	Диоксины <*>:	по п. 1.1.1	
1.1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Диоксины <*>:	0,000002	домашняя птица (в пересчете на жир)
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Диоксины <*>:	0,000006	печень домашней птицы (в пересчете на жир)
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Диоксины <*>:	по п. 1.1.9	
1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Диоксины <*>:	по п. 1.1.10	
1.1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Диоксины <*>:	по п. 1.1.9	
1.1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Диоксины <*>:	по п. 1.1.9	
1.1.15. Яйца и жидкие	Диоксины <*>:	0,000003	яйца куриные и

яичные продукты (меланж, белок, желток)			продукты из них (в пересчете на жир)
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	Диоксины <*>:	по п. 1.1.15	
1.2.1. Молоко, сливки сырые, термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Диоксины <*>:	0,000003	(в пересчете на жир)
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	Диоксины <*>:	по п. 1.2.1	
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	Диоксины <*>:	по п. 1.2.1	
1.2.4. Продукты молочные сухие: сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	Диоксины <*>:	по п. 1.2.1	
1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	Диоксины <*>:	по п. 1.2.1	
1.2.8. Масло коровье	Диоксины <*>:	0,000003	
1.3.1. Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Диоксины <*>:	0,000004	
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	Диоксины <*>:	по п. 1.3.1	
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Диоксины <*>:	по п. 1.3.1	
1.3.6. Рыбный жир	Диоксины <*>:	0,000002	(в пересчете на жир)

1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся	Фикотоксины:		
- моллюски, ракообразные	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	30	внутренние органы крабов
	диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота	0,16	моллюски
1.4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, гречиха, рис, кукуруза, сорго	охратоксин А	0,005	пшеница, ячмень, рожь, овес, рис
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
1.4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
1.7.2. Масло растительное (все виды)	Диоксины <*>:	0,00000075	(в пересчете на жир)
1.7.3. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	Диоксины <*>:	по п. 1.7.2 - на основе растительных масел, по п. 1.7.4 - на основе животных жиров, по п. 1.3.6 - на основе жира рыбного	(в пересчете на жир)
1.7.4. Жирсырец говяжий,	Диоксины <*>:	0,000003 - жир	(в пересчете на жир)

свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый)		говяжий, 0,000001 - жир свиной, 0,000002 - жир птичий, 0,000002 - смешанный животный жир	
1.7.5. Жиры животные топленые	Диоксины <*>:	по п. 1.7.4	(в пересчете на жир)
1.7.6. Масло коровье	Диоксины <*>:	0,000003	(в пересчете на жир)
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Диоксины <*>:	0,000002	животный жир смешанный (в пересчете на жир)
1.7.8. Рыбный жир и жир морских млекопитающих в качестве лечебно-профилактического средства	Диоксины <*>:	по п. 1.3.6	(в пересчете на жир)
1.9.6. Загустители стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан и др. камеди)	Пентахлорфенол:	не допускается (менее 0,001 мг/кг)	гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь
1.9.14. Концентраты пищевые	Диоксины <*>:	в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)	
1.10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения	Диоксины <*>	по п. 1.7.2, 1.7.3	БАД на основе растительных масел (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.8	БАД на основе рыбного жира (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.4	БАД на основе животных жиров (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.3, 1.7.7	БАД на смешанной жировой основе (в пересчете на жир)
1.10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих,	Диоксины <*>:	по п. п. 1.1.1, 1.1.2, 1.1.9, 1.1.10	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы (в пересчете на жир)

земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие		по п. 1.2.1	БАД на основе молочного сырья (в пересчете на жир)
1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	Диоксины <*>:	по п. 1.3.1 по п. 1.3.6	БАД на основе рыбы БАД на основе рыбного жира

Примечание:

<*> - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) <*>

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

<*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.2. В пунктах 1.3.2 и 1.3.3 по строке показателя "бенз(а)перен" в графе "Допустимые уровни, мг/кг, не более" норматив допустимого уровня изменить с 0,001 на 0,005.

