

## 12. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

### 12.1. Продукты на молочной основе

#### 12.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
<b>Для детей от 0 до 5 месяцев жизни</b>				
Белок	г/л	12 <sup>1</sup> -17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Казеин	то же	40-50	+	
Таурин	мг/л	40-60	+	
Жир <sup>2</sup>	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
То же	мг/л, не менее	4000-8000	-	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)	-	1-2	-	
Углеводы <sup>3</sup>	г/л	65-80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-700	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	330-700	+	
фосфор	то же	150-400	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	400-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий	-	2,5-3	-	
магний	то же	30-90	+	
медь	мкг/л	300-600	+	
марганец	то же	10-300	+	
железо	мг/л	3-8	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	300-800	-	

йод	мкг/л	50-150	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	2,5-4	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7.5-12.5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
карнитин	мг/л	10-20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг,	290,0-320,0	+	
<b>Для детей от 6 до 12 месяцев жизни</b>				
Белок	г/л	15-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	40	+	
Жир <sup>2</sup>	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л	4000-8000	-	

Углеводы <sup>3</sup>	г/л	70-90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65		
Энергетическая ценность	ккал/л	640-750	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	400-800	+	
фосфор	то же	200-400	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	500-900	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-300	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	300-800	-	
йод	мкг/л	50-150	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	2,5-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0-12,5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	3000-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
инозит	мг/л	20-60	+	

карнитин	мг/л	10-20	-	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин- 5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломолоч ных
Осмоляльность	мОсм/кг	300,0-320,0	+	
<b>Для детей от рождения до 12 месяцев жизни</b>				
Белок	г/л	12,0 <sup>1</sup> - 21,0	+	
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50,0	+	
Таурин	мг/л	40,0-60,0	+	
Жир <sup>2</sup>	г/л	30,0-40,0	+	
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14,0-20,0	-	
	мг/л	4000-8000	+	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)		1-2	-	
Углеводы <sup>3</sup>	г/л	65,0-80,0	+	
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	65,0	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640,0-720,0	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	400,0-900,0	+	
фосфор	мг/л	200,0-600,0	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	400,0-800,0	+	
натрий	мг/л	150,0-300,0	+	

отношение калий / натрий	-	2,5 – 3,0	-	
магний	мг/л	40,0-100,0	+	
медь	мкг/л	300,0-1000,0	+	
марганец	мкг/л	10,0-300,0	+	
железо	мг/л	6,0-10,0	+	
цинк	мг/л	3,0-10,0	+	
хлориды	мг/л	300,0-800,0	-	
йод	мкг/л	50,0-350,0	+	
селен	мкг/л	10,0-40,0	+	
Зола	г/л	2,5-6,0	-	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500,0-800,0	+	
токоферол (Е)	мг/л	4,0-12,0	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0-21,0	+	
витамин К	мкг/л	25,0-170,0	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мкг/л	400,0-2100,0	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мкг/л	500,0-2800,0	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7-14,0	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мкг/л	300,0-1200,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60,0-350,0	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55,0-150,0	+	
инозит	мг/л	20,0-280,0	+	
холин	мг/л	50,0-350,0	+	
биотин	мкг/л	10,0-40,0	+	
L-карнитин	мг/л	5,0-20,0	+	

Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35,0	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	290,0-320,0	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломолоч ных

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

<sup>2</sup> - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;  
содержание транс-изомеров не должно превышать 3 процентов от содержания общих жиров;

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

отношение линолевой к  $\alpha$ -линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;

при обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК), их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира для омега-3 ДЦПНЖК и 2 процентов для омега-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

<sup>3</sup> – 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 содержать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу;

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Антибиотики*:</b>		
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
<b>Микотоксины:</b>		

афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
<b>Меламин****</b>	не допускается	< 1 мг/кг
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2·10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С; не нормируется для кисломолочных
	3·10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1·10 <sup>6</sup>	то же
молочнокислые микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
<b>Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные</b>		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности: - после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;	

	- после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)	
Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
ацидофильные микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1·10 <sup>6</sup>	то же
молочнокислые микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
дрожжи	10	то же
для последующих смесей, требующих термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5·10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

**12.1.2. Частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте от 6 месяцев**

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	15-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего	20-50	-	



	количества белка			
Жир	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	60-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	520-820	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
кальций/фосфор	соотношение	1,2-2,0		
калий	мг/л	400-1000		
натрий	то же	250-350		
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-500	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	600-800		
йод	мкг/л	50-120		
зола	г/л	4-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-15	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	300-320	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины</b>	по адаптированным молочным смесям	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
<b>Смеси моментального приготовления</b>		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
V. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
<b>Смеси, требующие термической обработки</b>		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
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

**12.1.3. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в т.ч. витаминизированное**

1) Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2.5 – 4.0	+	
	г, не менее	2,0		для профилактического питания
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	115-140	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины</b>	по адаптированным молочным смесям	
<b>Микробиологические показатели:</b>	Стерилизованное, в т.ч. витаминизированное	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)
	Пастеризованное	- КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более -

