

## 11. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН (группы 04, 08, 09, 11, 19, 20)

### 11.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30-100	+	
Жир	г/л	8-35	+	
Углеводы	г/л	100-140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610-1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200-2000	+	
фосфор	мг/л	900-1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	мг/л	450-750	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	мг/л	150-250	+	
медь	мкг/л	600-1000	+	
марганец	мкг/л	200-250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	мг/л	10-40	+	
хлориды	мг/л	1000-1600	--	
йод	мкг/л	100-250	+	
Зола	г/л	9-12	+	
Витамины:				

ретинол (А)	мкг-экв/л	500-1500	+	
Токоферол (Е)	мг/л	10-40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+	
витамин К	мкг/л	50-120	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг/л	0,8-1,5	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг/л	0,8-1,5	+	
пантотеновая кислота	мг/л	8-12	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	10-25	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	мг/л	0,8-2,0	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	3,0-8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100-300	+	
инозит	мг/л	80-120	+	
холин	мг/л	80-120	+	
биотин	мкг/л	80-200	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
Показатели окислительной порчи:			
перекисное число, ммоль активного кислорода/кг жира	4,0		
Токсичные элементы:			
свинец	0,05		
мышьяк	0,05		
кадмий	0,02		
ртуть	0,005		

Антибиотики*:		для продуктов на молочной основе	
левомицетин	не допускается	<0,01	
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
Микотоксины:			
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002, для продуктов на молочной основе	
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015, для продуктов на соевой основе	
Пестициды**:			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
Диоксины	Не допускаются	Для продуктов на молочной основе	
Меламин****	Не допускается	<1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)	
Микробиологические показатели:			
Сухие продукты инстантного приготовления			
КМАФАнМ	2,5 x 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются	
E.coli	10	масса (г), в которой не допускаются	
S.aureus	1,0	масса (г), в которой не	

		допускаются	
<i>B.cereus</i>	200	КОЕ/г, не более	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются	
плесени	100	КОЕ/г, не более	
дрожжи	50	КОЕ/г, не более	
Жидкие продукты пресные стерилизованные			
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)			
Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе			
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
<i>S.aureus</i>	10,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
<i>B.cereus</i>	1,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются	
бифидобактерии	1 x 10 <sup>6</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием	
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием	
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	

## 11.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4-6	-	
Белок	г	10-14	+	
Жир	г	2-10	+	
Углеводы	г	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-460	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций (для обогащенных продуктов)	мг	200-500	+	
железо (для обогащенных продуктов)	мг	20-50	+	
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
ретинол (А)	мкг-экв	300-400	+	
витамин Е	мг	5-12	+	
витамин Д	мкг	5-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг	30-120	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,7	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг	0,3-0,8	+	
ниацин (РР)	мг	5-12	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	мкг	600-1200	+	

### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
Токсичные элементы:			
свинец	0,3		
мышьяк	0,2		
кадмий	0,06		
ртуть	0,03		
Микотоксины:			
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002	
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015	
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной	
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной	
Т-2 токсин	не допускается	<0,05	
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов	
Пестициды**:			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01		
ДДТ и его метаболиты	0,01		
гексахлорбензол	0,01		
ртутьорганические пестициды	не допускаются		
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг	
Антибиотики*:			
левомицетин	не допускается	<0,01	
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	

Вредные примеси:			
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается		
металлические примеси	$3 \times 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении	
Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе	
Меламин****	не допускается	<1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)	
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	$5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	25	масса (г), в которой не допускаются	
плесени	200	КОЕ/г, не более	
дрожжи	100	КОЕ/г, не более	

### 11.3. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы	Допустимые уровни	Примечания
-----------------------	---------	-------------------	------------

	измерения	нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ (соки)	г, не менее	5		
Углеводы	г	4-20		
Минеральные вещества:				
железо (для обогащенных продуктов)	мг	2-4		
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15-30		
бета-каротин	мг	1-2		
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	мкг	100-400		
ретинол (А)	мкг-ЭКВ	100-300		

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200 50	на овощной и фруктово-овощной основе на фруктовой основе

5-Оксиметилфурфурол	20	для соковой продукции
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 Раздела 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).	

#### 11.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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