2. В Приложении 3 "3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания" раздела "3.1. "Продукты для питания детей раннего возраста":

2.1. В пункте 3.1.1.1 раздел "1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)" изложить в новой редакции:

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок <1>	г/л	12 - 17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир <2>	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Отношение альфатокоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 700	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	
фосфор	мг/л	150 - 400	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	
натрий	мг/л	150 - 300	+	

отношение калий/натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	30 - 90	+	
медь	мкг/л	300 - 600	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 9	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 150	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 4,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+	
витамин К	мкг/л	25 - 60	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 - 1,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1 - 3	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозини инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы <4>	КОЕ/см3, не менее	1 x 10(7)	+	в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии <4>	то же	1 x 10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы <4>	то же	1 x 10(6)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	0 Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных

продуктов

Для детей от 5 до 12 месяцев жизни			
Белок <1>	г/л	12 - 21	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	Не менее 35	+
Жир <2>	г/л	25 - 40	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-
Углеводы <3>	г/л	70 - 90	+
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 750	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400 - 900	+
фосфор	мг/л	200 - 600	+
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-
калий	мг/л	500 - 900	+
натрий	то же	150 - 300	+
отношение калий/натрий	-	2 - 3	-
магний	мг/л	50 - 100	+
медь	мкг/л	400 - 1000	+
марганец	мкг/л	10 - 300	+
железо	мг/л	7 - 14	+
цинк	мг/л	4 - 10	+
хлориды	мг/л	300 - 800	-
йод	мкг/л	50 - 350	+
селен	мкг/л	10 - 40	+
зола	г/л	2,5 - 6,0	+
Витамины:			
ретинол (A)	мкг-экв/л	400 - 800	+
токоферол (E)	мг/л	4 - 12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+
витамин K	мкг/л	25 - 170	+
тиамин (B1)	мг/л	0,4 - 2,1	+
рибофлавин (B2)	мг/л	0,5 - 2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	3,0 - 14,0	+
пиридоксин (B6)	мг/л	0,4 - 1,2	+
ниацин (PP)	мг/л	3,0 - 10,0	+
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60 - 350	+

цианкобаламин (B12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	55 - 150	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
L-карнитин	мг/л	5 - 20	-	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозини инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы <4>	КОЕ/см3, не менее	1 x 10(7)	+	в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии <4>	то же	1 x 10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы <4>	то же	1 x 10(6)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	0 Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов
Для детей от 0 до 12 месяцев жизни				
Белок <1>	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир <2>	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Отношение альфатокоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	

фосфор	мг/л	200 - 600	+	
отношение кальций/ фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	
натрий	мг/л	150 - 300	+	
отношение калий/ натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	40 - 100	+	
медь	мкг/л	300 - 1000	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	6 - 10	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 350	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	+	
Витамины:				
ретинол (A)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (E)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (D)	мкг/л	8 - 21	+	
витамин K	мкг/л	25 - 170	+	
тиамин (B1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (B2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (B6)	мг/л	0,3 - 1,2	+	
ниацин (PP)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (B12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л	5 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозини инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы <4>	КОЕ/см3, не менее	1 x 10(7)	+	в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии <4>	то же	1 x 10(6)	+	то же

Молочнокислые микроорганизмы <4>	то же	1 x 10(7)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	0 Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов

Примечание:

<1> - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;

<2> - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от содержания общих жиров;

содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20% от содержания общего жира;

отношение линолевой к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;

при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами их содержание не должно быть более 1% от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2% для w-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты;

<3> - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20% от общего содержания углеводов; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фрук- тоолигосахариды (в сумме не более 0,8% от массы продукта) и лактулозу;

<4> - для сухих и жидких кисломолочных смесей.

2.2. В пункте 3.1.1.1 в разделе "2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)" по строке "свинец" в графе 2 показатель "0,05" заменить на "0,02".

2.3. В пунктах 3.1.1.1, 3.1.1.2, 3.1.1.3 в раздел "Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте" и в пунктах 3.1.1.4, 3.1.1.5 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Диоксины	не допускаются	

2.4. В пункте 3.1.1.5 "Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)" в разделе "2) Показатели безопасности":

- по строке "свинец" в графе 2 показатель "0,15" заменить на "0,06".

2.5. В пунктах 3.1.1.6, 3.1.1.7 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Диоксины	не допускаются	

2.6. В пункте 3.1.2.1 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить в "микотоксины" показатели "охратоксин А" и "фумонизины В1 и В2" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной, рисовой муки
фумонизины В1 и В2	0,2	для кукурузной муки

2.7. В пунктах 3.1.2.2; 3.1.2.3; 3.1.2.4 в разделе "2) Показатели безопасности" в графе 1 "Показатели" слова "вредные примеси" заменить на "зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси".

