

**Приложение 1**  
**к техническому регламенту Таможенного союза**  
**"О безопасности отдельных видов**  
**специализированной пищевой продукции,**  
**в том числе диетического лечебного**  
**и диетического профилактического питания"**

**Микробиологические нормативы безопасности (условно патогенные)**

В отдельных видах специализированной пищевой продукции, вырабатываемых с использованием технологической и/или пробиотической микрофлоры, нормируется содержание и видовой состав молочнокислых и пробиотических микроорганизмов - [таблица 1](#).

В отдельных видах специализированной неконсервированной пищевой продукции, подвергнутых переработке перед реализацией, нормируются условно-патогенные микроорганизмы, санитарно-показательные микроорганизмы и микроорганизмы-возбудители порчи, характеризующие безопасность, санитарно-гигиеническое состояние производства и стабильность продукции в хранении - [таблица 2](#).

Соответствие указанным показателям оценивается на стадии обращения отдельных видов специализированной пищевой продукции в течение всего срока их годности.

**Таблица 1**

**Требования к содержанию биотехнологических и пробиотических микроорганизмов в отдельных видах специализированной пищевой продукции**

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов <i>Lactobacillus</i> , <i>Propionibacterium</i> )	$1 \times 10^6$	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин.

**Таблица 2**

**Требования к условно-патогенным и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевой продукции**

**2.1 Мясо и мясная продукция, птица, и продукция их переработки**

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
Количество мезофильных аэробных	$1 \times 10^3$	Мясо (все виды животных): охлажденное - для продукции диетического лечебного и

и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г		диетического профилактического питания
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукции, г	0,1	Мясо (все виды животных): охлажденное - для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания
Бактерии рода <i>Proteus</i> , не допускаются в массе продукции, г	1,0	Мясо (все виды животных): охлажденное - для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания.

## 2.2. Другая продукция

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^2$	Пектин для продукции диетического питания
	$5 \times 10^3$	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	$1 \times 10^4$	Желатин пищевой для продукции диетического питания
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукции, г	0,1	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	1,0	Пектин для продукции диетического питания; Желатин пищевой для продукции диетического питания
<i>S.aureus</i> , не допускаются в массе продукции, г	1	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
<i>V.sereus</i> , КОЕ/г, не более	10	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	50	Пектин (для продукции диетического питания)
Плесени, КОЕ/г, не более	50	Пектин (для продукции диетического питания)
	100	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии).

## 2.3. Продукция для питания беременных и кормящих женщин

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
------------	-------------------	------------------

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$5 \times 10^3$	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	$2.5 \times 10^4$	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)
	$5 \times 10^4$	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукции, г	3,0 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	1,0 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции); Травяные инстантные чаи
	0,1 г	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Е.coli не допускаются в массе продукции, г	10 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)
S.aureus не допускаются в массе продукции, г	10 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	1,0 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)
Плесени, КОЕ/г, не более	10	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	50	Травяные инстантные чаи
	100	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)
	200	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	50	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции); травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	100	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

В.cereus, не допускаются в объеме продукции, см <sup>3</sup>	1,0	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция, кисломолочная и на сквашенной соевой основе
В.cereus, КОЕ/г, не более	В 1,0 г не допускается	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	100	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	2 × 10 <sup>2</sup>	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)

#### 2.4. Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	1 × 10 <sup>2</sup>	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, творог кальцинированный, изготовленные на молочных кухнях
	2 × 10 <sup>2</sup>	Пастеризованные колбаски на мясной основе
	5 × 10 <sup>2</sup>	Смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях.
	2 × 10 <sup>3</sup>	Продукция на основе изолята соевого белка. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка; продукция без фенилаланина или с низким его содержанием; продукция для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемая при 37-50°C
	3 × 10 <sup>3</sup>	Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция), продукция для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемая при 70-85°C
	1 × 10 <sup>4</sup>	Сублимированная продукция на мясной основе для детей до 2 лет.
	1.5 × 10 <sup>4</sup>	Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет
	2.5 × 10 <sup>4</sup>	Низколактозная и безлактозная продукция, сухая молочная высокобелковая продукция
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы не допускаются в массе продукции, г)	1,0	Низколактозная и безлактозная продукция. Продукция на основе изолята соевого белка. Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция). Продукция на основе полных или частичных

		гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием. Сублимированная продукция на мясной основе. Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей
	0,3	Сухая молочная высокобелковая продукция. Сублимированная продукция на молочной основе (творог и др.)
E.coli не допускаются в массе продукции, г	10	Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей
S.aureus не допускаются в массе продукции, г	10	Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей
	1,0	Низколактозная и безлактозная продукция. Сухая молочная высокобелковая продукция. Продукция на основе изолята соевого белка. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием. Сублимированная продукция на мясной и молочной основе (творог и др.)
	0,1	Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция)
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукции, г	0,1	Сублимированная продукция на мясной основе
Плесени, КОЕ/г	10	Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия).
	50	Продукция на основе изолята соевого белка. Сублимированная продукция на мясной основе для детей до 2 лет. Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием. Низкобелковая продукция (кроме крахмалов, круп и макаронных изделий)
	100	Низколактозная и безлактозная продукция. Сухая молочная высокобелковая продукция. Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет. Сублимированная продукция на молочной основе (творог и др.)
Дрожжи, КОЕ/г	10	Продукция на основе изолята соевого белка, Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием.
	50	Низколактозная и безлактозная продукция. Сухая

		<p>молочная высокобелковая продукция,  Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция).  Сублимированная продукция на мясной и молочной основе (творог и др).  Сублимированная продукция на мясной и молочной основе (творог и др.)</p>
	100	Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет
B.cereus, КОЕ/г	100	<p>Продукция на основе изолята соевого белка.  Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция).  Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием.  Сублимированная продукция на мясной основе для детей до 2 лет. Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей</p>
	$2 \times 10^2$	<p>Низколактозная и безлактозная продукция.  Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет</p>