	в т.ч. со сроком годности более 72 часов	$1.5 \times 10^4$ - БГКП (колиформы) в $0,1 \text{ г/см}^3$ не допускаются - патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в $50 \text{ г/см}^3$ не допускаются - стафилококки <i>S.aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$ не допускаются - <i>E.coli</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$ не допускаются - <i>B. cereus</i> в $25 \text{ г/см}^3$ не допускаются
--	--	---

#### 12.1.4. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодовоовощными наполнителями

##### 1) Пищевая ценность (в 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-3,2	+	для профилактического питания
	г, не более	4,0	+	
Жир	г	2,5-4,0	+	для профилактического питания
	г, не менее	2,6	+	
Углеводы, в том числе сахар	г, г, не более	4-12 10	-	
Энергетическая ценность	ккал	45-106	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	60-150	+	
Кислотность	°Тернера, не более	100	-	

##### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины</b>	по адаптированным молочным смесям	

<b>Микробиологические показатели:</b>		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	1·10 <sup>4</sup>	для кефира
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
бифидобактерии	1·10 <sup>6</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1·10 <sup>7</sup>	то же

### 12.1.5. Творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемы е	маркируемы е	
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3,0-15,0	+	
Углеводы, в том числе сахар	г, не более	12	-	
	г, не более	10		
Энергетическая ценность	ккал	102-250	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	120-200	+	
Кислотность	<sup>0</sup> Т, не более	150	+	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг,	Примечание
------------	---------------------------	------------

	<b>не более</b>	
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
<b>Антибиотики, микотоксины, меламина, диоксины</b>	по адаптированным молочным смесям	
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
<b>Микробиологические показатели:</b>		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
St. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более	10	то же

### 12.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
		<b>е</b>	<b>е</b>	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2.5- 4.0	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	115-140	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
для молока моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	
для молока, требующего термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-5,2	+	
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы, в т.ч. сахар	г, не более	7,0-12,0 6,0	+	
кальций	мг	105-240	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина,	по адаптированным молочным смесям	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт

<b>диоксины</b>		
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Сухие напитки моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	

## 12.2. Продукты прикорма на зерновой основе

### 12.2.1. Мука и крупа, требующая варки

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемы е	маркируемы е	
Влага	г, не более	9	-	
Белок	г	7-14	+	
Жир	то же	0,5-7,0	+	
Углеводы	то же	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310-460	+	



Зола	г	0,5-2,5	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	25	-	
железо	мг	1-8	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
<b>Пестициды:</b>		
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
<b>Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)</b>	не допускается	
металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не

		допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

### 12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	г	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	315-480	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5-12	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30-100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	------------------------------------	------------

Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупе, требующим варки	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
плесени	100	то же
дрожжи	50	то же

### 12.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10-18	+	
Углеводы.	г,	60-70	+	
в т.ч сахар	г, не более	20	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6-10	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2-0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,4-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же
аскорбиновая	то же	30-100	+	то же

кислота(С)				
------------	--	--	--	--

2) Показатели безопасности (в пересчете на восстановленный продукт)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,06	
мышьяк	0,04	
кадмий	0,01	
ртуть	0,006	
Меламин****	не допускается	< 1
<b>Антибиотики* (в готовом к употреблению продукте):</b>		
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
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	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
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
<b>Пестициды:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,001	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,001	В пересчете на жир
<b>Бенз(а)пирен</b>	не допускается	< 0,2 мкг/кг
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	5·10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч.	50	то же

сальмонеллы и L. monocytophages		
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

#### 12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	12-20	+	
	г, не менее	7	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
Жир	г	10-18	+	
	г, не менее	5		в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	то же	0,5		в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
Углеводы, в т.ч. сахар	г	60-70	+	
	г, не более	20	-	
Минеральные вещества	по кашам сухим молочным, требующим варки			
Витамины	то же			

##### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, меламина, антибиотики, пестициды,	по сухим молочным кашам, требующим варки	

бенз(а)пирен, диоксины		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	$2 \cdot 10^2$	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
<p>Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</li> <li>- после термостатной выдержки допускаются изменения: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;</li> <li>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup>(г)</li> </ul> </li> </ul>		

### 12.2.5. Растворимое печенье

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	5-11	+	
Жир	то же	6-12	+	
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг	300-500	+	
кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10-18	+	то же

<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,3-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20-50	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
<b>Меламин****</b>	не допускается	< 1 мг/кг
<b>Антибиотики*:</b>		
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
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
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
фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	0,2	для кукурузной муки
<b>Пестициды:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	В пересчете на жир
<b>Бенз(а)пирен</b>	не допускается	< 0,2 мкг/кг
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые,	по муке и крупам, требующим варки	