2.8. В пунктах 3.1.2.3, 3.1.2.4 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание

2.9. В пункте 3.1.2.5 в разделе "2) Показатели безопасности" в графу 1 "Показатели" дополнительно включить строку "Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п. 3.1.2.1	

2.10. В пункте 3.1.3:

- в разделе "1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)" после строки "Углеводы" дополнить строкой "в том числе добавленного сахара" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п. 3.1.2.1	

- в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить в "микотоксины" показатель "охратоксин А" в следующей редакции:

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые	маркируемые	Примечание
в т.ч. добавленного сахара	г, не более	10		кроме соков

2.11. В пунктах 3.1.4.1, 3.1.4.2, 3.1.4.3 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку

2.12. В пункте 3.1.4.3 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить в "микотоксины" показатель "охратоксин А" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Диоксины	не допускаются	

2.13. В пунктах 3.1.5.1, 3.1.5.2 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку

3. В Приложении 3 "3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания" раздела "3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников":

3.1. В пункте 3.2.1.1 раздел "1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)" изложить в новой редакции:

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

3.2. В пунктах 3.2.1.1, 3.2.1.2 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Диоксины	не допускаются	

3.3. В пункте 3.2.1.3 в разделе "1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)" по строке "жир":
- в графе "Единицы измерения" единицу измерения "г" изменить на "г, не более";

- в графе "нормируемые" допустимый уровень "14 - 20" изменить на "20".

3.4. В пунктах 3.2.1.3, 3.2.1.4 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Диоксины	не допускаются	

3.5. В пункте 3.2.1.4 в разделе "2) Показатели безопасности" в строке "токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты, радионуклиды" слово "нитраты" заменить на "нитрозамины".
3.6. В пункте 3.2.2:

- название "Макаронные и хлебобулочные изделия" заменить на "Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия";

- раздел "1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)" дополнить строкой "Мучные кондитерские изделия" в следующей редакции:

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7	+	
Добавленный сахар	г, не более	25 38	+	для печенья для изделий из бисквитного полуфабриката

- в разделе "2) Показатели безопасности" в графе "Примечание" слово "хлебобулочные" заменить на "хлебобулочные и мучные кондитерские" по всем строкам, за исключением строки "Микробиологические показатели";
- в разделе "2) Показатели безопасности" строку "Микробиологические показатели" в графе "Примечание" дополнить словами "мучные кондитерские" и изложить в редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Микробиологические показатели:	по п. 1.4.5	мукомольно-крупяные
	по п. 1.4.7	хлебобулочные
	по п. 1.5.5	мучные кондитерские

- в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить в "микотоксины"

показатель "охратоксин А" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса

3.7. Раздел "3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников" дополнить пунктом 3.2.3. "Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла" в следующей редакции:

3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

3.2.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных

объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Пестициды <**>:		

гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифинилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 10_4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается
S.aureus	0,01	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается (для продукции, упакованной под вакуумом)
V.parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

3.2.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	

ртуть	0,15	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
Микотоксины: контроль по сырью		
афлатоксин B1	не допускается	для крупы, муки
афлатоксин M1	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
дезоксиниваленон	не допускается	для крупы, муки
зеараленон	не допускается	для крупы, муки
Т-2 токсин	не допускается	для крупы, муки
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки
Антибиотики <*>: контроль по сырью		
левомицитин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
тетрациклиновой группы	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
пенициллин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	для продуктов с яичным компонентом
Пестициды <**>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускается	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается	контроль по сырью для крупы, муки
Бенз(а)пирен	не допускается	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь

Нитраты	150	для продуктов, содержащих овощи
N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	
стронций-90	60	
Диоксины	не допускаются	кулинарные изделия из рыбы
Микробиологические показатели:	по п. п. 1.3.3.9, 1.3.3.10, 1.3.3.11	

Примечание:

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<**> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

3.8. Раздел "3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников" дополнить пунктом 3.2.4 "Молоко и молочные продукты" в следующей редакции:

3.2.4. Молоко и молочные продукты

3.2.4.1. Молоко; сливки; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурты; напитки на молочной основе

