



Приложение N 2
к **техническому регламенту**
Таможенного союза
"О безопасности мяса и
мясной продукции"
(ТР ТС 034/2013)

**Микробиологические нормативы
безопасности (промышленной стерильности) консервов**

Таблица 1

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. pouluxia</i>	не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные кластридии	отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные кластридии не относятся к <i>C. botulinum</i> или <i>C. perfringens</i> (в случае определения мезофильных кластридии их количество должно быть не более 1 КОЕ в 1 г (см ³) продукта)
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не отвечают требованиям промышленной стерильности
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°C

Таблица 2

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов для детского питания

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
------------------------	--------------------------------------

1	2
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ в 1 г (см ³) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные клостридии	не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см ³) продукта
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не отвечают требованиям промышленной стерильности
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не отвечают требованиям промышленной стерильности

Таблица 3

Показатели промышленной стерильности для пастеризованных консервов

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1	2
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	не более 2×10^2 КОЕ*/г
2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта
3. <i>B. cereus</i>	не допускаются в 1 г продукта
4. Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 0,1 г продукта
5. <i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1 г продукта

* Колониеобразующие единицы.