клещи) и металлические примеси		
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

**12.3. Продукты на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы, пюре, фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4-16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей, овощей, овощей с добавлением фруктов
	%	4-10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов
	%	4-11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы
Массовая доля сухих веществ	%	4-25	-	для пюре
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту)
	то же	0,8	-	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчёте на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного	г	3- 25	+	для соков
		не	-	



сахара		допускается		
	г, не более	10	-	для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12	-	для морсов
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Поваренная соль	%, не более	0,4	-	за исключением томатного сока
	%, не более	0,6	-	для томатного сока
<b>Минеральные вещества:</b>				
калий	мг	70-300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
	мг, не менее	25,0		в конце срока годности
β-каротин	то же	1-4	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
<b>Микотоксины:</b>		
патулин	не допускается	<0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	<0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку

афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015 для фруктово-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
<b>5-Оксиметилфурфурол</b>	20,0	для соковой продукции
<b>Микробиологические показатели:</b>	<p>Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и фруктово-овощные пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре) должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп</p> <p>Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) для детского питания (требования промышленной стерильности):</p> <p>Микроорганизмы после термостатной выдержки</p>	
<p>Соковая продукция из фруктов с:</p> <p>- рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш</p>	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B.cereus</i> и <i>B.polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускается
	<i>B.subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Неспорообразующие	не допускаются

	микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
Соковая продукция из овощей:		
Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы B.cereus и B.polymixa в 1 г (см <sup>3</sup> ) B.subtilis КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более	не допускаются  11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Мезофильные кlostридии в 10 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
Прочие:		
рН 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные	

	и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B.cereus</i> и <i>B.polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> ) <i>B.subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более	не допускаются  11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
рН 3,7-4,2	Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
рН ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются
	Молочнокислые	не допускаются

	микроорганизмы в 1г (см <sup>3</sup> )	
--	---	--

## 12.4. Продукты прикорма на мясной основе

### 12.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	консервы из мяса ПТИЦЫ
	то же	17	-	
Белок	г	8,5-15	+	консервы из мяса ПТИЦЫ
	г, не менее	7	+	
Жир	г	3-12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80-180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1-5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины		по мясо-растительным консервам		
Крахмал	г, не более	3	-	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Антибиотики*:</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г

бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Нитриты</b>	не допускается	<0,5
<b>Нитрозамины:</b>		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
<b>Микробиологические показатели:</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

<b>Микроорганизмы, выявленные в консервах</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г ( $\text{см}^3$ ) продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г ( $\text{см}^3$ ) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи.	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

#### 12.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	

Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г	16-20	+	
Поваренная соль	г, не более	1,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	180-240	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	по консервам из мяса	
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	1,0	то же

### 12.4.3. Мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5-26	-	
Белок	г	1,5-8,0	+	
Жир	то же	1-6	+	
Углеводы	то же	5-15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40-140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
$\beta$ -каротин	мг	1-3	-	для витаминизированных продуктов

тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,1-0,2	-	то же
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,3	-	то же
Ниацин (РР)	то же	1-4	-	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Антибиотики*:</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
<b>Микотоксины:</b>		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих томаты
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу и муку
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку
зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу и муку
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для содержащих крупу и муку
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Нитраты</b>	150	для консервов, содержащих



		ОВОЩИ
<b>Нитриты</b>	не допускаются	<0,5
<b>Нитрозамины:</b>		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

<b>Микроорганизмы, выявленные в консервах</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

## 12.5. Продукты прикорма на рыбной основе

### 12.5.1. Рыбные консервы

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15-25	-	
Белок	г	8-15	+	

Жир	то же	5-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100-155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	мг	0,4-3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,1-0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	0,1-0,3	+	то же
Ниацин (РР)	то же	1-4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Полихлорированные бифенилы</b>	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Диоксины***	не допускаются	
<b>Микробиологические показатели:</b>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

<b>Микроорганизмы, выявленные в консервах</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта.

группы <i>B. subtilis</i>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

### 12.5.2. Рыбо-растительные консервы

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	-	
Белок	г	1,5-6	+	
Жир	то же	1-6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35-120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	мг	по рыбным консервам	-	
<b>Витамины</b>		по рыбным консервам		
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и	г, не более	5	-	то же

пшеничная мука				
----------------	--	--	--	--

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
<b>Микотоксины:</b>	по мясо-растительным консервам	
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Полихлорированные бифенилы</b>	0,2	
<b>Гистамин</b>	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
<b>Нитраты</b>	150	для консервов, содержащих овощи
<b>Нитрозамины</b>	не допускаются	<0,001
<b>Диоксины***</b>	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А»	

<b>Микроорганизмы, выявленные в консервах</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные кластридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные кластридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных кластридий их количество должно

	быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

## 12.6. Детские травяные инстантные чай

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Углеводы	г	85-96	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-385	+	

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

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