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок			
	г	2,0 - 5,0	- молоко, кисломолочные продукты
	г, не менее	2,7	- сливки
Жир	г	1,5 - 4,0	- молоко, кисломолочные продукты
	то же	10 - 20	- сливки

Углеводы,	г	16,0
в т.ч. сахара	г, не более	10

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики <*>:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/к
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Пестициды <**>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМА-ФАнМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1 x 10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются

Сливки пастеризованные:					
- в потребительской таре	1 x 10(5)	0,01	25		S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
Молоко топленое	2,5 x 10(3)	1,0	25		
Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 СанПиН 2.3.2.1078-01				

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см3 (г)	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи и плесени, КОЕ/см3 (г), не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1 x 10(7) <**>	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи; <**> для термически обработанных продуктов не нормируется
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72	не менее 1 x 10(7); бифидобактерии - не менее 1 x 10(6)	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих

час.					дрожжи
Ряженка	1,0	1,0	25		
Сметана и продукты на ее основе	0,001 <*>	1,0	25	дрожжи - 50 <**> плесени - 50 <**>	<*> для термически обработанных продуктов - 0,01; <**> для продуктов со сроком годности более 72 час.

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Белок	г	7 - 17	
Жир	то же	3,5 - 15	
Углеводы, в т.ч. сахара	г, не более г, не более	12 10	
Энергетическая ценность	ккал	105 - 250	
Кислотность	0 Т, не более	150	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды, диоксины	по п. 3.2.4.1	
Пестициды <**>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)	0,55	в пересчете на жир

ДДТ и его метаболиты	0,33	то же

Микробиологические показатели:

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

3.2.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленные)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	

ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,0005
Антибиотики <*>:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
Пестициды <**>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,6	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2	то же
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:

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

Примечание:

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<**> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые

были использованы при производстве продовольственного сырья.

3.9. Раздел "3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников" дополнить пунктом 3.2.5 "Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре: фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре; комбинированные продукты) в следующей редакции:

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху

Пестициды <**>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктовоовощной основе, а также для содержащих бананы
5-Оксиметилфурфурол	20	для фруктовых соков и нектаров
	10	для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов (Приложение 8 СанПиН 2.3.2.1078-01)	

Примечание:

<**> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

4. В Приложении 3 "3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания" раздела "3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей":

4.1. В пунктах 3.3.1, 3.3.3 в раздел "2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
диоксины	не допускаются	

4.2. В пункте 3.3.4 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить в "микотоксины" показатель "охратоксин А" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса

4.3. В пунктах 3.3.5.1; 3.3.6.1 раздел "2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)" дополнить строкой "показатели окислительной порчи, перекисное число" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира

4.4. В пунктах 3.3.6.1, 3.3.6.2 в раздел "2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
диоксины	не допускаются	

4.5. В пункте 3.3.7 раздел "2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)":

- дополнить строкой "показатели окислительной порчи" и "перекисное число" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира

- дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
диоксины	не допускаются	на молочной и мясной основе

5. В Приложении 3 "3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания" раздела "3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин":

5.1. В пунктах 3.5.1, 3.5.2 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить показатель "диоксины" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе

5.2. В пункте 3.5.2 в раздел "2) Показатели безопасности" дополнительно включить в "микотоксины" показатель "охратоксин А" в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 из пшеницы, ржи,

ячменя, овса, риса

6. В Приложении 3 "3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания" раздела "3.6. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания":

6.1. В пунктах 3.6.1, 3.6.3, 3.6.4, 3.6.4.1, 3.6.5, 3.6.6, 3.6.7, 3.6.8 в раздел "Показатели" дополнительно включить "диоксины" и "радионуклиды: цезий-137 и стронций-90" и их допустимые уровни по группам продуктов в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Диоксины:	не допускаются	
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	25	то же
3.6.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
3.6.5. Мясо птицы	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
3.6.6. Рыба	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	60	то же
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
3.6.8. Масло коровье высший сорт	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	25	то же

6.2. В пункте 3.6.6 в разделе "Микробиологические показатели" в графе "Индекс, группа продуктов" название продуктов "рыба-сырец, охлажденная, замороженная" изменить на "рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая".

6.3. В пункте 3.6.7 в графу "Показатели", в "Показатели окислительной порчи",

дополнительно включить показатель "анизидиновое число" в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Показатели окислительной порчи: анизидиновое число	3,0	Ед/г