



Приложение 2
к техническому регламенту
"Технический регламент
на масложировую продукцию"

Требования

по микробиологическим нормативам безопасности пищевой масложировой продукции

С изменениями и дополнениями от:

23 апреля 2015 г.

Группа продуктов	КМАФАнМ *, КОЕ **/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП*** (колиформы)	Стафилок окки S.aureus		
Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	-	0,1	-	$5 \cdot 10^2$	50
Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемпе-рируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемпературируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые	-	0,001	-	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$
Маргарины, спреды растительно-жировые	-	0,01	-	$5 \cdot 10^2$	50
Кремы на растительных маслах	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	50	50
Спреды растительно-сливочны	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	100	100

е с массовой долей жира от 60 процентов и более					
Среды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39 процентов до 60 процентов	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,01	200 в сумме	
Смеси топленые растительно-сливочные	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	200	-

* КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

** КОЕ - количество колониеобразующих единиц.

*** БГКП - бактерии группы кишечных палочек.